

À **4** TEMPS

---

**BRASSERIE**

Communiqué de presse  
Tarbes, le 20 avril 2018

Communiqué de presse  
Tarbes, le 20 avril 2018

## La Brasserie “À 4 Temps”

**Déjà couronné de succès avec son restaurant doublement étoilé « La Table de Franck Putelat », le Chef invite ses convives à une nouvelle expérience gastronomique, la Brasserie « À 4 Temps ».**

L'objectif est d'amener une signature et la technicité d'un restaurant gastronomique deux étoiles michelin, à la portée de tout le monde dans un cadre bistro. Vous avez peut-être déjà entendu l'expression de cuisine "bistronomique"?

## Un concept Original et Convivial

**« A 4 Temps », c'est un concept imaginé par Franck Putelat, chef doublement étoilé, et Thomas Brieu, meilleur sommelier de France 2017. Philippe Rancoule rejoint l'aventure en 2018 et implante la brasserie à Tarbes.**

### **Les 4 temps de la journée :**

petit déjeuner, déjeuner, goûter, et diner.

La brasserie vous accueille de 7h30 à 23h30 et amener une signature et la technicité d'un restaurant gastronomique 2\* michelin, à la portée de tout le monde dans un cadre bistrot.

### **Les 4 saisons:**

Au changement de saison un code couleur est appliqué, de l'enseigne en passant par les tenues de la brigade jusqu'au papier toilette.

Vert le Printemps, Jaune l'Été, Orange l'Automne, Noir l'Hiver.

### **Une équipe qui se plie en 4:**

Toute l'équipe n'a qu'un seul mot d'ordre: satisfaire ses convives et concocter une cuisine qui a du sens et du goût.



Communiqué de presse  
Tarbes, le 20 avril 2018

## Une cuisine généreuse et authentique

**La brasserie propose sur sa carte des menus et une sélection de plats composés de 4 assortiments de tapas à partager, 4 entrées, 4 plats de la mer, 4 plats de la terre, 4 desserts ou encore 4 « incontournables ».**

Grâce à des liens créés avec les fermes, cultivateurs et vigneron de proximité, la brasserie met la région Occitanie à l'honneur.

Selon les arrivages de saison appréciez les sardines millésimées, le bœuf à l'os, l'œuf mimosas truffé revisité, ou encore le demi-homard au citron et courgettes, le sandre servi avec des lentilles vertes et du foie gras, les rognons de veau accompagnés de carottes et de fenouil... et autres spécialités.

Pour terminer sur une touche sucrée, votre cœur balancera certainement entre les saveurs chocolatées et fruitées. Quoi qu'il en soit, notre équipe saura vous conseiller.

La carte propose également aux convives de déguster de nombreux crémants, blanquettes de Limoux, spiritueux, digestifs, softs et bien sûr des vins rouges, blancs ou rosés issus, pour la plupart de notre région.

## Franck PUTELAT & Philippe RANCOULE

**Amis de longue date, ils décident d'implanter la Brasserie "À 4 Temps" à Tarbes, dans le quartier du marché Brauhauban.**

Franck PUTELAT, doublement étoilé avec « La Table de Franck Putelat », et à la tête de deux hôtels de prestige « l'hôtel Le Parc » et « Le Pont-Levis » exporte son concept Carcassonnais avec l'aide de son ami, Philippe RANCOULE, issu quant à lui d'une famille hôtelière de père en fils et qui oeuvre dans le milieu hôtelier pendant trente ans.

Ils seront accompagnés du Chef Matthew Bayliss, formé dans l'établissement de Franck PUTELAT.



Communiqué de presse  
Toulouse, le 12 mars 2018

## À propos de la brasserie

20 place du marché Brauhauban - 65 000 Tarbes

Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h30

05 62 53 09 09

[a4temps.fr](http://a4temps.fr)

[facebook.com/a4temps](https://facebook.com/a4temps)

## Quelques images



À  
**4** TEMPS  
BRASSERIE