

Le restaurant Fusion se ré-enchant à Marignac Lasclares

11 février 2019

Aucun commentaire

À la une, Auterive et Volvestre, Canton de Cazères, Carbone et environs, Cazères et environs, Économie et agriculture, Marignac Lasclares, Montesquieu-Volvestre et environs, Rieux-Volvestre et environs

Yannick Foucaud



Quand la beauté précède la saveur



Fusion : Ouverture prévu le 13 février à midi.

Lorsqu'on arrive au 1269 route de Benque au lieu dit Cazarré à Marignac Lasclares, on est aussitôt surpris par la beauté du lieu. En passant la porte d'entrée originale qui nous transporte aussitôt dans le monde de Tao, c'est une haie de bambou qui nous conduit vers la maison de maître. Elle a été entièrement rénovée pour en faire un restaurant classé au Gault et Millau (dans les meilleurs 102 restaurants de la Haute Garonne).

Dans le parc où des chênes centenaires se penchent pour nous saluer, on remarque une magnifique terrasse qui nous permet de nous projeter pour des soirées confortables lorsque les beaux jours seront revenus. Plus loin, un havre de paix avec la présence d'un salon posé sur une construction en bois permet de boire l'apéritif au bord d'un plan d'eau qui nous invite à l'évasion et au bien être.

A l'intérieur, dès la porte franchie, on se retrouve dans un salon d'accueil à la décoration chaleureuse et apaisante. Derrière le bar, Colin prépare des cocktails dont il a le secret, trouvé ça et là au quatre coins du monde. En enfilade, la salle de restaurant rappelle l'univers particulier de la cheffe Tao qui mélange avec succès modernité et tradition comme elle sait si bien le faire avec le sucré salé. Détail original, elle a souhaité que la cuisine soit visible par les clients depuis la salle. Une manière de consacrer le partage épicurien et la transparence du savoir faire.

Ne pas rester sur des acquis

Cette visite permet de mieux comprendre. Malgré que le restaurant Fusion surfait sur la vague de la réussite à son ancienne adresse du château de Sardac à Salles sur Garonne (7 kms), la cheffe Tao a décidé avec Colin de tout remettre en question. Après 19 mois de persévérance et 7 mois de travaux, la ré-ouverture de cette adresse culinaire était très attendue par la nombreuse clientèle habituelle. Ne pas rester sur des acquis pour avancer dans une nouvelle dynamique.

Une formule renouvelée

Entre Volvestre et Comminges, Fusion vous fera partager une cuisine bistronomique mélangeant la qualité des bons produits du terroir aux saveurs et épices découvertes lors de nombreux voyages de ces deux globe-trotters. Le restaurant proposera une nouvelle formule le soir (du jeudi au samedi de 18h à 21h) avec une originale tendance : IZAKAYA. Ce sont des plats gustatifs venus des quatre coins du monde... et bien idéal pour les after-works.

le MIDI de 12h à 14h :

- du lundi au vendredi : menu à l'ardoise (15€/18€) et carte du moment (à partir de 14€)

- le dimanche : menu à l'ardoise (28€/32€), et 1 à 2 fois par mois, le buffet du monde (17€/32€)

Pour être mieux servi, il est conseillé de réserver :

05.62.01.47.85 - pour vos réservations ou si vous désirez des renseignements.

www.threemonkeys-fusion.com