

CASTEL

Beau Site

★ ★ ★ ★



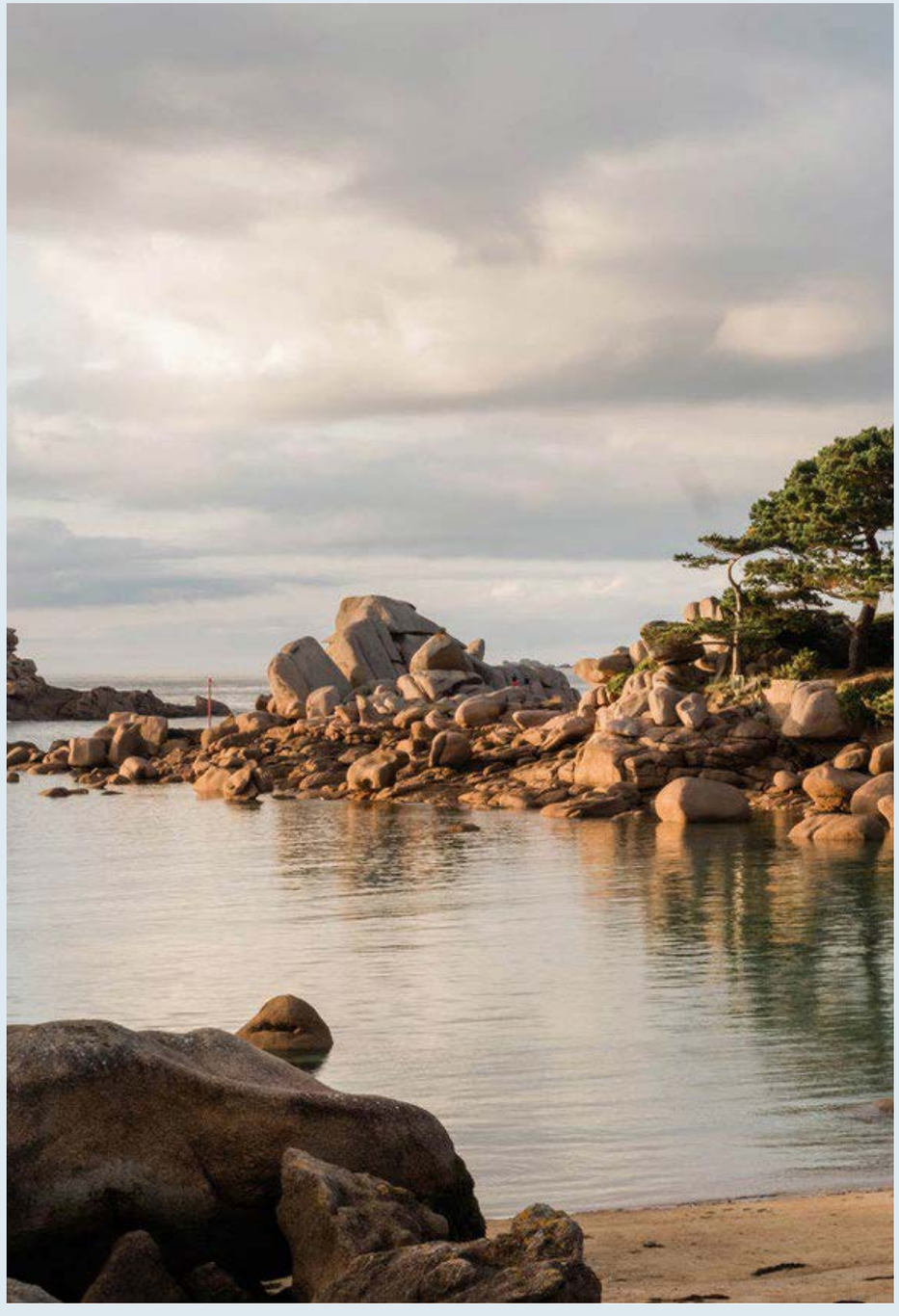
CASTEL BEAU SITE

Escale nature sur la Côte de Granit Rose

La route ondule au rythme du relief qui dessine la Bretagne. Depuis la gare de Guingamp, il faut traverser une bonne partie du Trégor pour atteindre le littoral de cette ancienne province qui trempe dans les eaux cristallines de la Manche.

Le Castel Beau Site est posé fièrement sur une plage enchanteresse de Ploumanac'h, à quelques lieues de Perros-Guirec. Le dernier établissement acquis par le groupe H8 collection en 2018 est l'une des adresses emblématiques de la Côte de Granit Rose, si ce n'est de tout le département des Côtes d'Armor.

Ici le paysage est splendidement apocalyptique, fait de rocs enchevêtrés et de criques presque secrètes. Séjourner au Castel Beau Site c'est s'immerger dans ce décor unique, encore sauvage, cadre de nombreux contes et légendes que l'on se raconte encore et qui font partie de l'âme de la Bretagne.







Un hôtel de famille

Voilà bientôt cent ans que cette adresse est représentative de l'hôtellerie de charme en Bretagne.

L'édifice date de 1928. Il était au départ une pension de famille simplement baptisée « Beau Site ». Au cours de la seconde guerre mondiale, l'armée allemande le réquisitionne pour y loger des officiers avant que le Ministère français de la Défense ne le récupère en 1949 et n'en fasse une résidence de vacances pour militaires.

Il fut toute une époque où l'endroit était d'ailleurs surnommé « l'hôtel des armées » par les locaux. En 2002, Morgane le Meur, fille du coureur cycliste Jean-Claude Daunat, tombe amoureuse du lieu et rachète l'hôtel qui prend alors son nom actuel de Castel Beau Site.

Il est de nouveau ouvert au public, puis rénové grâce à plusieurs phases successives de travaux. Depuis son passage en 2018 dans le giron du groupe H8 collection, l'établissement arbore toujours ses quatre étoiles et continue de faire rayonner l'excellence de l'hôtellerie à la française dans ce cadre naturel sublime.

AURÉLIE LE FOLL

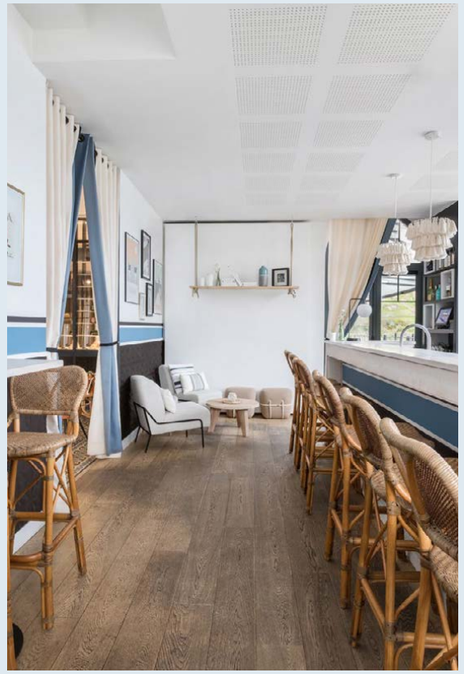
Maitresse de maison

Après plusieurs années d'expérience dans l'hôtellerie et la restauration, Aurélie le Foll a rejoint le Castel Beau Site en avril 2016 en tant que responsable administrative, puis, grâce à ses solides connaissances et expertises dans le milieu hôtelier, a gravi les échelons d'année en année. En effet, après être passée Directrice Adjointe de l'hôtel en avril 2021, c'est tout naturellement qu'elle est devenue la directrice de l'Hôtel, depuis mai 2022, suite au départ d'Armelle Lirzin.

« J'ai l'avantage et la chance de bien connaître l'établissement et le personnel. Mon souhait est de mettre en lumière le talent de mes cinquante collaborateurs qui mettent de la bienveillance et de l'attention auprès de nos clients. J'aime être auprès des équipes ».









Une nouvelle identité

On entre au Castel Beau Site un peu comme on entre chez soi. Une fois les marches de l'entrée gravies, l'hôte pénètre dans un cocon très enveloppant. L'architecte d'intérieur Natalia Megret a repensé l'ensemble de la décoration de l'hôtel. Elle qui travaille sur des maisons particulières, des restaurants ou des spas depuis une vingtaine d'années a redonné une touche contemporaine à l'ensemble de l'établissement, sans pour autant en bouleverser l'atmosphère.

La réception pavée de carreaux de ciment rayonne surtout par sa blancheur éclatante et sa lampe Vertigo qui l'éclaire dès la nuit tombée. Le bar dessiné tout en longueur au rez-de-chaussée est lui aussi baigné de lumière grâce à ses ouvertures arrondies sur l'extérieur.

Avant de passer à table on vient y siroter un verre assis sur de hautes chaises en osier, tout en admirant le soleil qui se couche derrière les

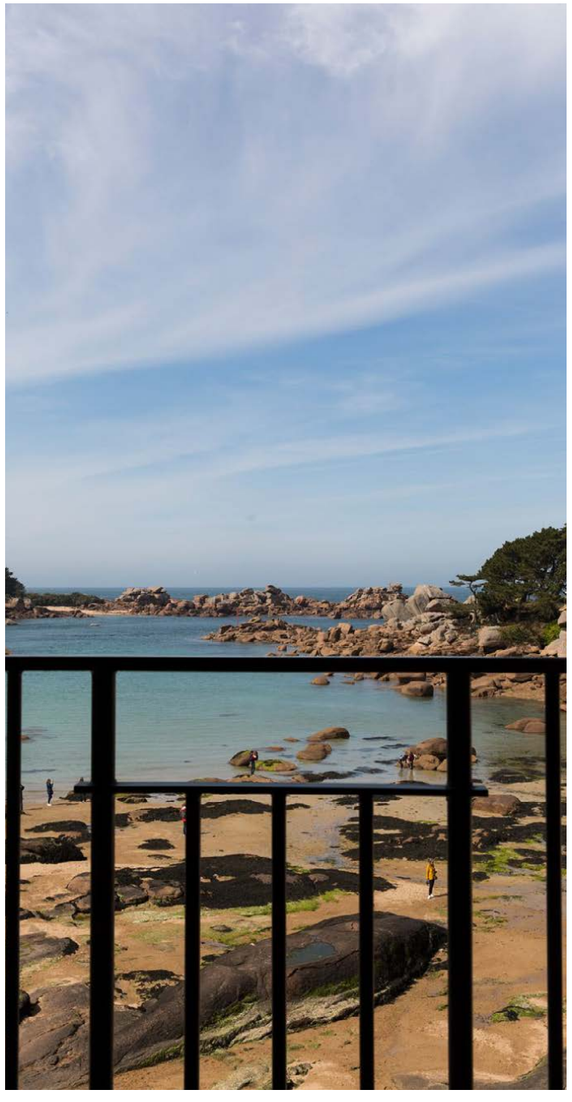
rochers presque brillants. Les 33 chambres et suites de l'hôtel ont elles aussi été rénovées récemment. Elles revêtent dorénavant des couleurs claires qui tranchent avec quelques touches plus foncées.

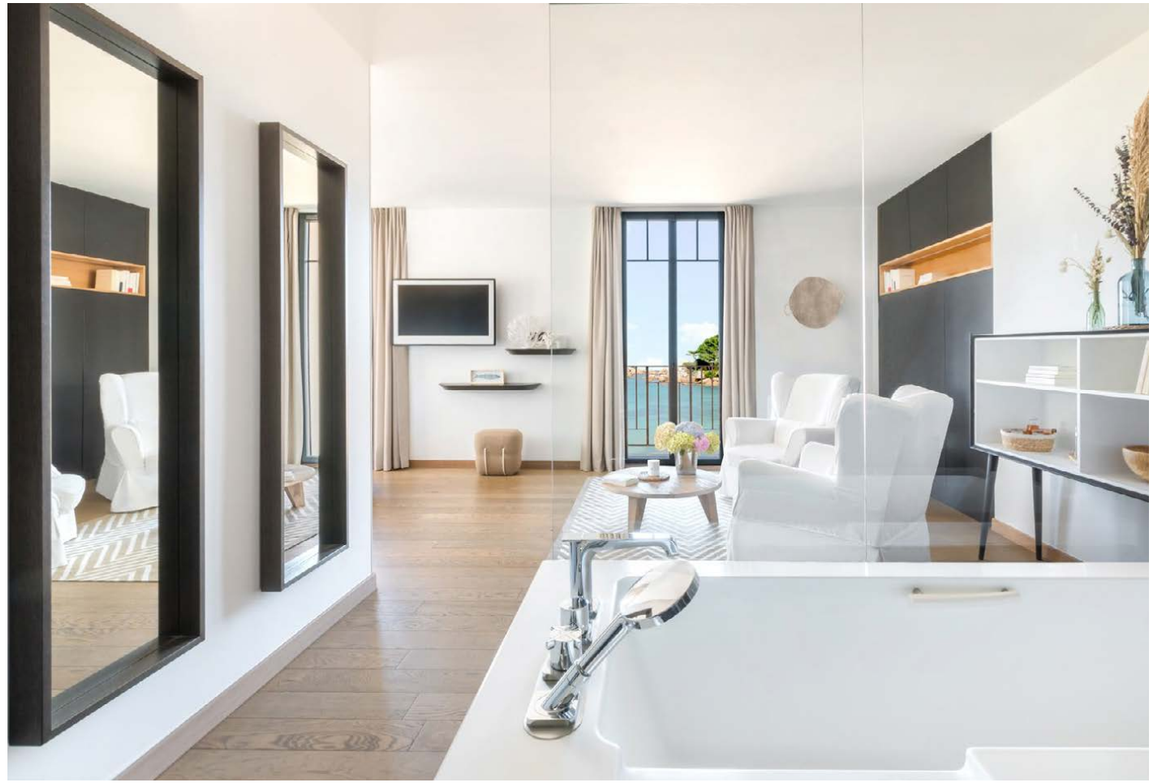
Toutes ont surtout l'avantage d'être orientées vers la mer. Peu importe l'étage, peu importe la clé, chaque chambre du Castel est une bulle de sérénité ouverte sur le large.




CROZON











LA TABLE DE MON PÈRE

La Bretagne dans l'assiette

Le restaurant du Castel Beau Site est baptisé « La Table de mon Père ». Ce nom évocateur appelle des souvenirs, la nostalgie d'une cuisine française traditionnelle que le chef Nicolas

Le Luyer met un point d'honneur à magnifier. Il est accompagné par Martin Gerard-Hirn, jeune chef pâtissier de 30 ans qui a notamment travaillé chez Lenôtre, au Garden à Saint-Maur des Fossés et aussi chez le pâtissier Gontran Cherrier.

Tous deux et leur brigade s'activent derrière les fourneaux pour offrir la meilleure expérience gustative qu'il soit.

Au gré de vos envies

Le midi, la carte aligne une sélection bistronomique et plats simples parmi lesquels la joue de porc à la bière de Trégastel, le saumon gravlax, les tagliatelles aux coquillages, la salade baratta, le carpaccio de boeuf mariné façon thaï. L'idée est de partager un moment convivial en dégustant une cuisine simple et abordable, mais parfaitement exécutée.

Le soir, la carte est plus fournie, plus travaillée et se renouvelle progressivement à chaque saison en fonction des arrivages. Nicolas Le Luyer aime à choisir ses produits en fonction de son inspiration, mais toujours à proximité. Lui qui est originaire des Côtes d'Armor a ses réseaux, ses connaissances aux quatre coins de la Bretagne. Les pigeons proviennent du village de Louargat près de Guingamp, le homard est fourni par un pêcheur de Ploumanac'h basé dans le port situé juste derrière l'hôtel, et les coquilles Saint-Jacques sont bien évidemment pêchées en baie de Saint-Brieuc. Le sommelier de la maison, sait parfaitement quel vin conseiller parmi les 200 références soumises sur la carte du restaurant. Certaines bouteilles font même partie de la décoration, exposées comme des pépites dans cette grande salle plus chaleureuse que guindée, au style élémentaire, ouverte sur la terrasse extérieure grâce à de grandes baies vitrées qui dévoilent des vues uniques sur la plage de Saint-Guirec.







NICOLAS LE LUYER

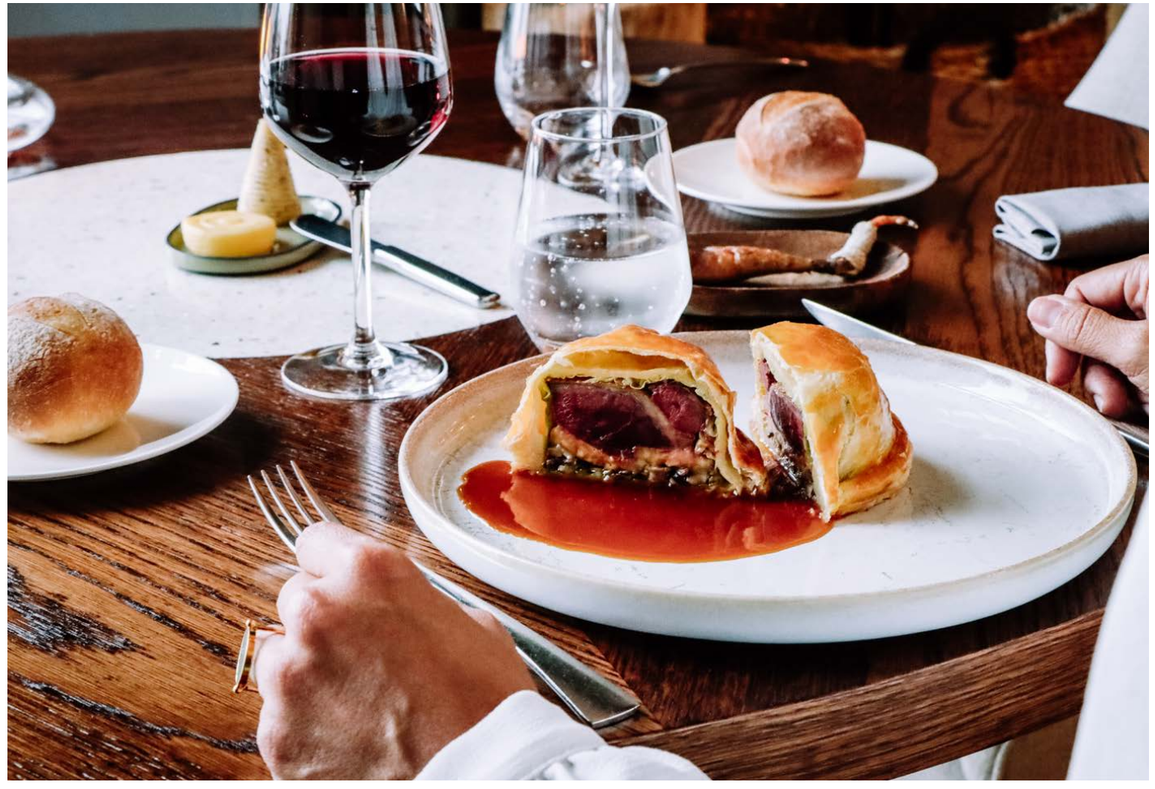
Un breton aux manettes

Sa modestie n'a d'égal que son talent. Nicolas le Luyer est à la tête des cuisines du Castel Beau Site depuis 2013. Ce breton d'origine est né à Guingamp. Passé par l'école hôtelière de Saint-Quay-Portrieux, il dresse ses premières assiettes en Angleterre, dans un pub de campagne du nord de Londres. Avant de revenir en France il se perfectionne au Manoir aux Quat' Saisons, à Oxford, sous la houlette du chef deux étoiles Raymond Blanc.

Outre une saison à Courchevel, c'est surtout dans sa Bretagne natale qu'il monte en grade par ses passages dans plusieurs restaurants de la région. Depuis sept ans il mène avec passion les quatorze membres de sa brigade dont une équipe de quatre pâtissiers. Derrière son caractère discret se cache un amoureux du métier, perfectionniste et bourré d'idées pour faire évoluer la carte du restaurant au gré des saisons et de ses envies.

A 42 ans, il fait partie des chefs qui comptent dans les Côtes d'Armor. Il continue son travail inlassable pour affirmer la position du Castel Beau Site sur la carte gastronomique d'une Bretagne gourmande, qui ne demande qu'à être encore mise en valeur par des chefs de cette qualité, pleins d'envie et d'humilité.







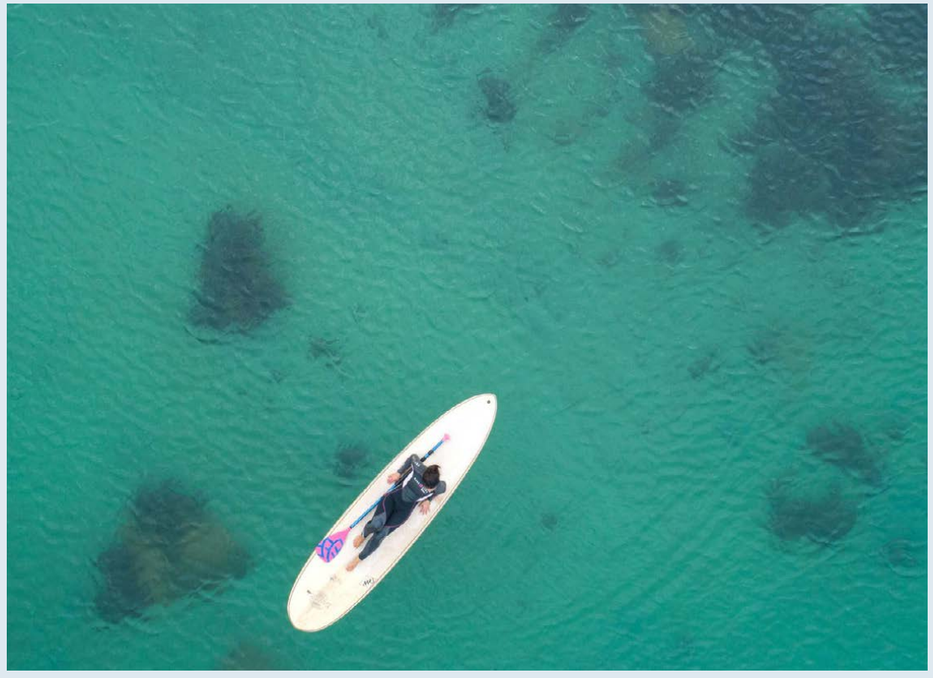


Profiter de l'hôtel

La meilleure façon de s'imprégner du Castel Beau Site est certainement de s'installer face à la mer et d'admirer les paysages qui changent de visage à chaque marrée. Natalia Megret a dispersé des livres dans chaque chambre de l'hôtel. Qu'y a-t-il de plus exaltant que de se plonger dans un beau roman dans ce cadre idyllique ?

Les plus sportifs ont d'autres options. Certains iront taper quelques balles sur le parcours du golf de Saint-Samson tout proche de l'hôtel. D'autres choisiront plutôt de louer des vélos électriques ou des kayaks de mer directement à la réception. Deux beaux paddles sont aussi disponibles à la location. Ils permettent de glisser tranquillement sur les eaux des environs et d'explorer les méandres du littoral en travaillant les muscles du corps. Un bon moyen de découvrir la Côte de Granit Rose différemment, sous un autre angle, tout en faisant de l'exercice. Car cette côte est une merveille qu'il est urgent de découvrir. Plusieurs sites remarquables sont accessibles très facilement depuis l'hôtel.







Découvrir la Côte de Granit Rose

De Perros-Guirec à Trébeurden, sur une dizaine de kilomètres à peine, le littoral se caractérise par d'impressionnants amas de rocailles rosacées. Il s'agit de l'un des trois seuls sites de ce type dans le monde. Le célèbre sentier des douaniers qui longe une grande partie des côtes françaises se faufile ici dans un chaos de pierres rondes chargées en fer et érodées par le temps. Le parcourir est un bon moyen d'explorer cette incroyable Côte de Granit Rose devenue l'un des sites naturels les plus visités de Bretagne. Il passe devant la chapelle Saint-Guirec, dégringole sur la plage et longe l'hôtel. Il continue ensuite vers le phare de Men Ruz courageusement dressé face à la mer avant de se poursuivre vers la commune de Perros-Guirec située une poignée de kilomètres plus au sud.

Face à l'hôtel, on remarque la maison Eiffel à l'opposé de la plage. Cette belle demeure construite par Gustave Eiffel et dans laquelle il fit de nombreux séjours est immergée dans un jardin arboré, tout comme le château de Costaérès qui est posé sur l'île éponyme à peine plus au large. Ses tours émergent au-dessus de la cime des pins qui l'entourent et ajoutent une touche de mysticisme à cette baie naturelle creusée entre les rochers. Plus loin encore, près de l'horizon, les Sept-Iles flottent au large. Cet archipel est classé en réserve ornithologique depuis 1912. Des compagnies de navigation basées sur la côte permettent de partir à la découverte de ce sanctuaire de nature sauvage continuellement imprégné par les embruns de la Manche.



Hébergement



CHAMBRE PREMIUM LATÉRALE
(VUE SUR LE SENTIER DES DOUANIERS)

CHAMBRE PREMIUM VUE MER

CHAMBRE PREMIUM (BALCON VUE SUR MER)

CHAMBRE DELUXE VUE SUR MER

SUITE VUE MER

—

LE PETIT-DÉJEUNER BUFFET
EST AU TARIF DE 27€

Restauration



LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE
EST OUVERT TOUS LES SOIRS AU DÎNER

ENTRÉES À PARTIR DE 22€
PLATS À PARTIR DE 25€
FROMAGES À 22€
DESSERTS À 22€

LES MENUS :
MENU ÉPHÉMÈRE À 65€
MENU DÉGUSTATION (4 PLATS À 90€ ET 6 PLATS À 110€)

—

LE DÉJEUNER VOUS ACCUEILLE
TOUS LES MIDIS DE 12H À 14H30

FORMULE PLAT-DESSERT À 35€
FORMULE ENTRÉE-PLAT-DESSERT À 39€

HOTEL GROUP

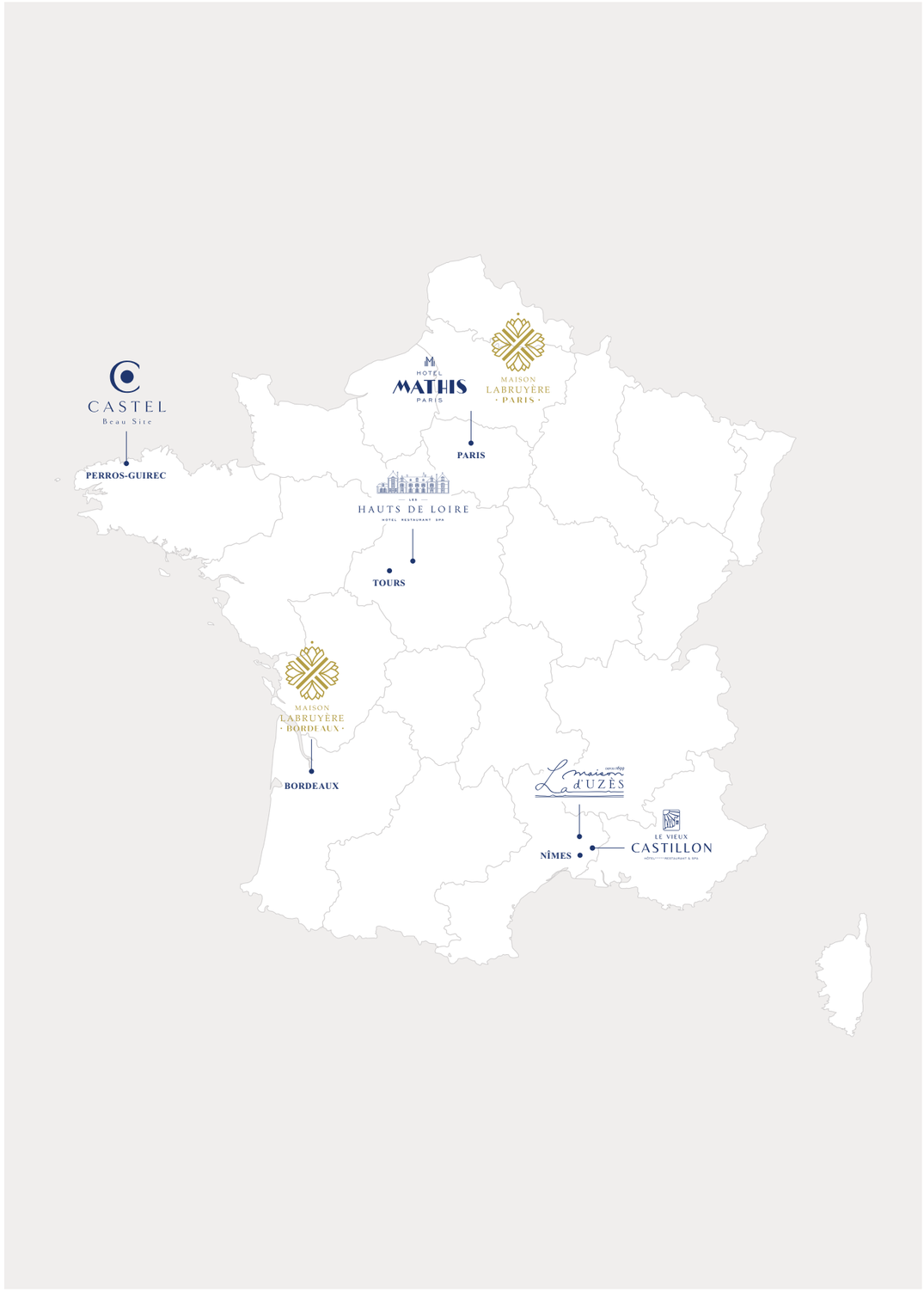
H8 Collection

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. De la Provence à la Bretagne, en passant par la Vallée de la Loire jusqu'à Paris, un charme discret et un service d'exception vous y attendent.

Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

—

www.h8-collection.com



Informations

ACCÈS PAR VOITURE

La nationale 12 relie Paris à Brest en passant par Rennes.

A Guingamp il faut bifurquer vers le nord et passer Lannion pour atteindre Ploumanac'h. Compter 5h30 depuis la Capitale.

—

ACCÈS PAR TRAIN

Gare SNCF de Guingamp à 40 minutes de l'hôtel.
Six TGV directs la relient directement à Paris – Montparnasse chaque jour.

—

ACCÈS PAR AVION

Aéroports parisiens à 500 km
Aéroport de Rennes à 180 km
Aéroport de Lannion à 10km

—

CONTACT PRESSE

SO MEDIAS — Sophie Oliva / sophie@somedias.fr / 06 40 76 15 43

Crédits images : Wanderlust

CASTEL

Beau Site

★ ★ ★ ★

+33 (0)2 96 91 40 87
infos@castelbeausite.com

Plage de Saint-Guirec, Ploumanac'h
22700 Perros-Guirec

www.castelbeausite.com