

Label mérité pour une table gondrinoise



Le triumvirat qui dirige le Pardaillan avec de gauche à droite : Jérôme Maribon-Ferret, Jacques Biffi et Frédéric Cassagne./Photo DDM, G. S.

Le Pardaillan, hôtel-restaurant de Gondrin, rejoint le club des «Tables du Gers».

Rendons à César ce qui est à César, car ce n'était que justice que cet établissement, une véritable institution dans la vie gondrinoise, ne fasse pas partie des «Tables du Gers».

Il est vrai que Jérôme Maribon-Ferret et son équipe, composée de Jacques Biffi aux fourneaux et Frédéric Cassagne à l'accueil et au service, méritaient parfaitement cette distinction.

Pour Jérôme Maribon-Ferret, c'est un retour à la source puisque cet établissement a été créé et tenu par ses parents durant des décennies avant qu'il ne le reprenne puis ne le cède pour créer un atelier de confection de croustades pour enfin le reprendre en 2010 avec l'aide de son épouse Nathalie.

Il va décider de refaire tout l'établissement pour le rendre plus agréable et promouvoir avec l'aide de Jacques Biffi une alimentation qui plonge ses racines dans les produits gersois en privilégiant les circuits courts, ce qui lui est permis par la diversité et la qualité de ces produits tels le porc noir de Gascogne, la poule de l'Astarac, sans oublier l'excellence de la viande qu'elle soit issue de la Blonde d'Aquitaine ou de la race gasconne.

Cette cuisine traditionnelle, éloignée de celle où les traits divers et d'essences variées dessinent de véritables écheveaux dans l'assiette, a l'heur de plaire aux convives qu'ils soient de passage, vacanciers ou tout simplement Gersois.

Il est vrai que cet établissement de trois étoiles a su concilier la qualité et le prix.

Il est vrai que l'emplacement de l'établissement face au magnifique point d'eau a de quoi séduire le client mais au travers de cette distinction, c'est la gastronomie gersoise et plus particulièrement armagnacaise qui est mise à l'honneur.