

David 7/1/2019

**MONTAUT-LES-CRÉNEAUX**

MSC  
AF

# Le Papillon referme ses ailes sans avoir trouvé de succession

**l'essentiel** ▼ Après 30 ans au service des papilles de ses clients gersois, Michel Arsuffi, le chef du restaurant Le Papillon, éteint les fourneaux : personne ne veut reprendre le flambeau.

**S**amedi 12 janvier, Le Papillon ferme. Définitivement. Michel Arsuffi a pourtant remis et remis encore son départ à la retraite, mais le repreneur tant espéré n'est jamais venu. « En deux ans et demi, pas une proposition, regrette le chef. La salle a été rénovée, la cuisine aussi. Mais la restauration n'attire plus les jeunes... » La restauration, Michel Arsuffi est tombé dedans très tôt, lui qui fit partie de la première promotion à avoir effectué ses 2 ans à l'école hôtelière de Pardailhan, en 1974. Une passion qui ne l'a jamais quitté depuis et qu'il a forgée aux fourneaux de nombreux établissements. Le jeune Gersois de Montaut-les-Créneaux a fait un beau tour de France, entre Bordeaux, Reims, Paris, Toulouse, avant de revenir dans le Gers, à la fin des années 80. « Au départ, la licence du bar de Montaut a été transférée ici. J'ai proposé au patron de m'occuper du restaurant, le bar ne m'intéressait pas ». Le bar a tenu quinze jours. Le restaurant trente ans. « J'ai voulu faire un restaurant avant tout pour les Gersois. Apporter de l'originalité dans la carte : proposer du poisson, par exemple ! Personne ou presque n'en faisait ici et, à l'époque, cette cuisine « allégée » a séduit. » Mais Le Papillon, c'est une vie de couple. « Ma femme a travaillé autant que moi. Sans les deux, on pourrait rien faire ». La recette du bonheur de Michel Arsuffi et de son épouse Elisabeth : « Chacun ses responsabilités. Elle s'oc-



Michel et Elisabeth Arsuffi éteignent les fourneaux en janvier. /Photo DDM M. C.

cupe de la salle, moi de la cuisine. Et les grandes décisions prises en commun ». Et les souvenirs aussi sont communs, tout comme la reconnaissance professionnelle, celles des clients, des autres chefs avec la Ronde des Mousquetaires. « Les gens qui ont appris que le restaurant ferait nous appellent. Et ils nous disent : « Ah, c'est ici qu'on a fait le repas de baptême, c'est ici qu'on a fait tel anniversaire, etc. ». On a participé à leur vie familiale, à des événements souvent marquants. C'est très émouvant, parfois ». Du coup, les réservations affluent. « Ils veulent revenir une dernière fois avant le 12 janvier », s'amuse le

restaurateur. Mais il ne passera sa retraite en pantoufles. « On va se reposer pendant six mois. Mais après... ». Cours de cuisine, séminaires, Michel Arsuffi ne s'interdit rien. « Tout viendra en son temps ».

Marc Centène.

## REPRISE : « IL MANQUE LA PASSION »

Il a cherché, personne pour reprendre Le Papillon. Le métier est en crise. « Les jeunes veulent leurs week-ends, leurs soirées... C'est incompatible avec le métier ! Ceux qui font des écoles hôtelières font quelques mois dans la restauration, puis bifurquent. Ce qui manque le plus, c'est la passion. Travailler les produits, faire découvrir, tout ça, on l'a ou pas ». Et puis « aujourd'hui, on s'alimente, on ne prend plus le temps de manger, de savourer. Les gens mangent avec leur portable à la main ». Selon Michel Arsuffi, il faut « réinventer le métier. Pourquoi pas payer le double le dimanche ? Ou fermer le dimanche et ouvrir en semaine. Mais il est impossible que les restaurants gastronomiques disparaissent. Et la roue finira par tourner : on y reviendra, au restaurant ».