

Le Pardaillan distingué

Sud-Ouest Publié le 09/03/2017 à 3h39 par G. S.



Jérôme Maribon Feret, Jacques Biffi et Frédéric Cassagne.
Photo G. S.

L'hôtelier du Pardaillan, à Gondrin, a intégré le réseau des Tables du Gers. La candidature de l'établissement gondrinois, une véritable institution dans ce bourg, a été acceptée au vu des efforts effectués. On y trouve une salle dont la vue donne sur le complexe du centre aquatique.

Jérôme Maribon-Ferret poursuit l'œuvre accomplie par ses parents. Il avait repris l'établissement, puis l'avait cédé pour créer, avec succès, un atelier de confection de croustades. Mais navré de voir l'établissement familial, repris par d'autres, péricliter, il a à nouveau repris cette affaire. En 2010, avec son épouse Nathalie, il s'entoure d'autres associés, dont le cuisinier Jacques Biffi et un responsable de l'accueil et du service, Frédéric Cassagne.

L'établissement subit une sérieuse cure de rajeunissement et propose une cuisine basée sur les productions gasconnes, comme le porc noir, la poule noire de l'Astarac ou encore de la Blonde d'Aquitaine. Le rapport qualité-prix assoit la renommée du restaurant, qui propose également toute une gamme de services hôteliers.