



# le Château de Sable

ÉCO-HÔTEL RESTAURANT

*Communiqué de presse*

*Février 2016*

## LE CHATEAU DE SABLE ET SON CHEF JULIEN MARSEAULT DECROCHENT UNE ETOILE



**APRES UN PEU PLUS DE 2 ANS D'OUVERTURE, LE RESTAURANT DU CHATEAU DE SABLE A PORSPODER DANS LE FINISTERE SE VOIT ATTRIBUER SA PREMIERE ETOILE MICHELIN.**

**LE GUIDE ROUGE VIENT AINSI RECOMPENSER LE TALENT DU CHEF JULIEN MARSEAULT ET LE TRAVAIL DE TOUTE L'EQUIPE DU CHATEAU DE SABLE**

*Hôtel Restaurant Le Château de Sable  
38, rue de l'Europe – 29840 Porpoder  
+33 (0)2 29 00 31 32 – soisic @lechateaudesablehotel.fr*



# Le Château de Sable

ÉCO-HÔTEL RESTAURANT

## LE CHATEAU DE SABLE, UN HOTEL RESTAURANT AU BOUT DU MONDE

Face à la mer et aux dunes, Le Château de sable, «Kastell-Treaz» en langue bretonne, est un éco hôtel restaurant qui domine un espace unique et époustouflant; la pointe de l'Europe. Grand air, convivialité, bien-être et culture sont au rendez-vous pour vous ressourcer et vous épanouir dans une nature intense.

Au cœur du Pays d'Iroise, l'Éco-Hôtel Restaurant le Château de Sable, face à la presqu'île Saint-Laurent est l'escale idéale... Pour prendre le temps de se ressourcer dans une nature iodée et authentique.

Ses paysages sauvages et préservés vous inciteront à la découverte du littoral, de ses plages de sable blanc, criques protégées, chemins côtiers ou abers luxuriants. Les couchers de soleil qui embrasent le phare du Four vous feront ressentir l'appel des îles toutes proches : Ouessant, Molène...

## UN RESTAURANT DANS UN CADRE EPOUSTOUFLANT

Ici, la cuisine puise son authenticité dans les terroirs : on cultive jusqu'à la mer et on pêche jusqu'à cette belle côte léonarde. Côté mer, poissons, huîtres, et langoustines se partagent la vedette ! Côté terre, les légumes sont cultivés pour vous par notre maraichère au Château de Kergroadez.

Notre Chef à nous s'appelle Julien Marseault. Jeune trentenaire breton, amoureux de sa terre et de ses produits, il a les yeux qui pétillent à l'idée de revisiter ses grands classiques. Un brin voyageur, il a exercé dans de nombreuses cuisines prestigieuses, la Corse lui a même fait décrocher sa première étoile. Il pose aujourd'hui son savoir-faire au Château de Sable pour vous faire aimer une cuisine authentique. Pour lui la réussite d'un plat, c'est avant tout : « *La simplicité, le choix du produit, la cuisson, l'assaisonnement* ».

Rappelons que la création du Château de Sable s'intègre dans le projet global de rénovation du Château de Kergroadez (Monument historique 1598).

Un camaïeu d'offres complémentaires (hébergement & restauration) contribue à la poursuite de la rénovation du Château et de son ouverture au public.



# Le Château de Sable

ÉCO-HÔTEL RESTAURANT

## LE CHEF

## MA CUISINE



*"Je réalise actuellement une cuisine proche du produit, d'où l'importance toute particulière que je donne aux légumes. Ces derniers sont d'ailleurs issus du Potager du Château de Kergroadez, créé spécialement pour l'approvisionnement de nos cuisines.*

*Notre carte du déjeuner est bistronomique et propose une formule du marché qui varie chaque jour.*

*Le soir nous nous orientons sur une carte gastronomique proposant trois menus basés sur une cuisine moderne et créative."*

## MON PARCOURS

Apprentissage au restaurant L'Agape, 1\* Michelin

Guy Savoy 3\* Michelin, Paris, La Table De Cala Rossa, Porto Vecchio

Le Beau Rivage Palace Lausanne

Chef au Restaurant Le Troubadour : obtention Espoir 1 Etoile en mars 2009

Chef au restaurant U Santa Marina : obtention de l'étoile en mars 2011

Chef Eco-Hôtel Restaurant Le Château de Sable, Porpoder

3 Toques Gault&Millau 2014 – Jeune Talent

Lauréat Concours « Talents Gourmands » 2015

1\* Michelin – Guide 2016

*Hôtel Restaurant Le Château de Sable  
38, rue de l'Europe – 29840 Porpoder  
+33 (0)2 29 00 31 32 – soisic @lechateaudesablehotel.fr*



# le Château de Sable

ÉCO-HÔTEL RESTAURANT

## INFORMATIONS PRATIQUES

### RESTAURANT

OUVERT TOUS LES JOURS

#### MENUS BISTRONOMIQUES (A PARTIR DE 19€)

*Dimanche soir, lundi midi/soir, mardi midi/soir, mercredi midi, jeudi midi, vendredi midi, samedi midi*

#### MENUS GASTRONOMIQUES (A PARTIR DE 42€)

*Mercredi midi/soir, jeudi midi/soir, vendredi midi/soir, samedi midi/soir, dimanche midi*

### HOTEL

27 chambres

## CONTACTS

### RESERVATION

[www.lechateaudesablehotel.fr](http://www.lechateaudesablehotel.fr)

+33 (0)2 29 00 31 31

[soisic@lechateaudesablehotel.fr](mailto:soisic@lechateaudesablehotel.fr)

### COMMERCIAL / COMMUNICATION

Nicolas

+33 (0)6 63 34 55 73

[nicolas@lechateaudesablehotel.fr](mailto:nicolas@lechateaudesablehotel.fr)