

Ces Gersois d'Exception parrains de la 18eme Chaponnade



Ces Gersois d'Exception parrains de la 18eme Chaponnade

Patrick MILHET



Patrick Milhet est arrivé au stade montois en 2006 comme préparateur physique. Il est devenu manager du Stade montois en 2020. Avec son club de cœur, le tyrossais a gravi les échelons, en faisant preuve d'humilité, de discrétion et de bienveillance.

L'ancien gendarme a une carrière professionnelle et sportive bien remplie.

Cette année, c'est un nouveau challenge en tant que manager de l'équipe professionnelle qui attend Patrick, auprès de Julien et du nouveau coach Frédéric. On dit que les chats ont neuf vies, pour Rémi Talès, Patrick Milhet en a plutôt « cent ». Peu importe le nombre, il est de ces personnalités à l'existence bien remplie. « On pourrait écrire un livre sur lui », sourit son vieil ami Stéphane Prosper. Humble, discret, presque gêné d'attirer les regards, le principal intéressé n'est pas du genre à courir après les honneurs. « Je n'ai pas l'impression d'avoir une vie exceptionnelle. Dans ce milieu, il faut être légitime. Moi, je n'ai pas d'histoire. » Et pourtant, sa vie a tout d'un roman.

Stéphane PROSPER



Né à Fumel, Stéphane Prosper ne grandit pas dans le Lot-et-Garonne mais dans les Landes. Il découvre la pratique du rugby à XV au Pédale et Stade tarusate, club de Tartas, dès l'âge de huit ans. À dix-huit ans, il rejoint un autre club du département, le Stade montois dans lequel il reste pendant cinq saisons.

Après une saison au RC Narbonne, il fait son retour dans le Lot-et-Garonne, intégrant le SU Agen pendant six saisons. Il fait ensuite son retour au Stade montois pour la fin de sa carrière de joueur, avec lequel il est notamment sacré champion de France de Pro D2 en 2002.

S'il y en a bien un qui a marqué l'histoire du Stade montois et du SU Agen, c'est lui. Stéphane Prosper, le plus Montois des Lot-et-Garonnais et le plus Agenais des Montois. « C'est un pur Montois, lance d'emblée Patrick Milhet, le manager des jaune et noir, pour parler de son collègue, avant la réception du SUA par le Stade montois. Il a entraîné Agen mais avec un cœur et du sang de Montois. »

Michel ARSUFFI



À 8 ans, il a vu son cousin cuisiner après une corvée de ramassage de pomme de terre et a eu envie d'en faire son métier.

Chef Cuisinier Restaurateur, il sort diplômé de l'Ecole hôtelière de Pardailhan à Auch en 1975. En 1976 il est Chef de cuisine chez un général, puis il fait son tour de France des restaurants : Bordeaux, Reims, Paris, Toulouse .

En parfait Gascon, Michel ARSUFFI décide de revenir sur ses terres natales et intègre la Ronde des Mousquetaires. C'est en 1989 qu'il crée avec sa femme Elisabeth, Le Papillon à Montaut-les-Créneaux . 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 faisaient voyager nos papilles gustatives entre terre et mer.

Le Papillon fermera ses portes, en janvier 2019, après avoir proposé à sa clientèle Gersoise et Toulousaine, des plats plus originaux les uns que les autres. Fier du travail accompli, il porte une attention toute particulière aux fournisseurs avec lesquels il a travaillé depuis ses débuts, comme Tradition des Coteaux avec qui il a fait découvrir à des Restaurateurs, la Bûche de Chapon lors d'une dégustation au Château Arton à Lectoure en février dernier.

Michel BAYLAC



Au domaine du Grand Comté, 3 générations d'un savoir-faire unique.

En 1864 Jean-Baptiste BAYLAC s'installe sur le Domaine de Josephe Clamens, son aïeule déjà productrice de vin et d'eau de vie .Le vignoble est planté sur des coteaux à pentes douces dont les sols sont argilo-calcaire avec quelques boulbènes qui caractérisent le terroir du Haut Armagnac. Les 15 hectares de vignes sont conduits en agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement.

Depuis 1864, la famille BAYLAC perpétue dans la tradition, une belle histoire familiale: aujourd'hui, c'est Michel Baylac qui gère le domaine accompagné de la 9ème génération, sa fille Aurélie, fraîchement revenue sur l'exploitation. Alliant le savoir ancestral à la modernité, ils développent une gamme de produits de caractère à la fraîcheur et au fruité unique.

A travers les époques, l'engagement et la passion de la famille Baylac ont permis de pérenniser un savoir- faire unique au service des vins et des Armagnacs du domaine.

Aloys DRAIJER – Pépinière d'Embaloge



Depuis 40 ans, la Jardinerie d' Embaloge à Mirande et Aloys DRAIJER sont unis par une histoire d'amour : Une variété de roses, produite en exclusivité par la la Jardinerie d' Embaloge et commercialisée par la société INTRATUIN en Hollande.

Suite au départ à la retraite de la famille Lapeze , Aloys Draijer reprend le flambeau pour de nouveaux projets à Mirande