

GOÛT

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

À LA BAULE, LA PALMERAIE, UNE INVITATION AU VOYAGE

Ce ne sont pas des sables de l'Orient mais de l'ouest californien que La Palmeraie, sublime oasis du centre-ville baulois, tire son inspiration. Les plus chanceux auront peut-être l'opportunité de tester l'hôtel, orné de bois brut, salicorne et touches dorées. Les autres pourront se consoler sur le rooftop, à l'ombre des palmiers, ou au restaurant, piloté par le chef Maxime Bobin. La carte, raffinée, locale et de saison, est portée sur le poisson: tentacules de calamars – parfaitement cuites – au pesto, lieu jaune de ligne au beurre blanc et, pour finir sur une note gourmande, une tarte au chocolat Valrhona et cacahuètes. **Neïla Beyler**

COMBIEN : menu entrée-plat-dessert à 39 €.
C'EST OÙ : 7, avenue des Cormorans,
44500 La Baule-Escoublac. Tél.: 02 51 10 58 51.

À CHESSY, GOMA OMAKASE, LE ROI DU SUSHI

En 2016, Éric Ticana est le premier Français à participer à la World Sushi Cup. En 2018, il fonde et coache l'équipe de France de sushi qui décroche le titre de vice-championne du monde. Fin 2019, à 35 ans, il ouvre à Val d'Europe, près de Disneyland Paris et de La Vallée Village, un restaurant deux en un: *Goma*, plus axé sur la vente à emporter, et *Omakase*, offrant douze couverts autour du chef



qui cuisine au gré des arrivages, le tout dans une déco raffinée de Caroline Tissier. La signature d'Éric Ticana? Un sushi saumon au brie de Meaux fondu! Côté boissons, la carte propose plus de 25 whiskys japonais et un étonnant vin de saké pétillant. **Martine Robert**

COMBIEN : menu cinq plats 55 €.
C'EST OÙ : 15 rue d'Ariane, 77700 Chessy.
Tél.: 09 53 79 49 30