



Sur l'Île de Ré, la brasserie du HR Hôtel & Spa Marin devient L'Armateur et hisse les couleurs d'une nouvelle identité culinaire



À La Flotte-en-Ré, la brasserie du HR Hôtel & Spa Marin*** ouvre un nouveau chapitre de son histoire. Rebaptisée L'Armateur, l'adresse dévoile un concept entièrement repensé avec l'accompagnement de Ducasse Conseil. Nouvelle identité, nouvelle carte, nouvelle vision : cette brasserie marine contemporaine affirme plus que jamais son ancrage rétais et sa passion pour les produits de l'océan. Une escale gourmande qui invite les épicuriens à prendre le large sans quitter l'Île de Ré.**

Situé face à l'océan, au cœur du joli village de La Flotte, le HR Hôtel & Spa Marin conjugue depuis plusieurs années l'excellence d'un établissement cinq étoiles avec l'art de vivre propre à l'Île de Ré. 38 chambres élégantes, espace bien-être et thalasso sur 800 m², piscine extérieure, déco raffinée et atmosphère décontractée... l'adresse est un refuge privilégié pour se ressourcer au rythme des marées. Aujourd'hui, la métamorphose de la brasserie vient enrichir l'expérience. Avec L'Armateur, le HR Hôtel & Spa Marin affirme ses ambitions et propose aux visiteurs comme aux habitants de l'île une destination gourmande inspirée par le territoire et ouverte sur l'horizon.

L'Armateur, une nouvelle signature culinaire tournée vers l'océan

Pour écrire cette nouvelle page, le groupe L'Armateur du Soleil a choisi de s'associer à Ducasse Conseil afin de définir une identité forte, cohérente avec l'esprit du lieu et les attentes d'une clientèle en quête d'authenticité. Cette collaboration est née d'une ambition commune : faire de la restauration un véritable marqueur d'expérience, capable de raconter l'Île de Ré à travers une cuisine généreuse, lisible et contemporaine.

Le résultat prend aujourd'hui le nom de L'Armateur. Plus qu'un changement d'enseigne, cette nouvelle identité traduit un positionnement clair : celui d'une brasserie marine contemporaine. Ici, l'univers du bord de mer irrigue l'ensemble de l'expérience, du décor à l'assiette. Inspiré par l'océan, le restaurant revendique son caractère maritime tout en célébrant les richesses de son territoire. La pêche locale, les producteurs rétais et les saveurs atlantiques deviennent les fils conducteurs d'une cuisine sincère, accessible et profondément ancrée dans son environnement.

L'esprit de la cuisine repose sur une idée simple : laisser parler le produit. Les recettes privilégient la justesse des goûts, la fraîcheur des ingrédients et la lisibilité des assiettes. Loin des effets de style, chaque préparation cherche à révéler l'essentiel, dans un équilibre entre tradition de brasserie et techniques contemporaines. Cette philosophie se retrouve également dans l'accueil et le service, pensés dans l'esprit d'une maison de bord de mer élégante mais décontractée, où l'on vient partager un moment convivial face à l'océan.

Une carte qui célèbre les trésors de la côte Atlantique

Dès l'arrivée, la carte de l'écailler donne le ton. Véritable invitation au voyage maritime, elle met à l'honneur les produits de la mer dans toute leur fraîcheur : huîtres, coquillages, crustacés, à déguster seuls ou combinés en assiettes de la mer et autres plateaux à partager. Pensé comme un élément central de l'expérience, cet espace rappelle les grandes brasseries marines et valorise les savoir-faire des producteurs locaux.

Au déjeuner comme au dîner, la carte propose une sélection de recettes emblématiques qui célèbrent la mer sans oublier les grands classiques de brasserie. Poissons issus de la pêche locale, moules à la crème charentaise, mais aussi fricassée de volaille jaune aux morilles ou entrecôte sauce béarnaise composent une offre capable de séduire aussi bien les inconditionnels de délices marins que les amateurs de viande de qualité. La pomme de terre AOP « Île de Ré » figure tout naturellement parmi les garnitures tandis que les desserts sont agrémentés de crème charentaise, miel local et autres saveurs caramel beurre salé.

Servi au déjeuner du lundi au vendredi, le Menu de L'Armateur reflète parfaitement l'esprit de la maison : une cuisine de saison, généreuse, profondément ancrée dans son environnement. De la soupe de poissons de roche aux moules, en passant par le retour de pêche sublimé par une cuisson à la vapeur d'algues, chaque recette célèbre les saveurs de la côte Atlantique. Avec le suprême de volaille accompagné de sa crème de champignons, les produits du terroir ne sont pas en reste. Les desserts rendent hommage aux gourmandises locales, à l'image des fraises au jus, sorbet yaourt et madeleine au miel de l'Île de Ré.

Enfin, le bar participe pleinement à cette nouvelle dynamique avec une carte qui décline l'identité marine. À côté des boissons incontournables, les bières artisanales de l'Île de Ré déploient leurs arômes délicats. Pensée comme une invitation au voyage, la carte des cocktails signature puise son inspiration dans l'univers maritime. Des embruns de l'océan aux notes salines en passant par les parfums des dunes et les fruits de saison, chaque création révèle un équilibre subtil entre fraîcheur, caractère et élégance, prolongeant l'expérience de L'Armateur jusque dans le verre.



Brasserie L'Armateur

Tous les jours du lundi au dimanche

De 12h à 14h et de 19h à 21h

Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés) :

- Formule entrée-plat ou plat-dessert : 28 €
- Formule entrée-plat-dessert : 36 €

HR Hôtel & Spa Marin

44 avenue de la Plage - 17630 La Flotte

Réservation restaurant au 05 46 09 60 70

<https://hotel-hr-spamarin.fr/brasserie-ile-de-re/>

--