

Date : 06/06/12

## La Baule: les prestiges de l'Hermitage



L'Hermitage © Maurice Rougemont

C'est le naviral amiral du groupe Barrière à La Baule: une vaste construction 1920 avec sa haute façade de style anglo-normand, son colombage, sa situation en prise directe sur la plage, ses chambres de belles dimensions, ses suites de prestige, sa piscine extérieure d'eau de mer chauffée. On n'oublie pas le service plié en quatre sous l'égide du « big boss » Marc Zuccolin qui a l'oeil à tout. Ni les deux tables maison: l'élégante Terrasse, qui joue les grands buffets du déjeuner et les mets de tradition, plus l'Eden Beach, sorte de yacht de charme, à la situation idyllique, pile les pieds dans l'eau, qu'on aime pour sa gourmandise sans ostentation et sa décontraction.

## Évaluation du site

Gilles Pudlowski est journaliste spécialisé. Il diffuse sur son blog des articles concernant l'actualité de la gastronomie.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 5

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

## Les pieds dans le plat



Le hall © Maurice Rougemont

On découvre, à cette dernière enseigne, Robert Becerill, intarissable sur son métier, qui disserte à profusion sur les beaux produits qui font la gloire de cette table chic et relax. Belles huîtres des Parcs Saint-Kerber à Cancale, langoustines mayonnaise, sardines sur tartines, traditionnel bar en croûte de sel, sole meunière de belle extraction ou encore turbot au beurre blanc font ici merveille.



Robert Becerril et la préparation des poissons à l'Eden Beach © Maurice Rougemont

On ajoute un décor boisé de bateau à quai pour marins d'eau douce, heureux de contempler la mer – la terrasse à fleur de sable est superbe – et des desserts à fondre (parfait coco et chocolat chaud, pain perdu aux fraises, jolie macaronnade aux fruits rouges). Une belle maison et un chef passionné.

Les pieds dans le plat



Les desserts de l'Eden Beach © Maurice Rougemont

L'Eden Beach à L'Hermitage Barrière, promenade Benoît, 44500 la Baule. Tél. 02.40.11.46.16.  
Ch. 211-699 €. Menus : 34, 65 €. Carte: 45-120 €.