

CASTEL

Beau Site

★ ★ ★ ★



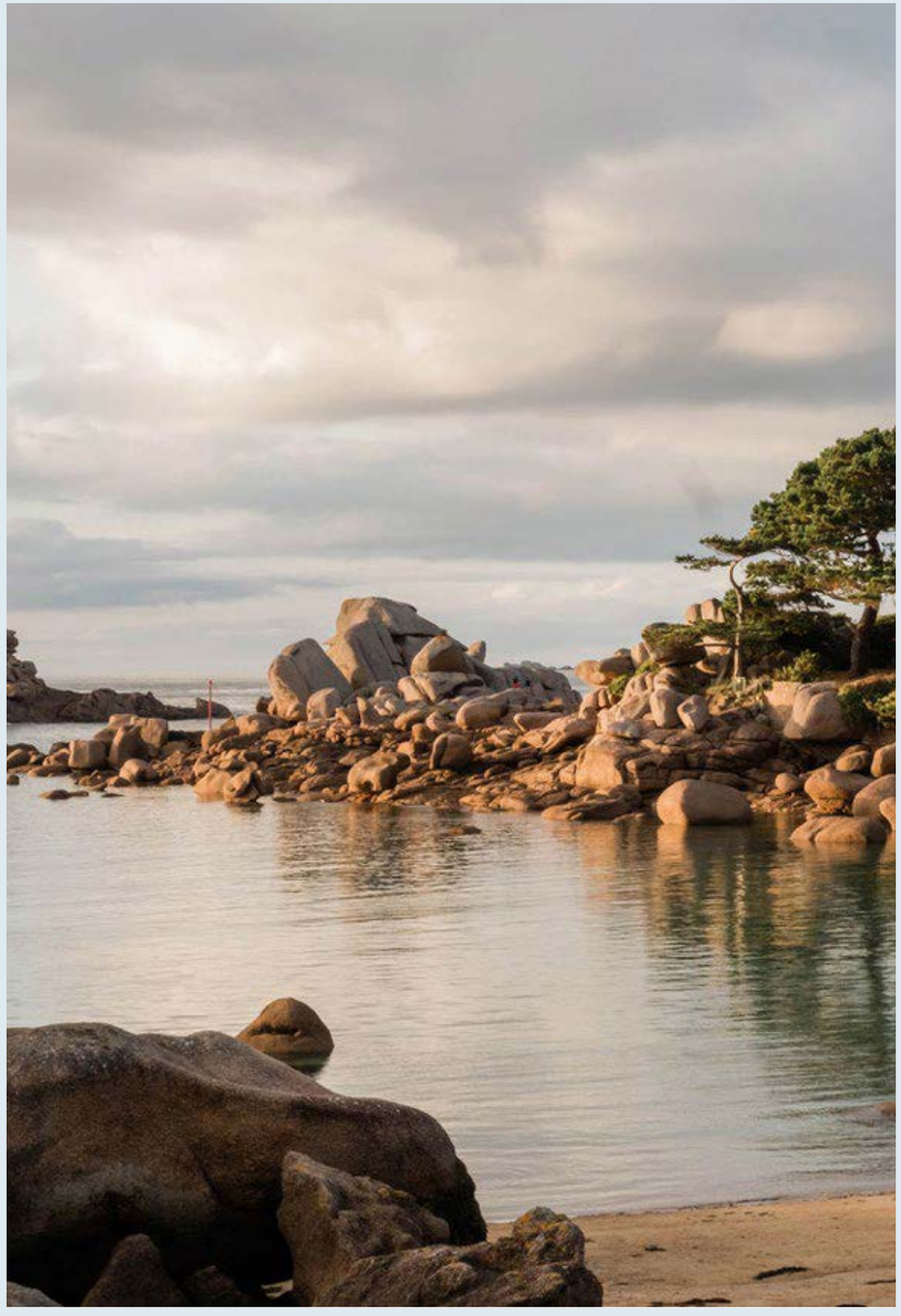
CASTEL BEAU SITE

Escapada natural en la Costa de Granito Rosa

La carretera serpentea al ritmo del relieve que dibuja Bretaña. Desde la estación de Guingamp, hay que atravesar buena parte del Trégor para llegar al litoral de esta antigua provincia bañada por las aguas cristalinas del canal de la Mancha.

El Castel Beau Site se alza orgulloso sobre una encantadora playa de Ploumanac'h, a pocos kilómetros de Perros-Guirec. El establecimiento más reciente del grupo H8 Collection, adquirido en 2018, es una de las direcciones emblemáticas de la Costa de Granito Rosa, por no decir de todo el departamento de Côtes-d'Armor.

Aquí el paisaje es espléndidamente apocalíptico, hecho de rocas entrelazadas y calas casi secretas. Alojarse en el Castel Beau Site es sumergirse en este decorado único, todavía salvaje, escenario de numerosos cuentos y leyendas que aún hoy se narran y que forman parte del alma de Bretaña.







Un hotel familiar

Desde hace casi cien años, esta dirección es un referente de la hotelería con encanto en Bretaña.

El edificio data de 1928. En sus inicios fue una pensión familiar llamada simplemente «Beau Site». Durante la Segunda Guerra Mundial, el ejército alemán lo requisó para alojar a sus oficiales, antes de que el Ministerio de Defensa francés lo recuperara en 1949 y lo convirtiera en una residencia vacacional para militares.

Durante toda una época, los lugareños llegaron incluso a apodarlo «el hotel del ejército». En 2002, Morgane Le Meur, hija del ciclista Jean-Claude Daunat, se enamoró del lugar y compró el hotel, que adoptó entonces su nombre actual: Castel Beau Site.

Volvió a abrir sus puertas al público y fue renovado en varias fases sucesivas de obras. Desde su incorporación al grupo H8 Collection en 2018, el establecimiento conserva sus cuatro estrellas y sigue haciendo brillar la excelencia de la hotelería francesa en este sublime entorno natural.

AURÉLIE LE FOLL

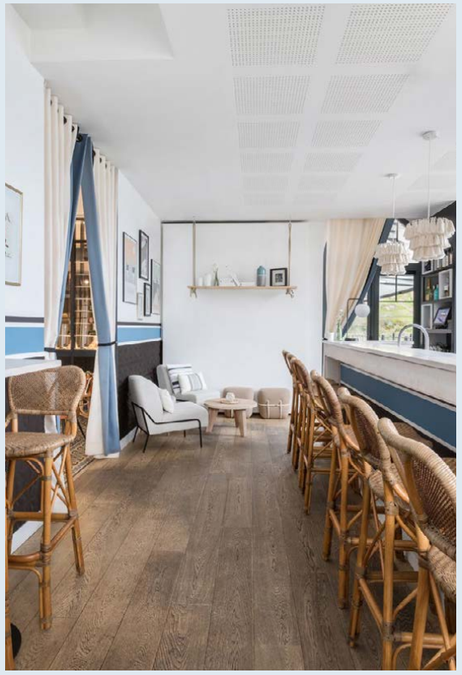
La anfitriona

Después de varios años de experiencia en hostelería y restauración, Aurélie Le Foll se incorporó al Castel Beau Site en abril de 2016 como responsable administrativa y, gracias a sus sólidos conocimientos y a su experiencia en el sector hotelero, fue ascendiendo año tras año. Tras ser nombrada directora adjunta del hotel en abril de 2021, se convirtió con toda naturalidad en directora del establecimiento en mayo de 2022, a raíz de la marcha de Armelle Lirzin.

«Tengo la ventaja y la suerte de conocer bien el establecimiento y al personal. Mi deseo es poner de relieve el talento de mis cincuenta colaboradores, que tratan a nuestros clientes con amabilidad y atención. Me gusta estar cerca de los equipos».









Una nueva identidad

Entrar en el Castel Beau Site es un poco como volver a casa. Tras subir los escalones de la entrada, el huésped se adentra en un refugio muy acogedor. La interiorista Natalia Megret ha replanteado toda la decoración del hotel. Con una veintena de años de experiencia en casas particulares, restaurantes y spas, ha aportado un toque contemporáneo a todo el establecimiento sin alterar su atmósfera.

La recepción, pavimentada con baldosas hidráulicas, destaca sobre todo por su blancura deslumbrante y su lámpara Vertigo, que la ilumina en cuanto cae la noche. El bar alargado de la planta baja también está bañado de luz gracias a sus aberturas redondeadas hacia el exterior.

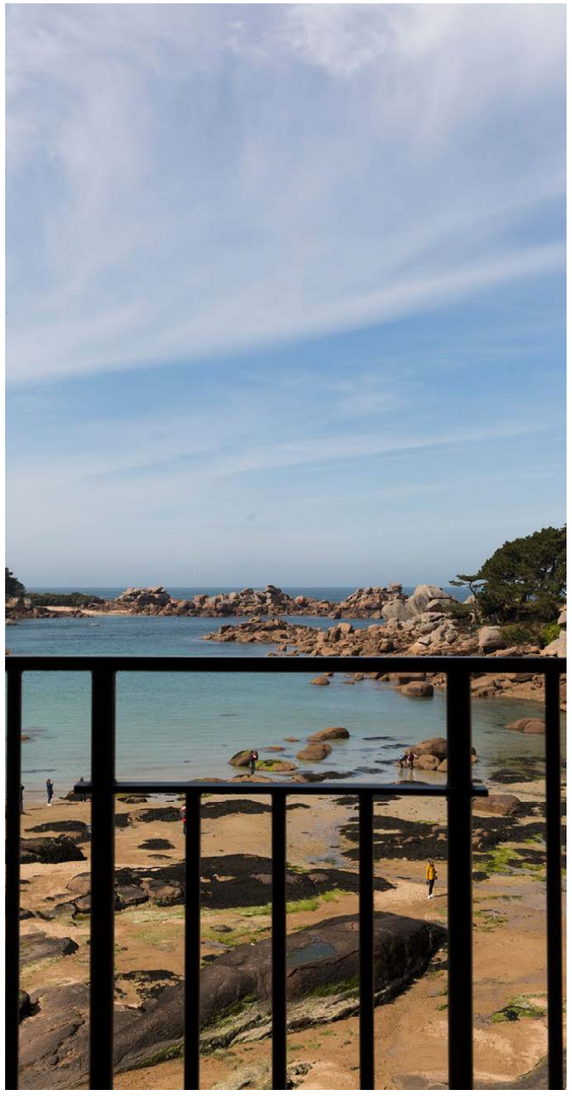
Antes de pasar a la mesa, aquí se toma una copa sentado en altas sillas de mimbre, mientras se admira el sol que se pone tras las rocas casi resplandecientes. Las 33 habitaciones y suites del hotel también se han renovado recientemente. Ahora lucen colores claros que contrastan con algunos toques más oscuros.

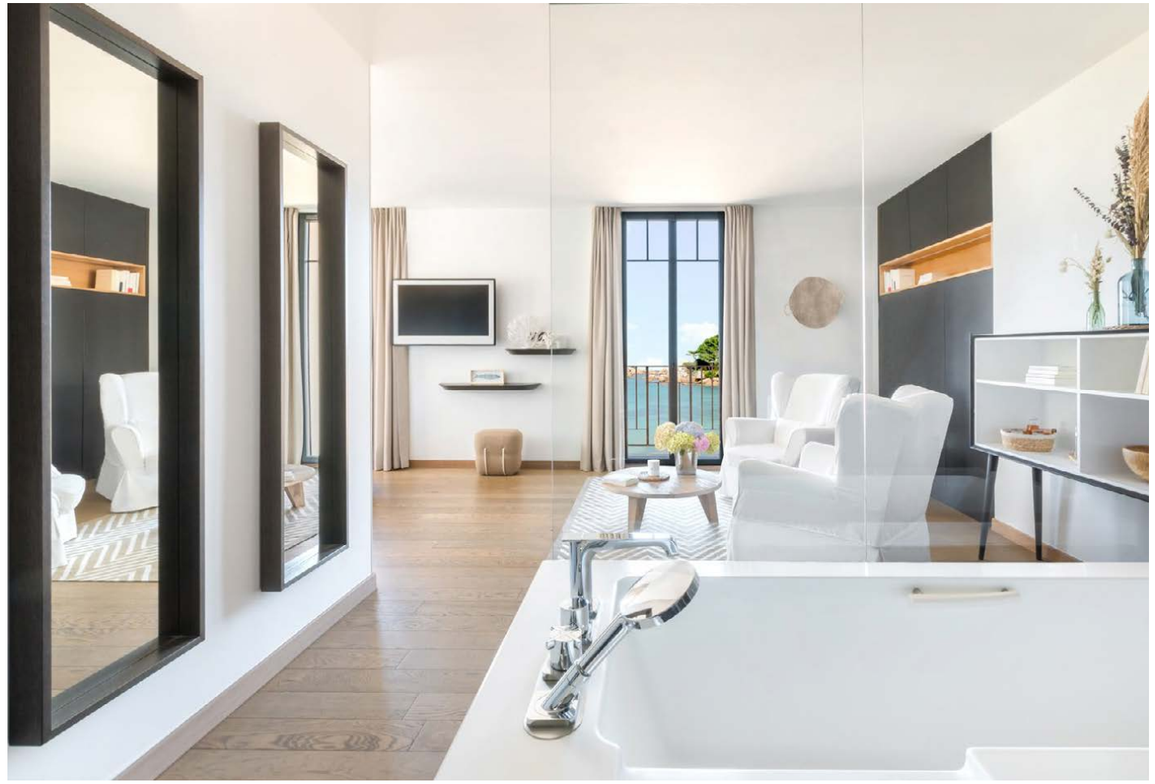
Pero, ante todo, todas están orientadas al mar. No importa la planta, no importa la llave: cada habitación del Castel es una burbuja de serenidad abierta al horizonte.




CROZON









LA TABLE DE MON PÈRE

Bretaña en el plato



El restaurante del Castel Beau Site se llama «La Table de mon Père» («La mesa de mi padre»). Este nombre evocador despierta recuerdos y la nostalgia de una cocina francesa tradicional que el chef Nicolas Le Luyer se empeña en ensalzar. Lo acompaña Martin Gerard-Hirn, joven jefe de pastelería de 30 años que ha trabajado, entre otros, en Lenôtre, en el Garden de Saint-Maur-des-Fossés y con el pastelero Gontran Cherrier.

Ambos, junto con su brigada, se afanan entre fogones para ofrecer la mejor experiencia gastronómica posible.

Castel Beau Site

A su antojo

Al mediodía, la carta propone una selección bistronómica de platos sencillos, entre ellos la carrillera de cerdo a la cerveza de Trégastel, el salmón gravlax, los tagliatelle con marisco, la ensalada de burrata y el carpaccio de buey marinado al estilo tailandés. La idea es compartir un momento distendido degustando una cocina sencilla y asequible, pero perfectamente ejecutada.

Por la noche, la carta es más amplia y elaborada, y se renueva progresivamente cada temporada en función de lo que llega del mercado. A Nicolas Le Luyer le gusta elegir sus productos según su inspiración, pero siempre de proximidad. Originario de Côtes-d'Armor, cuenta con su propia red de contactos en todos los rincones de Bretaña. Los pichones proceden del pueblo de Louargat, cerca de Guingamp; el bogavante lo suministra un pescador de Ploumanac'h con base en el puerto situado justo detrás del hotel, y las vieiras se pescan, por supuesto, en la bahía de Saint-Brieuc. El sumiller de la casa sabe perfectamente qué vino aconsejar entre las 200 referencias de la carta del restaurante. Algunas botellas forman incluso parte de la decoración, expuestas como joyas en este gran comedor, más cálido que solemne, de estilo depurado, abierto a la terraza exterior a través de grandes ventanales que ofrecen vistas únicas de la playa de Saint-Guirec.







NICOLAS LE LUYER

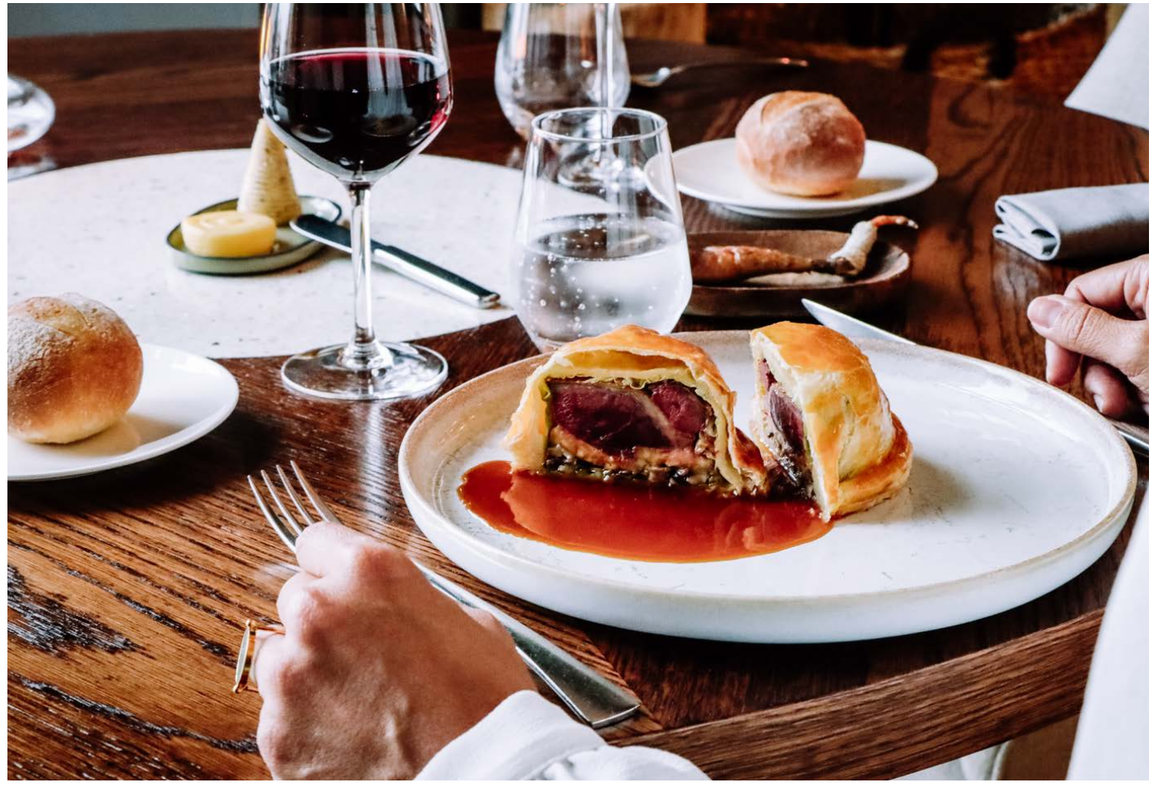
Un bretón al mando

Su modestia solo es comparable a su talento. Nicolas Le Luyer dirige las cocinas del Castel Beau Site desde 2013. Bretón de pura cepa, nació en Guingamp. Tras formarse en la escuela de hostelería de Saint-Quay-Portrieux, preparó sus primeros platos en Inglaterra, en un pub rural al norte de Londres. Antes de regresar a Francia, se perfeccionó en Le Manoir aux Quat'Saisons, cerca de Oxford, bajo la batuta de Raymond Blanc, chef con dos estrellas Michelin.

Además de una temporada en Courchevel, fue sobre todo en su Bretaña natal donde hizo carrera, pasando por varios restaurantes de la región. Desde hace siete años dirige con pasión a los catorce miembros de su brigada, entre ellos un equipo de cuatro pasteleros. Tras su carácter discreto se esconde un enamorado del oficio, perfeccionista y lleno de ideas para hacer evolucionar la carta al ritmo de las estaciones y de su inspiración.

A sus 42 años, es uno de los chefs de referencia en Côtes-d'Armor. Prosigue su incansable labor para afianzar la posición del Castel Beau Site en el mapa culinario de una Bretaña amante del buen comer, que solo espera que chefs de esta calidad, llenos de ilusión y humildad, la sigan poniendo en valor.







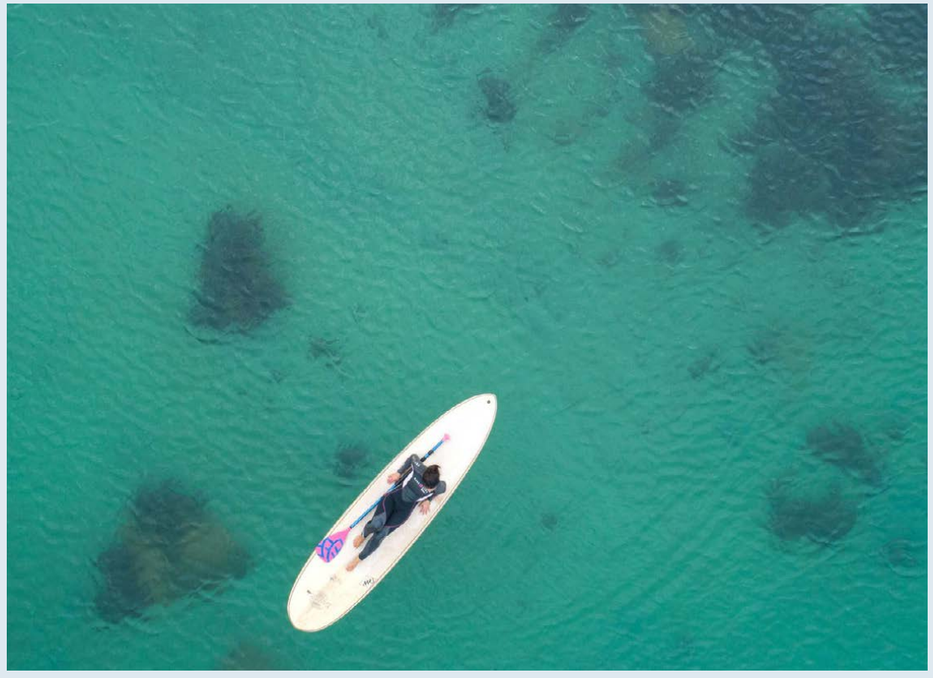


Disfrutar del hotel

La mejor manera de impregnarse del Castel Beau Site es, sin duda, instalarse frente al mar y admirar el paisaje, que cambia de rostro con cada marea. Natalia Megret ha repartido libros por todas las habitaciones del hotel. ¿Hay algo más apasionante que sumergirse en una buena novela en este marco idílico?

Los más deportistas tienen otras opciones. Algunos irán a dar unos golpes en el campo de golf de Saint-Samson, muy cerca del hotel. Otros preferirán alquilar bicicletas eléctricas o kayaks de mar directamente en la recepción. También se pueden alquilar dos magníficas tablas de paddle surf, que permiten deslizarse tranquilamente por las aguas de los alrededores y explorar los recovecos del litoral mientras se trabajan los músculos. Una buena manera de descubrir la Costa de Granito Rosa de otra forma, desde otro ángulo, mientras se hace ejercicio. Porque esta costa es una maravilla que no hay que dejar de conocer. Desde el hotel se accede con gran facilidad a varios parajes extraordinarios.







Descubrir la Costa de Granito Rosa

De Perros-Guirec a Trébeurden, a lo largo de apenas una decena de kilómetros, el litoral se caracteriza por impresionantes amontonamientos de rocas rosadas. Se trata de uno de los tres únicos lugares de este tipo en el mundo. El célebre sendero de los aduaneros, que bordea gran parte de la costa francesa, se abre paso aquí entre un caos de piedras redondeadas, cargadas de hierro y erosionadas por el tiempo. Recorrerlo es una buena manera de explorar esta increíble Costa de Granito Rosa, convertida en uno de los parajes naturales más visitados de Bretaña. El sendero pasa por delante de la capilla de Saint-Guirec, desciende hasta la playa y bordea el hotel. Después continúa hacia el faro de Men Ruz, valientemente erguido frente al mar, antes de proseguir hacia el municipio de Perros-Guirec, situado a un puñado de kilómetros más al sur.

Frente al hotel, al otro lado de la playa, destaca la casa Eiffel. Esta bella residencia, construida por Gustave Eiffel, que se alojó en ella en numerosas ocasiones, se encuentra inmersa en un jardín arbolado, al igual que el castillo de Costaérès, que se alza sobre la isla homónima, apenas un poco más mar adentro. Sus torres sobresalen por encima de las copas de los pinos que lo rodean y aportan un toque de misticismo a esta bahía natural excavada entre las rocas. Más lejos aún, cerca del horizonte, las Sept-Îles flotan en alta mar. Este archipiélago es reserva ornitológica desde 1912. Varias compañías navieras con base en la costa permiten partir a descubrir este santuario de naturaleza salvaje, continuamente impregnado por el salitre del canal de la Mancha.



Alojamiento



HABITACIÓN PREMIUM LATERAL
(VISTAS AL SENDERO DE LOS ADUANEROS)

HABITACIÓN PREMIUM CON VISTAS AL MAR

HABITACIÓN PREMIUM (BALCÓN CON VISTAS AL MAR)

HABITACIÓN DELUXE CON VISTAS AL MAR

SUITE CON VISTAS AL MAR

—

EL DESAYUNO BUFÉ
TIENE UN PRECIO DE 27 €

Gastronomía



EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO
ABRE TODAS LAS NOCHES PARA LA CENA

ENTRANTES DESDE 22 €
PLATOS PRINCIPALES DESDE 25 €
QUESOS A 22 €
POSTRES A 22 €

LOS MENÚS:
MENÚ DE TEMPORADA A 65 €
MENÚ DEGUSTACIÓN (4 PLATOS A 90 € Y 6 PLATOS A 110 €)

—

EL ALMUERZO SE SIRVE
TODOS LOS DÍAS DE 12:00 A 14:30 H

PLATO PRINCIPAL Y POSTRE A 35 €
ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE A 39 €

GRUPO HOTELERO

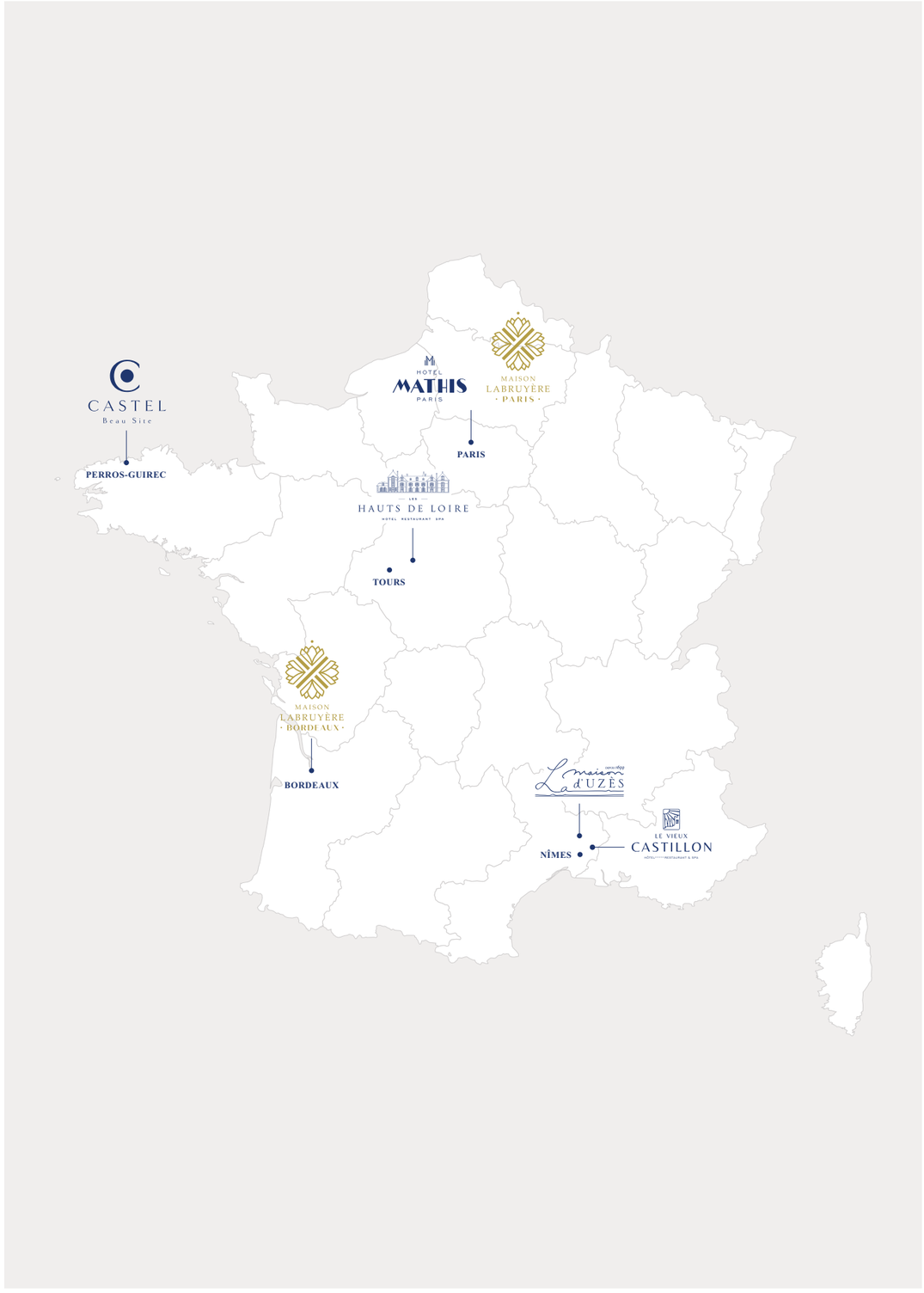
H8 Collection

Alianza perfecta de lujo y sencillez, de elegancia y modernidad, los hoteles que concebimos son únicos. Cruce sus puertas y toda una región se abrirá ante usted. De la Provenza a Bretaña, pasando por el valle del Loira hasta París, le esperan un encanto discreto y un servicio excepcional.

Alojarse en un hotel H8 es, ante todo, una experiencia, ya sea hotelera, cultural o culinaria; una idea muy particular de la estancia.

—

www.h8-collection.com



Información

ACCESO EN COCHE

La carretera nacional N12 une París con Brest pasando por Rennes.

En Guingamp hay que desviarse hacia el norte y pasar Lannion para llegar a Ploumanac'h. Calcule unas 5 h 30 min desde París.

—

ACCESO EN TREN

Estación de tren de Guingamp, a 40 minutos del hotel.
Seis TGV directos al día la conectan con París-Montparnasse.

—

ACCESO EN AVIÓN

Aeropuertos de París: 500 km
Aeropuerto de Rennes: 180 km
Aeropuerto de Lannion: 10 km

—

CONTACTO DE PRENSA

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

Créditos fotográficos: 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