

Dernier Envol cette semaine pour Le Papillon !



Une petite rétrospective
s'impose pour ce grand chef
gersois...



Le réseau des Tables du GERS rend hommage au chef Michel ARSUFFI et le remercie pour son investissement, sa joie de vivre, son enthousiasme, ses idées et bien sûr, sa participation active à l'ensemble des animations du label depuis 10 ans.

Nous gardons tous un grand souvenir de la soirée caritative au Papillon pour la fête de la gastronomie orchestrée par le couple ARSUFFI et animée par leur ami Bernard RAMOUNEDA.

Un grand Merci *MICHEL*, pour tous ses moments de partage de la part de tous les chefs « Tables du Gers ».

Dès le début, Michel ARSUFFI a eu pour ambition de proposer des plats atypiques. Au menu, découverte de nouveaux mets préparés avec passion sur une voltige de douceur. Rapidement, *Le Papillon* s'est alors transformé pour devenir un restaurant incontournable et chaleureux du Gers.

Nous garderons en tête les plats raffinés et toujours préparés avec beaucoup d'enthousiasme qu'il aura concocté pour notre plus grand bonheur.

Ainsi, la sole fourrée au foie gras ou encore le cassoulet aux haricots tarbais resteront des incontournables, de succulents mélanges faisant voyager nos papilles gustatives entre terre et mer.



Fier du travail accompli, il porte une attention toute particulière aux fournisseurs avec lesquels il a travaillé depuis ses débuts, entre autres, comme ce producteur de fois gras de la ferme de Phalange, devenu des amis avec le temps.



Le Papillon créé en 1989 par Michel avec Elisabeth, sa femme, fermera ses portes, samedi 12 janvier 2019, après avoir proposé à sa clientèle Gersoise et Toulousaine, des plats plus originaux les uns que les autres.





Bien que son restaurant ferme ses portes, Michel nous avoue que de nouvelles aventures l'attendent. En effet, nous aurons le plaisir de le revoir aux côtés des Tables du Gers et de la Ronde des Mousquetaires, et, sans doute sur de nouveaux projets hauts en couleurs.

Pour son dernier jour, il réunira la plupart de ses anciens collaborateurs qui l'ont épaulé durant toutes ces années et ont participé à la bonne réalisation de son entreprise.

Enfin, par notre intermédiaire, il adresse ses sincères remerciements à sa clientèle fidèle grâce à qui le restaurant a connu son succès pendant 30 ans.

