

CASTEL

Beau Site

★ ★ ★ ★



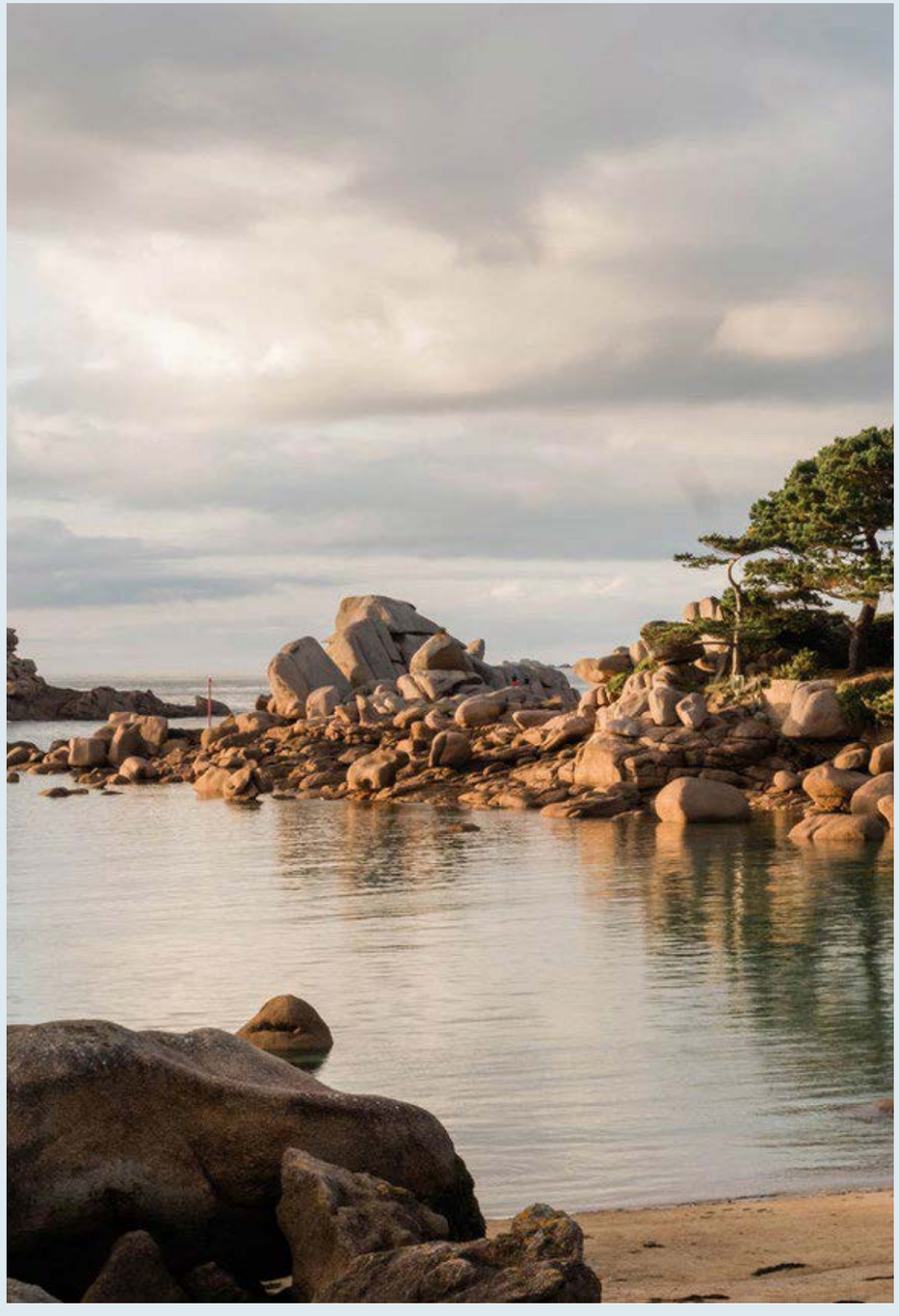
CASTEL BEAU SITE

Naturerlebnis an der Côte de Granit Rose

Die Straße schlängelt sich durch die sanft gewellte Landschaft der Bretagne. Vom Bahnhof Guingamp aus durchquert man einen großen Teil des Trégor, um die Küste dieser ehemaligen Provinz zu erreichen, die in das kristallklare Wasser des Ärmelkanals eintaucht.

Das Castel Beau Site thront stolz an einem bezaubernden Strand in Ploumanac'h, nur einen Katzensprung von Perros-Guirec entfernt. Das jüngste Haus der Gruppe H8 Collection, 2018 erworben, ist eine der bekanntesten Adressen der Côte de Granit Rose, wenn nicht gar des gesamten Departements Côtes-d'Armor.

Die Landschaft hier ist von großartig apokalyptischer Schönheit, geprägt von ineinander verkeilten Felsen und beinahe geheimen Buchten. Ein Aufenthalt im Castel Beau Site bedeutet, in diese einzigartige, noch ursprüngliche Kulisse einzutauchen – Schauplatz zahlreicher Märchen und Legenden, die man sich bis heute erzählt und die zur Seele der Bretagne gehören.







Ein Familienhotel

Seit fast hundert Jahren steht diese Adresse für charmante Hotellerie in der Bretagne.

Das Gebäude stammt aus dem Jahr 1928. Ursprünglich war es eine Familienpension mit dem schlichten Namen „Beau Site“. Im Zweiten Weltkrieg beschlagnahmte die deutsche Armee das Haus, um dort Offiziere unterzubringen, bevor das französische Verteidigungsministerium es 1949 übernahm und zu einem Ferienheim für Militärangehörige machte.

Lange Zeit nannten die Einheimischen den Ort sogar „das Hotel der Armee“. 2002 verliebte sich Morgane Le Meur, Tochter des Radrennfahrers Jean-Claude Daunat, in das Anwesen und kaufte das Hotel, das daraufhin seinen heutigen Namen Castel Beau Site erhielt.

Das Haus wurde wieder für die Öffentlichkeit geöffnet und anschließend in mehreren Bauabschnitten renoviert. Seit es 2018 zur Gruppe H8 Collection kam, trägt es weiterhin seine vier Sterne und lässt die Exzellenz französischer Hotellerie in dieser herrlichen Naturkulisse erstrahlen.

AURÉLIE LE FOLL

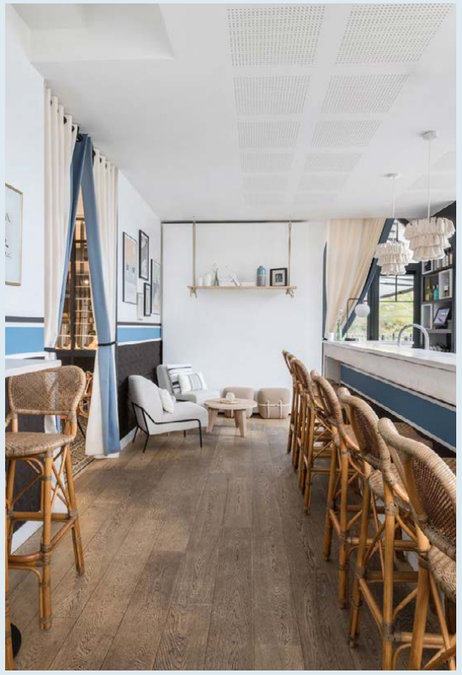
Die Gastgeberin

Nach mehreren Jahren Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie kam Aurélie Le Foll im April 2016 als Verwaltungsleiterin ins Castel Beau Site. Dank ihrer fundierten Kenntnisse und ihrer Expertise in der Hotelbranche stieg sie Jahr für Jahr weiter auf. Nachdem sie im April 2021 stellvertretende Direktorin des Hotels geworden war, übernahm sie im Mai 2022 nach dem Weggang von Armelle Lirzin ganz selbstverständlich die Leitung des Hauses.

„Ich habe den Vorteil und das Glück, das Haus und das Personal gut zu kennen. Mein Wunsch ist es, das Talent meiner fünfzig Mitarbeitenden ins Licht zu rücken, die unseren Gästen mit so viel Wohlwollen und Aufmerksamkeit begegnen. Ich bin gern bei meinen Teams.“









Eine neue Identität

Man betritt das Castel Beau Site ein wenig so, als käme man nach Hause. Hat man die Stufen am Eingang erklommen, taucht man in einen behaglichen Kokon ein. Die Innenarchitektin Natalia Megret hat die gesamte Einrichtung des Hotels neu gestaltet. Seit rund zwanzig Jahren entwirft sie Privathäuser, Restaurants und Spas – hier hat sie dem ganzen Haus eine zeitgemäße Note verliehen, ohne seine Atmosphäre zu verändern.

Der mit Zementfliesen ausgelegte Empfangsbereich besticht vor allem durch sein strahlendes Weiß und die Vertigo-Leuchte, die ihn bei Einbruch der Dunkelheit erhellt. Auch die lang gestreckte Bar im Erdgeschoss ist dank ihrer runden Öffnungen nach draußen lichtdurchflutet.

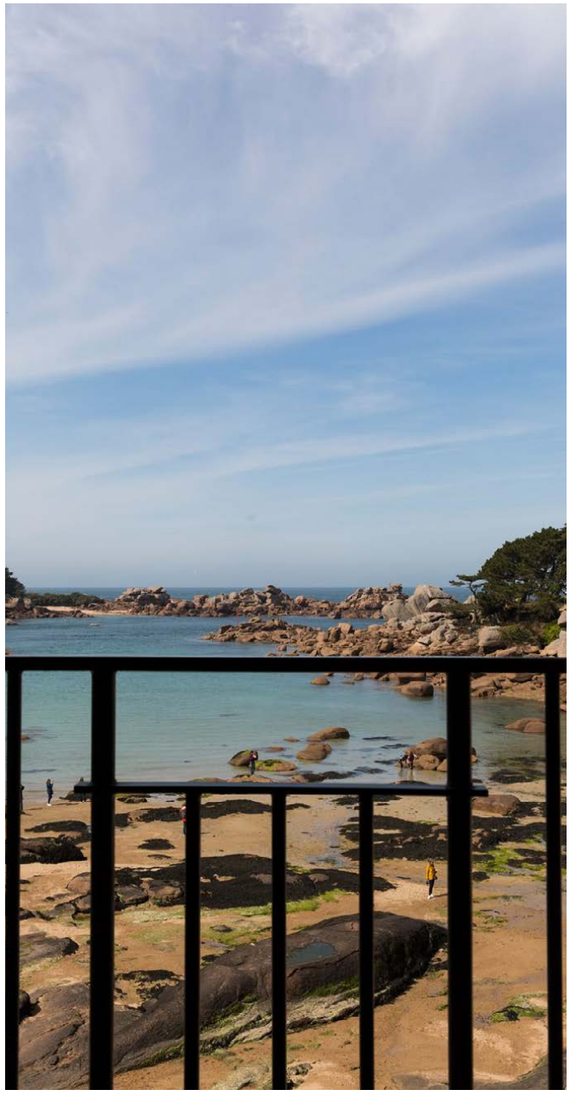
Vor dem Essen genießt man hier auf hohen Korbstühlen einen Drink und bewundert dabei die Sonne, die hinter den fast schimmernden Felsen untergeht. Auch die 33 Zimmer und Suiten des Hotels wurden kürzlich renoviert. Sie zeigen sich nun in hellen Farben, die mit einigen dunkleren Akzenten kontrastieren.

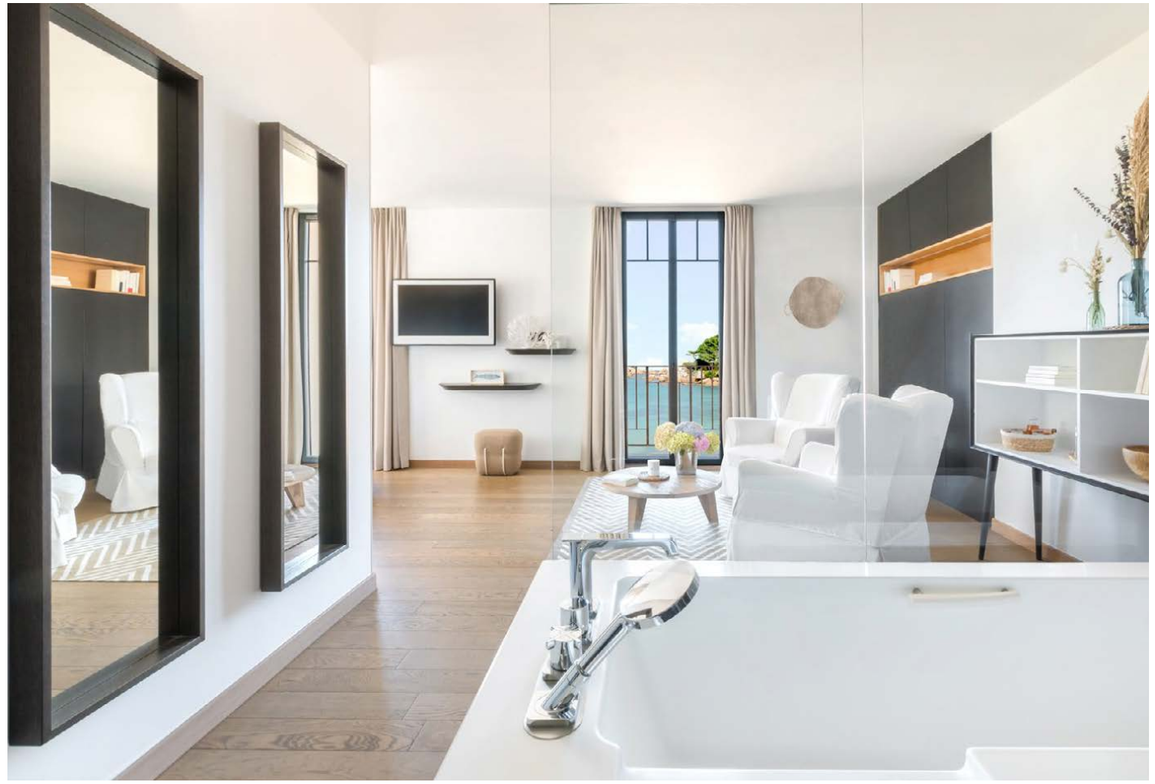
Vor allem aber sind sie alle zum Meer hin ausgerichtet. Ganz gleich, welche Etage, ganz gleich, welcher Schlüssel: Jedes Zimmer des Castel ist eine Oase der Ruhe mit Blick aufs offene Meer.




CROZON











LA TABLE DE MON PÈRE

Die Bretagne auf dem Teller

Das Restaurant des Castel Beau Site trägt den Namen „La Table de mon Père“ („Der Tisch meines Vaters“). Dieser stimmungsvolle Name weckt Erinnerungen und die Sehnsucht nach einer traditionellen französischen Küche, die Küchenchef Nicolas Le Luyer mit großer Hingabe veredelt. An seiner Seite steht Martin Gerard-Hirn, ein 30-jähriger Chef-Pâtissier, der unter anderem bei Lenôtre, im Garden in Saint-Maur-des-Fossés sowie beim Pâtissier Gontran Cherrier gearbeitet hat.

Gemeinsam mit ihrer Brigade sind die beiden am Herd unermüdlich im Einsatz, um ein Geschmackserlebnis der Extraklasse zu bieten.

Ganz nach Lust und Laune

Mittags bietet die Karte eine Auswahl bistronomischer und einfacher Gerichte, darunter Schweinebäckchen in Trégastel-Bier, Gravlax-Lachs, Tagliatelle mit Muscheln, Burrata-Salat und mariniertes Rindercarpaccio nach Thai-Art. Die Idee: einen geselligen Moment bei einer einfachen, erschwinglichen, aber perfekt zubereiteten Küche zu teilen.

Abends ist die Karte umfangreicher und raffinierter und wechselt nach und nach mit den Jahreszeiten, je nach Marktangebot. Nicolas Le Luyer wählt seine Produkte gern nach Inspiration aus – aber immer aus der Region. Als gebürtiger Bretone aus den Côtes-d'Armor verfügt er über ein Netzwerk und Kontakte in der ganzen Bretagne. Die Tauben stammen aus dem Dorf Louargat bei Guingamp, der Hummer kommt von einem Fischer aus Ploumanac'h, der im Hafen direkt hinter dem Hotel ansässig ist, und die Jakobsmuscheln werden selbstverständlich in der Bucht von Saint-Brieuc gefischt. Der Sommelier des Hauses weiß genau, welchen Wein er aus den 200 Positionen der Weinkarte empfiehlt. Manche Flaschen sind sogar Teil der Dekoration und werden wie Schätze in dem großen Speisesaal präsentiert – eher warm als steif, schlicht im Stil und durch große Fensterfronten zur Terrasse hin geöffnet, die einzigartige Ausblicke auf den Strand von Saint-Guirec bieten.







NICOLAS LE LUYER

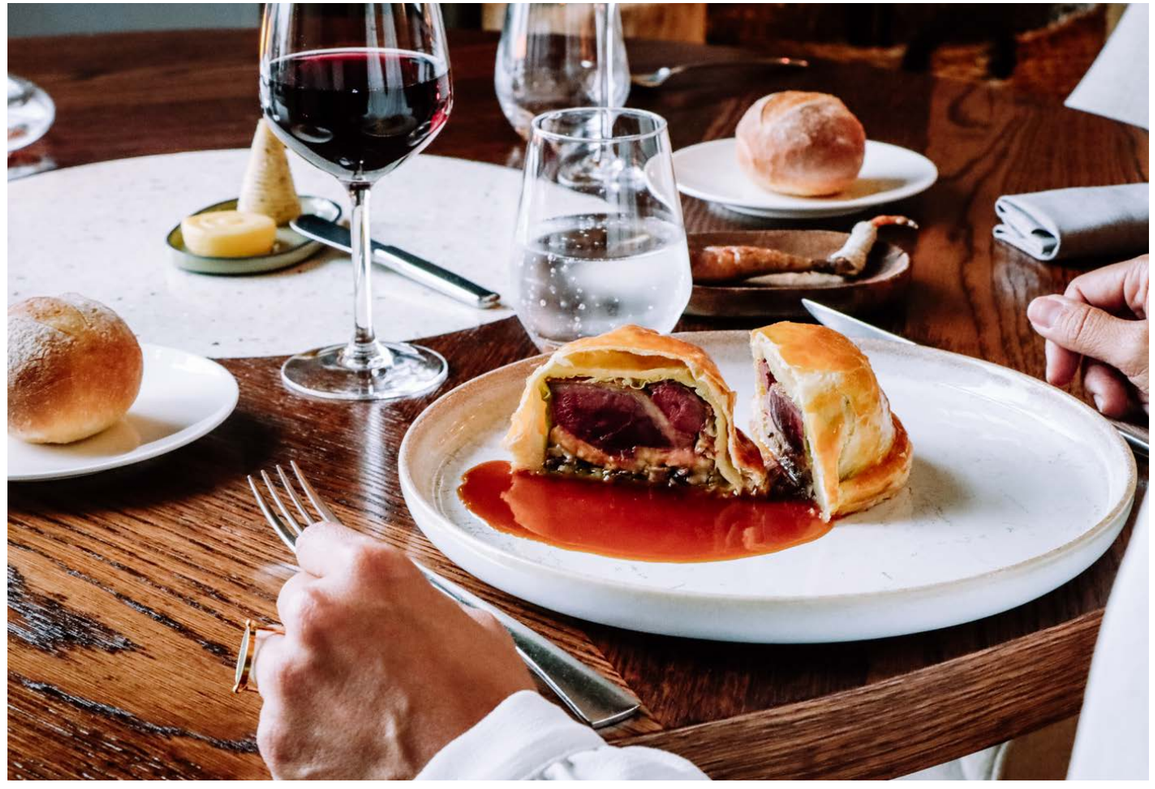
Ein Bretone am Herd

Seine Bescheidenheit steht seinem Talent in nichts nach. Seit 2013 leitet Nicolas Le Luyer, gebürtiger Bretone aus Guingamp, die Küche des Castel Beau Site. Nach der Hotelfachschule in Saint-Quay-Portrieux richtete er seine ersten Teller in England an, in einem Landgasthaus nördlich von London. Vor seiner Rückkehr nach Frankreich perfektionierte er sein Können im Manoir aux Quat'Saisons bei Oxford unter Zwei-Sterne-Koch Raymond Blanc.

Neben einer Saison in Courchevel machte er vor allem in mehreren Restaurants seiner bretonischen Heimat Karriere. Seit sieben Jahren führt er mit Leidenschaft seine vierzehnköpfige Brigade, darunter ein Team von vier Pâtissiers. Hinter seiner zurückhaltenden Art verbirgt sich ein Perfektionist, der sein Handwerk liebt und die Karte voller Ideen mit den Jahreszeiten und seiner Inspiration weiterentwickelt.

Mit 42 Jahren zählt er zu den Köchen, die in den Côtes-d'Armor den Ton angeben. Unermüdlich arbeitet er daran, das Castel Beau Site auf der kulinarischen Landkarte einer genussfreudigen Bretagne zu verankern, die nur darauf wartet, von Köchen dieses Formats – voller Elan und Demut – noch mehr zur Geltung gebracht zu werden.







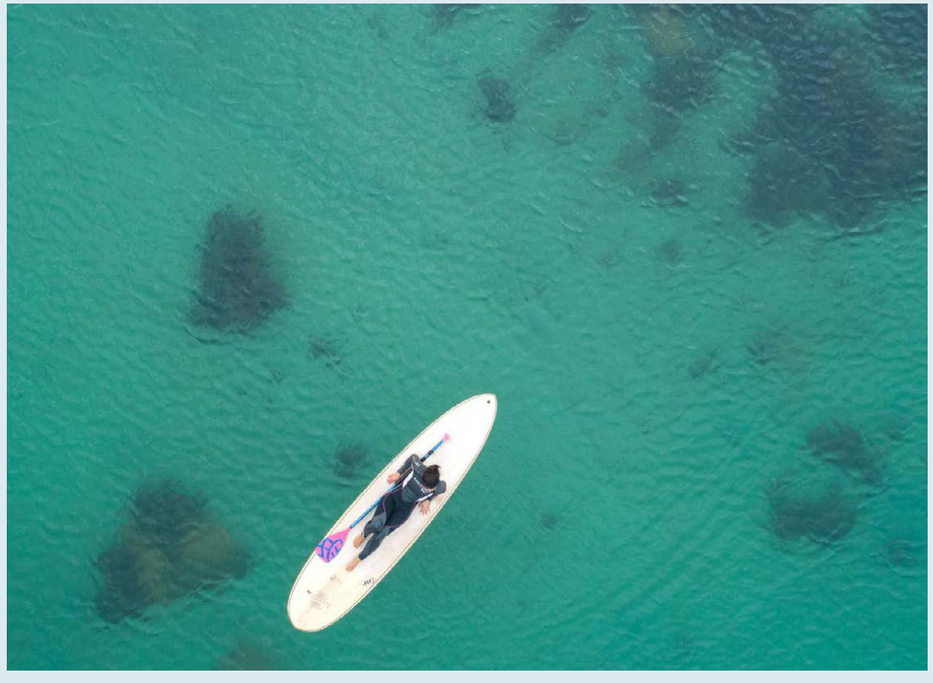


Das Hotel genießen

Am besten lässt man das Castel Beau Site auf sich wirken, indem man sich mit Blick aufs Meer niederlässt und die Landschaft bewundert, die mit den Gezeiten ständig ihr Gesicht verändert. Natalia Megret hat in jedem Zimmer des Hotels Bücher verteilt. Was könnte schöner sein, als in dieser idyllischen Umgebung in einen guten Roman einzutauchen?

Sportliche Gäste haben weitere Möglichkeiten. Die einen schlagen ein paar Bälle auf dem nahe gelegenen Golfplatz von Saint-Samson, die anderen mieten lieber direkt an der Rezeption E-Bikes oder Seekajaks. Zudem stehen zwei schöne Stand-up-Paddleboards zum Verleih bereit. Mit ihnen gleitet man gemächlich über das Wasser der Umgebung und erkundet die verwinkelte Küste, während man ganz nebenbei die Muskeln trainiert. Eine wunderbare Art, die Côte de Granit Rose einmal anders zu entdecken – aus einer neuen Perspektive und in Bewegung. Denn diese Küste ist ein Juwel, das man unbedingt erleben sollte. Mehrere bemerkenswerte Orte sind vom Hotel aus ganz leicht zu erreichen.







Die Côte de Granit Rose entdecken

Von Perros-Guirec bis Trébeurden, auf kaum zehn Kilometern, prägen beeindruckende Anhäufungen rosafarbener Felsen die Küste. Es handelt sich um einen von nur drei Orten dieser Art weltweit. Der berühmte Zöllnerpfad, der einen Großteil der französischen Küste säumt, schlängelt sich hier durch ein Chaos runder, eisenhaltiger und von der Zeit geformter Steine. Ihn zu erwandern ist eine schöne Art, diese unglaubliche Côte de Granit Rose zu erkunden – heute eines der meistbesuchten Naturziele der Bretagne. Er passiert die Kapelle Saint-Guirec, fällt zum Strand hin ab und verläuft am Hotel entlang. Anschließend führt er zum Leuchtturm Men Ruz, der sich tapfer dem Meer entgegenstellt, und setzt sich dann in Richtung Perros-Guirec fort, das eine Handvoll Kilometer weiter südlich liegt.

Gegenüber dem Hotel, am anderen Ende des Strandes, fällt das Eiffel-Haus ins Auge. Das schöne Anwesen, das Gustave Eiffel erbauen ließ und in dem er oft weilte, liegt eingebettet in einen baumreichen Garten – ebenso wie das Schloss Costaérès auf der gleichnamigen Insel, etwas weiter draußen. Seine Türme ragen über die Wipfel der umliegenden Kiefern und verleihen dieser zwischen den Felsen geformten Naturbucht einen Hauch von Mystik. Noch weiter draußen, nahe dem Horizont, scheinen die Sept-Îles auf dem Meer zu schweben. Die Inselgruppe ist seit 1912 als Vogelschutzgebiet ausgewiesen. Schifffahrtsgesellschaften an der Küste bieten Ausflüge zu diesem Refugium wilder Natur an, das stets von der Gischt des Ärmelkanals umweht wird.



Unterkunft



SEITLICHES PREMIUM-ZIMMER
(BLICK AUF DEN ZÖLLNERPFAD)

PREMIUM-ZIMMER MIT MEERBLICK

PREMIUM-ZIMMER (BALKON MIT MEERBLICK)

DELUXE-ZIMMER MIT MEERBLICK

SUITE MIT MEERBLICK

—

DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET
KOSTET 27 €

Kulinarik



DAS GOURMETRESTAURANT
IST JEDEN ABEND GEÖFFNET

VORSPEISEN AB 22 €
HAUPTGÄNGE AB 25 €
KÄSE ZU 22 €
DESSERTS ZU 22 €

DIE MENÜS:
SAISONMENÜ ZU 65 €
DEGUSTATIONSMENÜ (4 GÄNGE ZU 90 € UND 6 GÄNGE ZU 110 €)

—

DAS MITTAGESSEN WIRD
TÄGLICH VON 12 BIS 14.30 UHR SERVIERT

HAUPTGANG & DESSERT ZU 35 €
VORSPEISE, HAUPTGANG & DESSERT ZU 39 €

HOTELGRUPPE

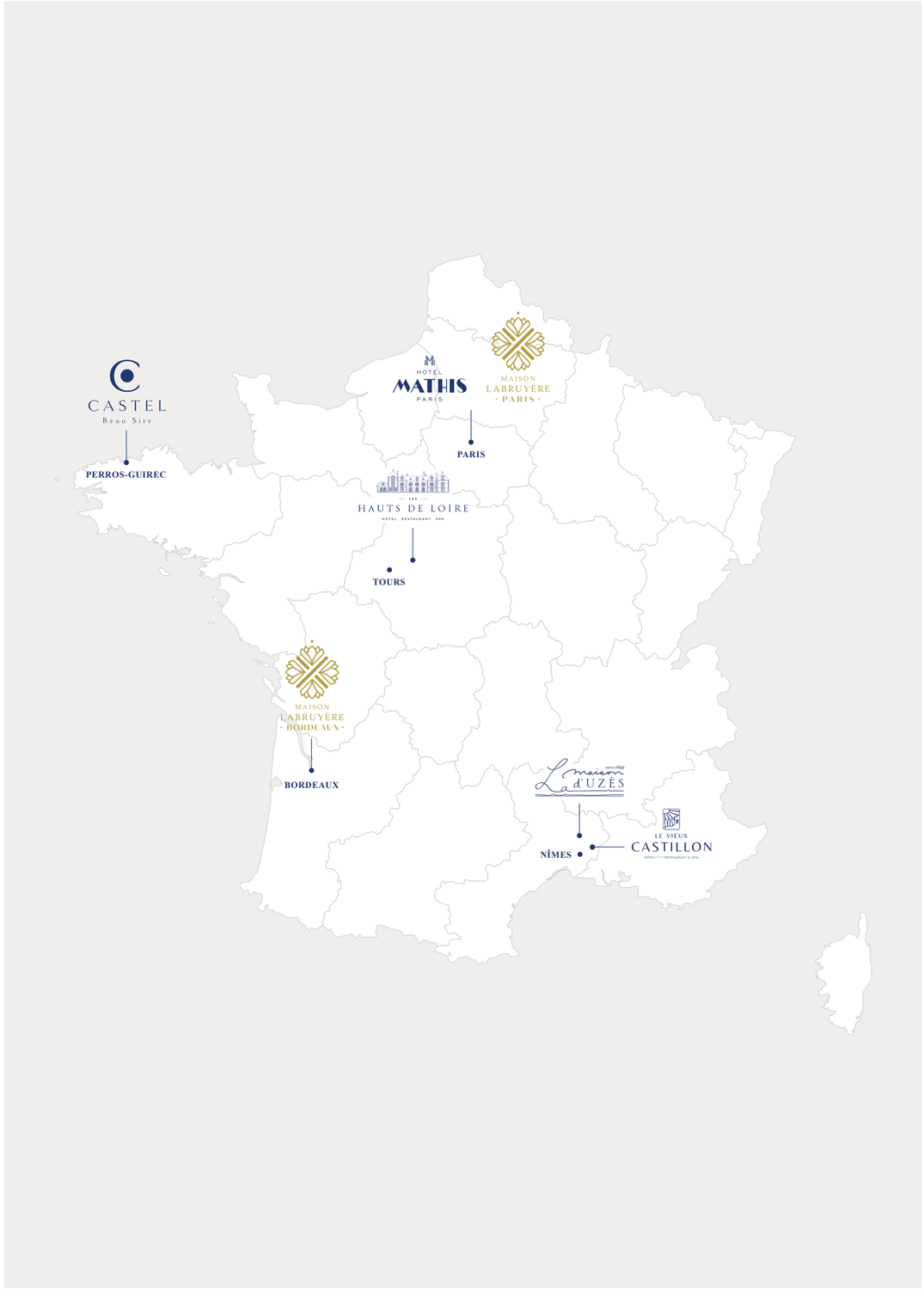
H8 Collection

Als perfekte Verbindung von Luxus und Schlichtheit, von Eleganz und Modernität sind die Hotels, die wir gestalten, einzigartig. Treten Sie ein, und eine ganze Region erschließt sich Ihnen. Von der Provence bis in die Bretagne, über das Loiretal bis nach Paris erwarten Sie dezenter Charme und ein außergewöhnlicher Service.

Ein Aufenthalt in einem H8-Hotel ist vor allem ein Erlebnis – ob in Sachen Hotellerie, Kultur oder Kulinarik: eine ganz besondere Vorstellung vom Reisen.

—

www.h8-collection.com



Informationen

ANREISE MIT DEM AUTO

Die Nationalstraße N12 verbindet Paris über Rennes mit Brest.

Biegen Sie in Guingamp nach Norden ab und fahren Sie
über Lannion nach Ploumanac'h. Fahrzeit ab Paris: ca. 5 Std. 30 Min.

—

ANREISE MIT DER BAHN

Bahnhof Guingamp, 40 Minuten vom Hotel entfernt.
Täglich sechs direkte TGV-Verbindungen nach Paris-Montparnasse.

—

ANREISE MIT DEM FLUGZEUG

Pariser Flughäfen: 500 km
Flughafen Rennes: 180 km
Flughafen Lannion: 10 km

—

PRESSEKONTAKT

SO MEDIAS — Sophie Oliva / sophie@somedias.fr / +33 (0)6 40 76 15 43

Bildnachweis: 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