



La Dépêche du Midi

Restaurants, Cornébarrieu

Publié le 12/10/2018 à 08:04 , mis à jour à 09:09

Une nouvelle enseigne est arrivée au centre commercial d'Autan, Chez Fanfan. À la tête d'une équipe de cinq personnes, Marjorie Dirat, 23 ans, gère le restaurant (en hommage à sa mère, Françoise), et en parallèle de sa formation en master du management et gestion d'entreprises à Agen. Marjorie compte derrière elle du savoir de plusieurs générations, son grand-père c'est le fondateur de la Maison Micouleau de Beaumont-de-Lomagne, lui-même descendant d'une famille de charcutiers de père en fils.

L'enseigne compte avec d'autres points de vente, le magasin à Beaumont, une boutique à Paris, et elle est une habituée des foires où un service de restauration est proposé en plus de la vente de ses produits. Mais il leur manquait un restaurant, «cet emplacement à Cornébarrieu, ville en plein développement et situé stratégiquement près de Toulouse, convenait parfaitement» déclare Marjorie.

Le concept proposé Chez FanFan, des tapas, des plats régionaux, des produits de qualité, le plus d'AOC possibles, le tout avec le savoir-faire de la maison Micouleau. Un large choix de produits est aussi proposé à la vente sur place, ainsi que des jus de fruits, du noir de Bigorre, de la bière artisanale, du fromage du Pays basque,... L'idée étant de déguster au restaurant aux 50 couverts, puis pouvoir en acheter pour chez soi.