



CASTEL CLARA

BELLE-ILE EN MER



Le chef Jean-Alexandre Ouaratta illumine la cuisine du Castel Clara

Bien connu pour sa thalasso et son sublime panorama, le Castel Clara accueille avec le même bonheur, amateurs de séjours iodés et épicuriens. Au-delà de sa vue imprenable, le 4 étoiles a toujours mis l'accent sur les plaisirs de la table. Cette année ne fait pas exception puisqu'elle signe l'arrivée de Jean-Alexandre Ouaratta ; un chef inspiré au parcours déjà étoilé. Désormais aux commandes des trois restaurants du domaine, ce réunionnais d'origine entend y développer une cuisine de cœur et de générosité... agrémentée çà et là de quelques saveurs de son île natale !



Crédit Marco Strullu

À seulement 40 mn en ferry de Quiberon, le Castel Clara est devenu une véritable institution. Bâti à flanc de falaise tel un balcon de pierre orienté plein Sud, l'établissement capture merveilleusement l'essence même de l'île bretonne. Entre crique aux eaux turquoise et côte dentelée, nature authentique et esprit balnéaire décontracté, ce resort marin s'est imposé comme la destination de choix pour apprivoiser la sauvage Belle-Île. Jean-Alexandre Ouaratta ajoute une partition culinaire subtilement travaillée à ce voyage enchanté.

Un parcours étoilé

Formé en cuisine et en pâtisserie à La Réunion, Jean-Alexandre Ouaratta est arrivé en métropole à 21 ans. Sur le continent, Lyon va devenir son premier port d'attache pour un début de carrière prometteur. Après avoir officié dans les cuisines de l'hôtel Méridien sous l'égide de Christian Lherm, il rejoint la mythique Auberge du Pont de Collonges, son premier établissement étoilé. Au sein de la prestigieuse Maison Bocuse, il réapprend son métier. Fort de cette expérience, il intègre l'équipe du Monte Carlo Bay pour y retrouver le chef Marcel Ravin, avec qui il avait travaillé au Méridien.

En 2008, il "monte" à Paris pour travailler aux côtés de Yannick Alléno. De l'aveu même de Jean-Alexandre Ouaratta, "c'est celui qui a le plus influencé ma cuisine jusqu'à aujourd'hui". La collaboration va durer 5 ans. D'abord au Meurice en tant que chef de partie, puis une saison au Cheval Blanc de Courchevel comme sous-chef. Enfin, deux années passées en tant que chef de cuisine du restaurant gastronomique français du Royal Mansour, à Marrakech. Revenu en France en 2013, il décide de voler de ses propres ailes et prend le poste de chef de cuisine au Château de Bagnols, dans le Beaujolais. Il va y rester 6 ans et décrocher en 2016 une étoile au Guide Michelin.



Crédit Nicolas Anetson

Jean-Alexandre Ouaratta décide ensuite de mettre le cap à l'Ouest. A Perros-Guirec, il devient chef de cuisine de l'Agapa, un 5 étoiles de luxe niché au cœur de la Côte de Granit Rose. Après quatre années passées du côté des Côtes d'Armor, il largue les amarres pour accoster à Belle-Ile-En-Mer. Désormais Chef exécutif et Directeur de la restauration du Castel Clara, il débute sa nouvelle mission avec passion, aux côtés de Dominique Michaud, le directeur du domaine.

Une parTiTiion culinaire raffinée

Situés côte à côte avec vue imprenable sur la côte sauvage, Le Castel Clara***** et Le Grand Large*** font partie du même groupe. Jean-Alexandre Ouaratta va donc décliner sa partition

culinaire raffinée sur les trois restaurants du domaine. Côté Castel Clara, le gastronomique 180° a une capacité de 30 couverts entre salle chaleureuse et terrasse surplombant Port Goulphar. Le bistrannique *Café Clara*, quant à lui, accueille jusqu'à 70 convives dans un décor de bistrot chic avec vue sur l'océan. Côte Grand Large, le *Marie Galante* est ouvert à tout moment de la journée, du petit déjeuner au drink de fin de soirée.

Au cœur de la carte élaborée par Jean-Alexandre Ouaratta pour le 180°, on va trouver une cuisine 100% générosité, un produit plus travaillé, des associations inédites et des parfums résolument exotiques. Programmée au printemps, la réouverture va permettre aux clients de découvrir ses plats signature : langoustine juste saisie au combava, christophine et carapace à la vanille Bourbon ; lotte cuite juste nacrée, crémeux de panais, rougail de mangue et émulsion curry coco ; ou encore soufflé à la vanille et vieux rhum. Au *Café Clara*, les produits mis en avant sont variés et gourmands, toujours inspirés par les fruits de mer et le terroir bellilois.

Établissement insulaire au cœur d'une terre farouchement préservée, le Castel Clara est responsable par nature. Les équipes ont adopté de longue date des pratiques axées durabilité (tri des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.). L'approvisionnement en circuit court fait également partie de l'ADN de l'établissement. Partisan résolu des saveurs locales, Jean-Alexandre Ouaratta travaille avec les producteurs du coin. Le lait provient de la laiterie de Belle-Île. L'agneau du large, élevé sur le pré, est l'une des spécialités locales. Les huîtres de M. Henry viennent de la baie de Quiberon. Le poisson est apporté directement du bateau de Romain Verger, pêcheur bellilois, jusqu'à la cuisine du Castel Clara.

Belle-Île-en-Mer, la bien nommée !



Crédit Nicolas Anetson

Très appréciée pour ses sites à la beauté époustouflante, la plus grande des îles bretonnes est aussi vivifiante que ressourçante. Paysages marins, falaises découpées, panoramas grandioses, landes et dunes préservées, sentiers côtiers propices aux balades ou aux randonnées... Belle-Île-en-Mer est un concentré d'océan tonique et de nature apaisante, d'altière beauté et d'authenticité. Un cadre magique qui sert de toile de fond au Castel Clara, destination hôtelière d'exception.

Depuis un récent changement de contrôle par des amoureux de l'île, le vent souffle à nouveau dans les voiles de ces deux hôtels dont l'autre atout majeur est l'espace thalasso et spa.

Celui-ci fait partie intégrante de l'expérience du Castel Clara. Tous les bienfaits de l'océan dans un espace de 1.000 m², des installations modernes et bien équipées, des soins novateurs de grande qualité, des cures variées, adaptées à toutes les envies... tout est réuni pour se laisser porter par une vague de bien-être !

Infos Pratiques

Castel Clara : réservations au 02 97 31 84 21

Restaurant gastronomique *Le 180°*
Ouverture exceptionnelle en février pour la St Valentin
Réouverture définitive au printemps
Dîner uniquement

Restaurant bistronomique *Le Café Clara*
Ouvert tous les jours
Petit déjeuner, Déjeuner et dîner, Brunch certains dimanches
[Voir la carte](#)

Le Cotton Bar
Ouvert tous les jours de 10h à 23h avec petite restauration

Nuit à l'hôtel à partir de 200€ pour 2 personnes

Grand Large : réservations au 02 97 31 80 92
Restaurant *Le Marie Galante*
Déjeuner : ouvert du mardi au samedi
Dîner : ouvert tous les soirs

Belle-Île-en-Mer est desservie toute l'année au départ de Quiberon par [Océane BreizhGo](#) et [Ilien](#) et au départ de Vannes, d'avril à septembre, avec [la Compagnie du Golfe](#) ou [Navix](#).

