



LORDY'S PARIS CLUB

Le Lordy's Paris Club accueille son nouveau chef Damien Gomes et dévoile sa nouvelle carte estivale

Situé dans le 16^{ème} arrondissement de Paris à deux pas de la Tour Eiffel, le Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel propose une nouvelle carte avec l'arrivée de son nouveau chef Damien Gomes qui propose une cuisine créative, saisonnière et savoureuse.

Le Chef Damien Gomes dévoile une carte estivale toute en fraîcheur !

Formé au sein du lycée hôtelier de Saint-Cloud, le chef Damien Gomes démarre sa carrière aux côtés d'Alain Dutournier au restaurant Le Carré des Feuillants avant de rejoindre le Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel en 2006. Depuis 19 ans, le chef évolue dans les cuisines en tant que chef de partie puis sous-chef en 2008. En 2023, Damien se voit confier le poste de chef adjoint, une opportunité qu'il saisit sans hésitation. 2025 marque un nouveau tournant dans sa carrière avec sa nomination à la tête des cuisines de l'établissement, l'occasion pour lui de faire rayonner toute sa créativité.

« Je suis ravi de prendre la direction des cuisines du Lordy's Paris Club et de mettre à profit tous les talents de l'ensemble de ma brigade. Ensemble, nous avons imaginé une carte fraîche, saisonnière et très gourmande, en travaillant sur les cuissons, les textures avec, comme toujours, une attention particulière au sourcing de nos produits », évoque Damien Gomes.

Sa cuisine repose sur la mise en valeur des saveurs et la sublimation des produits, mêlant créativité, finesse et découverte d'ingrédients soigneusement sélectionnés en Normandie et en Bretagne.

À la tête de cette nouvelle carte, un clin d'œil pour ses plats signatures comme *l'aubergine confite sauce vierge aux fruits secs* ou *le sauté de tofu, cébettes, piments et julienne de pois gourmands*.



Une cuisine française et savoureuse mise à l'honneur relevées de notes anglaises et new-yorkaises

Le restaurant **Lordy's Paris Club** du Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel propose une nouvelle carte estivale aux influences londoniennes et new-yorkaises, avec des entrées à la fois raffinées et gourmandes. Les clients pourront découvrir *l'œuf mollet pané et son émulsion de burrata et coulis de poivrons*, ou la *fraicheur de crabe et son tartare de tomates* en entrée.

Côtés plats, le chef dévoile des propositions mêlant tradition française ou anglo-saxonnes comme le *Fish & Chips revisité*, ainsi que *l'agneau rôti, crumble de parmesan*.

Place aux desserts, où les becs sucrés se tourneront vers l'incontournable *cheesecake newyorkais framboise composé de son biscuit spéculos maison* ou le *carpaccio de fruits rouges frais, rhubarbe poché, sirop fraise* pour un dessert plus léger.



Informations pratiques