

Le Florida entre nouveautés et tradition

Une auberge contemporaine pour gourmets et gourmands



Le Florida entre nouveautés et tradition

Après presque un siècle d'exploitation par la famille Ramouneda, c'est Manon Boissière et Rafael Mendez, un jeune couple de restaurateurs, qui prennent les commandes de ce haut lieu de la restauration Gersoise.

Une saga familiale de près d'un siècle

La belle histoire du Florida a commencé dans les années 1930 avec Angèle, une passionnée de cuisine, qui avait ouvert une pension de famille pour les curistes qui venaient prendre les eaux à Castera-Verduzan. Angèle aimait beaucoup les fleurs, et il y en avait beaucoup dans son établissement, ce qui lui a valu le nom Casa Florida (maison fleurie) donné par les Espagnols arrivés durant la guerre.

Angèle passait beaucoup de temps derrière les fourneaux pour élaborer ses mets, et, notamment les fameux ris de veau qui ont fait la renommée de l'auberge.

Puis, c'est Paulette, sa fille qui vient apporter un souffle de jeunesse dans les années 1960.

Toujours "tirée à quatre épingles", elle fourmille d'idées nouvelles. Très vite, le Florida va développer ses activités et devenir aussi un lieu plus festif. Des concours de belote sont organisés, des bals attirent la jeunesse, et, les repas de famille, de mariage trouvent en ces lieux une table et un accueil raffinés.

Avec l'arrivée de Bernard, le fils de Paulette, en 1984, la cuisine prend une autre dimension. Chef cuisinier de la Ronde des Mousquetaires, il va hisser le Florida sur les plus hautes marches de la gastronomie Gersoise, et, deviendra un lieu très prisé pour les fins gourmets.

Paulette est toujours à ses côtés endossant plusieurs "casquettes", maître d'hôtel, sommelier.....elle connaissait tout et arborait toujours un sourire radieux, et, tous se sentaient considérés dès leur arrivée.

Quand l'heure de la retraite se rapprochait pour Bernard, c'est son fils Baptiste, qui est revenu aux sources, laissant derrière lui la vie parisienne et le domaine de la mode pour devenir un aubergiste, comme il se qualifiait.

Mais Baptiste avait besoin d'un grand chef cuisinier. Alors, tout naturellement, père et fils ont fait appel à Marc Abramovici, chef cuisinier espagnol, mais, qui avait fait ses débuts au Florida, et, c'est Bernard qui la propulsé dans plusieurs grandes tables en Europe. Marc a tout quitté en Espagne, où il avait posé ses valises, pour venir rejoindre Baptiste et poursuivre à ses côtés la belle histoire du Florida Baptiste va apporter beaucoup de changement au Florida et s'investir énormément pour sa nouvelle vie. La réussite sera totale. L'auberge contemporaine devient un lieu cocooning où on peut savourer la bonne cuisine de Marc qui est un cuisinier saucier, et, les ris de veau façon Angèle restent à la carte. Des chambres avec Jacuzzi voient le jour. Malgré tous ces changements, l'âme du Florida qui est une véritable institution est restée intacte, et, chaque pierre aurait beaucoup de choses à raconter.

Baptiste a obtenu en 2022 le label vélo, un nouveau plus pour son auberge. Notre département offre par son relief et son riche patrimoine, la possibilité de le découvrir et de l'apprécier en se promenant en vélo, pouvant s'attarder pour admirer un magnifique coucher de soleil avant de profiter d'une douce soirée entouré d'une équipe attentionnée qui prend soin aussi du moyen de locomotion.

Baptiste a dû faire face à quelques imprévus, mais, il a su tenir "la tête hors de l'eau" et atteindre l'objectif qu'il s'était fixé.

Maintenant la famille Ramounèda s'est retirée avec sa propre histoire, mais, le Florida poursuit sa route avec Manon et Rafael, qui à leur tour, vont pouvoir vivre et écrire leur histoire, et, celle de leur adorable fillette qui s'imprègne parfaitement de ce lieu mythique et en découvre tous les attraits qui font son nouveau cadre de vie.

L'équipe du Florida reste en place avec Marc en cuisine et Lennon au service.

Seuls les dirigeants sont nouveaux.

Marc est arrivé au Florida en septembre 2013 Ce grand chef est toujours à la recherche d'idées nouvelles pour décider avec Manon et Rafael d'une nouvelle carte en répondant aux attentes de tous. Les végétariens ne sont pas oubliés.

Marc travaille beaucoup avec les producteurs locaux : viande, légumes, volailles proviennent de l'agriculture Casteroise ou Gersoise.

Il convient de préciser que les ris de veau façon Angèle, sont, et, resteront à la carte.

De la nouveauté dans la continuité

Un menu du jour est établi chaque semaine suivant les produits du marché.



Lennon a lui aussi "plusieurs casquettes". Il n'assure pas seulement le service. Ce maître d'hôtel est un excellent sommelier qui saura parfaitement vous guider dans le choix de votre vin "côtes de Gascogne " pour accompagner vos plats.

Manon et Rafael veille à ce que tout reste fidèle à l'image de l'auberge du Florida que les fins gourmets connaissent pour figurer, en autres, dans la chartre des Tables du Gers.

Manon et Rafael ont eu un véritable coup de cœur pour cette auberge qui correspondait à leur attente. Ses deux passionnés de la restauration ont derrière eux, une belle expérience dans le domaine culinaire, et, projettent des nouveautés pour venir compléter les offres déjà proposées.

Le Florida est ouvert du mercredi au dimanche et sera ouvert le lundi de pentecôte.

Le Florida c'est aussi 4 chambres : deux équipée de jacuzzi, 3 avec terrasse et une avec baignoire sur pieds.

Venez profiter de la terrasse de l'auberge pour votre déjeuner. Dans ce cadre paisible vous pourrez apprécier les bons produits du terroir, et, admirer les belles poules noires Gersoises qui savourent le plaisir de leur liberté dans le jardin de l'auberge.

Et! Oui! le Florida c'est aussi cela, le bien être au cœur du village thermal.

En savoir plus : <https://www.lefloridagascony.fr/> - Vous pouvez réserver votre table au : 05 62 68 13 22