



Le 30 juin 2017, le restaurant Fusion fermera ses portes pour de nouvelles aventures culinaires dans le Volvestre.



AU REVOIR SARDAC

C'est avec le cœur gros et après 5 ans d'élaboration de mets succulents, de rencontres extraordinaires, de moments de grande convivialité, d'efforts acharnés au travail, de dévouement, de hauts et de bas que Tao et Colin BREEN ont pris la difficile décision de quitter le château de Sardac à Salles-sur-Garonne. Un moment difficile, chargé d'émotion mais qui augure une nouvelle aventure.

SARDAC était un lieu d'exception par la beauté du site et la douce ambiance qui s'en dégageait. Un havre de paix et de convivialité où tout le monde se sentait bien. Le domaine a été le témoin de moments de vie extraordinaires pour nombre d'entre nous. On a pu assister à des demandes en mariage en bonne et due forme, à des célébrations d'événements familiaux comme des fêtes d'anniversaires de toutes sortes y compris pour deux centenaires. Au fil du temps, les fameux brunchs du restaurant FUSION étaient devenus un point de passage obligé pour les gourmets du Volvestre. La cuisine passion et exotique du chef Tao avec comme principal ingrédient une pincée d'accueil chaleureux et un grand sourire ont fait le succès de ce lieu.

Mais la fermeture du château de Sardac n'est pas une fin en soi, tout au contraire. C'est un nouveau départ qui s'annonce. Le restaurant Fusion veut évoluer et répondre à une clientèle « gourmet » toujours plus exigeante. Se lancer un nouveau défi avec de nouvelles aventures. Le chef Tao et Colin Breen vont investir de nouveaux lieux dans le Volvestre. Il est en encore trop tôt pour dévoiler le projet en cours qui est dans sa phase de finalisation. On sait simplement qu'ils resteront sur notre territoire.

Le chef Tao :

« Il n'y a pas assez de mots pour exprimer notre gratitude pour le soutien indéfectible que nous a témoigné notre clientèle. Sans elle, les nombreuses activités que nous avons mises en place n'auraient pu perdurer. FUSION clôture un gros chapitre au Château SARDAC mais en affirmant que l'avenir apportera beaucoup de belles surprises. Je continuerai toutefois, en attendant la nouvelle installation et dans les situations possibles, ma prestation de traiteur et chef à domicile.

Vous en saurez plus en nous suivant sur la page Facebook et notre blog qui sera ouvert dès cet été. Merci de patienter et de ne pas nous oublier... le temps de la mise en place de ce nouveau lieu tout aussi magique qui interviendra en 2018!

Pour le moment, vous pouvez continuer à venir au restaurant. Nous restons bel et bien ouverts et le dernier service du restaurant aura lieu le vendredi 30 juin à midi. »