

Castéra-Verduzan. Gers : Le Florida propose des plats sous vide à déguster... partout en France

Publié le 14/11/2020



Comme d'autres restaurants des Tables du Gers, le Florida, à Castéra-Verduzan, mise sur la vente à emporter. Il envoie aussi des plats sous vide dans tout l'Hexagone.

Lasagnes au coulis de potiron, fricassée de canard en persillade, Mont-blanc aux marrons et chocolat blanc. Ces quelques mets font partie des plats à emporter proposés cette semaine par les restaurants des Tables du Gers. Faute de pouvoir accueillir les clients dans leur établissement durant le confinement, quatorze chefs ont décidé de concocter des menus à déguster chez soi (lire notre encadré).

Parmi eux, Le Florida, situé à Castéra-Verduzan, a opté pour une formule originale. "On a fait le pari de préparer des plats sous vide. Ils peuvent ainsi être préservés toute la semaine, il n'y a pas d'obligation de les manger tout de suite ni même le lendemain. On a voulu une offre différente de celle des autres restaurants qui concentrent souvent les ventes sur le week-end. Là, les commandes sont possibles sept jours sur sept", indique Baptiste Ramounéda, propriétaire du Florida. Les

gourmets picorent ce dont ils ont envie sur le site et choisissent le jour et l'heure de retrait. "C'est presque une épicerie", compare le Casterois.

Autre particularité, les colis peuvent être expédiés partout en France. "Grâce à la filière froide de Chronopost, ils sont livrés à J + 1", souligne Baptiste Ramounéda, qui a ainsi envoyé un repas à Marseille. "Une fille a passé commande pour l'anniversaire de son père. Il l'a reçue le jour J."

Maintenir le lien social

Certains mets ont été créés pour l'occasion. "On a mélangé des plats historiques, comme la poule farcie ou le ris de veau, avec des recettes, comme le lapin au romarin ou la pintade à la sauge, toujours dans un esprit traditionnel. Le confinement nous déstabilise tous, donc on voulait une cuisine réconfortante, qui rappelle celle de nos grands-mères", détaille le propriétaire du Florida. En entrée, les clients retrouveront les soupes par lesquelles ils ont l'habitude de commencer leur dîner au restaurant, tandis qu'en dessert, le baba au sirop d'Armagnac et le moelleux au chocolat feront office de madeleines de Proust.

Les commandes oscillent entre trente et quarante sacs par semaine, contre 150 lors du premier confinement. "L'activité à emporter ne permet pas de gagner de l'argent mais de survivre. Elle a surtout vocation à être un lien social", assure le Gersois. La cohésion de groupe est ainsi garantie au sein de l'équipe qui se réunit une fois par semaine pour préparer les mets. "Et on peut aussi garder le contact avec les clients qui n'oublient pas notre savoir-faire."

Infos sur www.lefloridagascony.fr