

## Le top 3 des restaurants préférés des internautes

Nous avons calculé, hier, la moyenne des notes obtenues par une vingtaine de restaurants baulois, référencés sur Google, et les sites spécialisés. Voici le podium des restaurants plébiscités.

### Sur la troisième marche du podium...

On retrouve La Castel Marie-Louise, avec une note globale de 4,61 sur 5. Le restaurant de l'hôtel éponyme, propriété du groupe Barrière et référencé au Guide Michelin, semble avoir séduit les internautes par la « justesse » de sa cuisine gastronomique et « le dressage » de ses plats, peut-on lire sur le site LaFourchette. Mais aussi grâce à sa « carte raffinée » et un service « attentionné », « impeccable », félicitent de nombreux commentaires sur la plateforme de réservation en ligne.

« Comme j'ai pu le lire, l'étoile ne serait pas [imérite] », commente Bertrand sur TripAdvisor. « Cuisson, choix des accords, mélange de chaud et de granité glacé, magnifique », s'enthousiasme Gérard. Les plats gastronomiques du chef Eric Mignard remportent un franc succès sur le web.

Installé au 1, avenue Andrieu, dans un grand manoir, les clients peuvent y dîner près des grandes baies ou en terrasse, sous les pins, de 19 h 30 à 21 h 15. Le dimanche pour déjeuner, et chaque midi en semaine au mois d'août, le restaurant est ouvert de 12 h 30 à 13 h 30. Côté carte, le prix affiché se situe plutôt dans la fourchette haute, avec des menus qui oscillent entre 68 et 120 €, sans les boissons.

### En deuxième position...

« Voilà une adresse dont les amateurs de poisson vont faire leur cantine ! », vante le Guide Michelin. Avec une moyenne de 4,7 sur 5, les internautes sont également de cet avis concernant Le 14, deuxième de ce classement. Sur LaFourchette, Julien raconte avoir dégusté



Maxime Bobin et Marlène Godet, chef et maître de maison du restaurant La Palmeraie, proposent actuellement du saint-pierre grillé, et rôti au four avec des graines de kasha.

(Photo: Ouest-France)

« des plats fins et délicats, et des sauces bien assumées. » Laurent apprécie, lui, « la description des préparations par la patronne aiguisée nos papilles et ajoute de l'authenticité à la cuisine de ce fabuleux restaurant ».

La fraîcheur des produits, notamment les fruits de mer, est également saluée dans les commentaires laissés sur Google. Notamment par Lydia qui se souvient d'une « expérience culinaire hors du commun ». Installé, comme son nom l'indique,

au 14, avenue Pavie, l'établissement assure le service midi et soir, du mercredi au dimanche, pour une fourchette de prix oscillant entre 35 et 60 € en moyenne, avec un menu entrée-plat-dessert affiché à 41 € sur la carte.

### Le restaurant favori des internautes...

C'est La Palmeraie. Le restaurant situé dans l'hôtel du même nom, avenue des Cormorans, obtient une note de 4,72 sur 5 et se classe en première position : « Nous, on regarde essentiellement les avis laissés sur le site de LaFourchette », commente le chef, Maxime Bobin, moins fan de TripAdvisor. Dans sa cuisine, le restaurateur aime travailler le poisson sauvage, pêché près de la station balnéaire.

En salle, cet été, Marlène Godet, directrice de l'hôtel, propose à la carte « un saint-pierre grillé et rôti au four, avec des graines de kasha », et accompagné de ses petits légumes.

Pour les clients, l'établissement « reste la meilleure affaire de La Baule », selon Frédéric, qui lui attribue la note maximale sur La Fourchette. On retrouve un cadre dépaysant, un service attentif et souriant (sous le masque), et une cuisine précise, équilibrée et goûteuse réalisée avec des produits locaux d'une grande fraîcheur, savoure-t-il.

Pour un menu entrée-plat-dessert, il faudra déboursier 39 €, sans compter les boissons. Ouvert du mardi au dimanche, seulement pour dîner (de 19 h à 21 h 30), La Palmeraie propose également un brunch le dimanche, à partir de 45 €.

Johan BESCOND.

### Les recettes de notre classement



Pour trouver où manger, les apps mobiles peuvent aider. Mais sont-elles fiables ?

(Photo: Ouest-France)

Les notes globales, comptabilisées hier, ont été calculées selon les moyennes obtenues par les restaurants de la ville de La Baule-Escoubiac, attribuées par les internautes sur Google, TripAdvisor, et LaFourchette. Les établissements de Poulignen ou de Pomichet n'ont pas été pris en compte. Pour apparaître dans ce classement, un minimum de 200 avis par établissement était requis.

Ces critères de sélection sont subjectifs. Ils donnent une indication sur la qualité des produits, l'originalité du cadre, ou encore le service proposé par les commerces baulois. Mais ils reflètent uniquement le ressenti des internautes. Le guide culinaire de référence en France, Le Michelin, a par exemple retenu quatre autres restaurants dans sa sélection : le Saint-Christophe, l'Eden Beach, le Carpe Diem et le Fouquet's.

Par ailleurs, si l'on considère que Facebook est très consulté pour choisir où déjeuner ou dîner, et que l'on remplace les notes de LaFourchette

(plus pointu et moins connu) par celles attribuées sur le réseau social, c'est le BistroBaule qui est plébiscité. Suivi de près par le 16 Art.

Surtout, depuis de nombreux mois, la plateforme de référencement touristique TripAdvisor subit le courroux de nombreux professionnels de la restauration dans l'hexagone. La raison ? Une polémique autour d'avis, de commentaires ou de notes laissés frauduleusement pour évaluer certains établissements.

Des entreprises du numérique spécialisées proposent à certains restaurateurs de mettre à mal leurs concurrents. Ou, à l'inverse, de booster leur réputation en ligne. Dans l'Ouest, à Saint-Malo, un bistrotier s'était lancé le défi de devenir le restaurateur numéro 1 de la cité corsaire... sans faire à manger ! L'idée : montrer les limites du processus de modération du célèbre site internet dans les notes et commentaires laissés par les internautes.

J. B.