



Escapade gourmande dans le Gers

Enfin, nous connaissons la date de réouverture des restaurants ! L'occasion idéale de s'offrir un week-end gourmand au vert, pour rattraper le temps perdu. Le Florida est un établissement de charme situé en Gascogne, région dont la réputation culinaire n'est plus à faire. Dès le 9 juin, date choisie par l'établissement pour sa réouverture, il sera possible de profiter de sa belle terrasse en pleine nature.



Une terrasse en pleine nature

Cette auberge contemporaine s'inscrit dans une longue histoire familiale, débutée en 1935, et propose une escale empreinte d'authenticité et d'épicurisme. Quatre générations se sont succédées à la tête de cette adresse du village thermal de Castéra-Verduzan. L'auberge propose une cuisine saine et locale, sans mettre de côté l'héritage de la légendaire gastronomie Gasconne.

Le Florida fait déguster sa cuisine en extérieur face au jardin et au poulailler, là où gambadent Sussex, Coucou, Cendrée, les poules rousses fermières du Florida. De la terrasse sous le marronnier illuminé, à celle perchée avec vue sur le village de Castéra-Verduzan, le chef et sa brigade offrent l'expérience d'une cuisine en pleine nature.

Lorsque la météo est capricieuse, l'auberge accueille ses hôtes dans ses salons intérieurs. Mis en scène par le propriétaire, les décors mélangent objets de famille et de curiosités, dans une ambiance au design épuré.



Un chef engagé dans le "biocal"

Le restaurant Florida, au cadre intimiste, compte 30 couverts. La richesse du terroir gascon y est traduite par le Chef Marc Abramovici qui a sillonné le monde avant son retour dans le Gers. Il a ramené de ses voyages le plus haut niveau gastronomique pour le transmettre au Florida, où il avait fait ses débuts 20 ans auparavant auprès de Bernard, le père de l'actuel propriétaire.

De la fourche à l'assiette, ce chef ancré dans son époque s'engage autour d'une cuisine locavore et bio, privilégiant les circuits-courts, les produits régionaux et respectant les saisons. L'établissement fait le pari du goût et de l'authenticité en prêchant une cuisine saine et toujours plus consciente. Un engagement récompensé d'une assiette au Guide Michelin, d'une note 14/20 au Gault&Millau et intégré à la sélection du Fooding.

Selon son approche, "le produit, tout le produit, rien que le produit", ce chef passionné part à la rencontre des petits producteurs bio et des paysans de la région, la majorité situés dans un rayon de 5 kilomètres autour de l'auberge. Les potagers en biodynamie, à cinq minutes, fournissent, selon les saisons, la cuisine du Florida. Sur place, Marc Abramovici cultive son jardin d'herbes aromatiques et tient son poulailler.

En cuisine :

- Tous les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais
- Le chef élabore des plats où rien ne se perd... tout se transforme
- La gestion des stocks est à flux tendu, pour éviter le gaspillage alimentaire
- Les produits sont issus d'une agriculture paysanne locale, biologique et de filières durables
- Les agrumes sont garantis non-traités
- Les viandes d'exception sont locales et de races 100% françaises
- Les poissons de petite pêche à périmètre raisonnable, certifiés MSC, Pavillon France... ou des fruits de mer d'élevage certifiés Bio
- Les boissons soft sont principalement fabriquées dans le sud-ouest de la France et pour la majorité, labellisées Bio

Le Terroir Gascon sublimé

Qui dit cuisine saine et locale ne dit pas menus tristes et sans saveur. Selon la tradition d'épicurisme du Gers, Marc Abramovici travaille des viandes d'exception telles que le porc noir de Bigorre, la pintade du cru et l'agneau de lait des Pyrénées. Les ris de veau rencontrent

les poissons de pêcheurs de lignes et les crustacés. L'incontournable foie gras du Gers figure bien sûr à la carte. Les menus s'accompagnent d'une sélection de vins français cultivés en biodynamie et de vins naturels gascons.

Au menu : *poitrine de porc noir de Bigorre aux calamars et sauce au Floc de Gascogne, poulet aux écrevisses, du gigot d'agneau à la gasconne piqué d'anchois...* Tradition oblige, le fameux ris de veau de la Mère Angèle est toujours à la carte depuis... 85 ans !

Y dormir

4 chambres et Suites, refuges au design empreint d'une rusticité épurée, offrent un cadre hors du temps et invitent au repos. Le lin s'y décline en voilages, coussins et linge de lit pour apporter une touche personnelle au décor et composer une ambiance douce et sereine. Toutes les chambres ont vue sur leur terrasse privative ou sur le jardin, pour une luminosité maximale. L'adresse idéale pour un séjour *slow life*...

[Pour en savoir plus : <https://hellolacom.com/communique-de-presse-le-florida-auberge-contemporaine-a-decouvrir-dans-le-gers/>]



Informations pratiques :

Réservation conseillée au 05 62 68 13 22 pour le restaurant ou sur www.lefloridagascony.fr

A partir de 135€ la nuit avec petit déjeuner

Package « Qui dort, dîne » le week-end à partir de 235 € hors boissons sur la base d'une nuitée en chambre double classique valable pour 2 adultes avec petits déjeuners et dîner compris.

Le Florida propose également des Retraites Yoga à partir de juin :

<https://hellolacom.com/communique-de-presse-retraite-yoga-dans-le-gers-pour-demarrer-lete-en-douceur/>

Télécharger des visuels :

<https://www.dropbox.com/sh/w2e3zwtf9xqwxg4/AADLxc5CbILtpDAk4ntBONea?dl=0>

Télécharger le dossier de presse :

https://www.dropbox.com/s/x3muqpd1uzity9p/DP_AubergeLeFlorida.pdf?dl=0

www.instagram.com/aubergeleflorida

Retrouvez l'actualité des clients de l'agence : [Abracadaroom](#) - [Alma Heritage](#) – [Château Hermitage de Combas](#) - [Eklo Hotels](#) – [Ginto Hotels](#) - [Gironde Tourisme & Bordeaux Wine Trip](#) – [La Maison George - Le Florida](#) – [Millésime Privé](#) – [Parcel](#) - [Sister Hotels Paris](#) – [Teeltee](#) - [Whaka Lodge](#) - [WeGoGreenR](#) mais aussi [Caviar Perlita](#) – [MyEli](#) – [What Matters](#) sur www.hellolacom.com et sur les réseaux @hellolacom

Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) : Vous êtes destinataire de cette communication en tant que professionnel susceptible d'être intéressé par l'actualité de Hello la Com' et ses clients. Pour continuer à recevoir ces informations presse vous n'avez rien à faire. Vous pouvez, si vous le souhaitez, vous désinscrire par retour de mail ou en le demandant à sandra@hellolacom.com
