

# L'Amirauté



BEAUTIFUL LIFE HOTELS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 20.10.2023

## L'HÔTEL L'AMIRAUTÉ\*\*\*\* SOUFFLE UN VENT DE FRAÎCHEUR SUR SON RESTAURANT

Faisant suite à la rénovation de l'hôtel L'Amirauté\*\*\*\* (Beautiful Life Hotels) en 2021, c'est aujourd'hui autour du restaurant et de son équipe de connaître un second souffle. Ayant déjà travaillé ensemble par le passé, les nominations de Rémi Casterman et Xavier Eléouet, respectivement aux postes de Chef de cuisine et de Responsable de salle, marquent la troisième collaboration professionnelle du tandem.

Menus raffinés, produits locaux et gourmandises, la Table de l'Amirauté monte en gamme et s'oriente vers une cuisine semi-gastronomique. Désormais ouvert le samedi soir, le restaurant invite tous les amoureux de la gastronomie à découvrir une cuisine de saison, entre tradition et imagination.

**L'AMIRAUTÉ, UN ÉTABLISSEMENT HAUT DE GAMME DE CHOIX EN PLEIN BREST**

À 600m de la gare, en plein centre-ville de Brest, l'Hôtel L'Amirauté\*\*\*\* est l'établissement de choix pour tous les voyageurs, de loisir ou d'affaires, en quête de confort, de tranquillité et de bien-être, dans un cadre moderne et haut de gamme. L'hôtel propose des chambres spacieuses et cosy aux teintes douces, propices au calme et au repos. La Table de l'Amirauté, restaurant et bar, complète l'offre de l'hôtel, promettant petit-déjeuner, déjeuner et dîner gourmands et savoureux, créés à partir de produits frais et locaux. Plébiscitée par les gourmets locaux, Brestoises et clients de l'hôtel sont invités à découvrir la carte du nouveau chef Rémi Casterman.

### UN TANDEM QUI MARCHE POUR LA TABLE DE L'AMIRAUTÉ

La rentrée souffle un vent de fraîcheur sur l'équipe du restaurant. La Table de l'Amirauté accueille son nouveau responsable de salle, Xavier Eléouet, quand ses cuisines ouvrent leurs portes à son nouveau chef, Rémi

**Casterman.** Les deux hommes avaient déjà eu l'occasion de travailler ensemble par le passé : une histoire professionnelle commune qui signe son troisième acte.



**Xavier ELEOUET - Responsable de Salle « La Table de L'Amirauté ».**

Natif de Brest et résidant à Brignogan, Xavier Eléouet a suivi des études hôtelières au Lycée Chaptal à Quimper, puis une formation en management au campus CESI de Lyon.

Xavier Eléouet, en tant que véritable professionnel et homme de terrain, a fait toute sa carrière dans la Restauration. Il a travaillé pour des établissements de prestige (Le Four Seasons Hôtel des Bergues à Genève, l'hôtel de la Plage à Saint-Anne La Palud, l'hôtel L'Hermitage à La Baule, etc.) et avait son propre restaurant à Brignogan Plages.

À La Table de L'Amirauté, il croise la route de Rémi Casterman pour la 3e fois ; ils ont déjà travaillé ensemble en 2007 et 2021.

Xavier Eleouet a de belles connaissances en œnologie et est un passionné du jeu d'échecs.



**Rémi CASTERMAN - Chef de cuisine « La Table de L'Amirauté »**

Natif de Brest, passionné de cuisine depuis toujours, Rémi Casterman a suivi ses études de cuisinier à l'IFAC de Brest.

Rémi Casterman, a travaillé en tant que Chef de cuisine dans différentes maisons : Le Cabanon au Cap d'Ail, Le Vioben à Landéda où il a obtenu une Assiette Michelin en 2016, l'hôtel le Méridien\*\*\*\* à Montréal, l'hôtel\*\*\*\* les Campanules à Tignes, Restaurant les Alizés à Roscoff, Restaurant Le Carré à Brest.

Rémi Casterman, accompagné d'une équipe de 4 personnes, travaille les produits frais de saison. À La Table de L'Amirauté, tout est fait maison. Il sublime les produits de nos terroirs et de nos océans.

## **PLUSIEURS NOUVEAUTÉS POUR LE RESTAURANT DE L'AMIRAUTÉ**

En plus du renouvellement de son équipe, La Table de l'Amirauté **monte en gamme et s'oriente vers une cuisine semi-gastronomique à base de produits locaux et de saison.** Désormais ouvert le samedi soir, le restaurant propose aux Brestois.e.s et aux clients de l'hôtel une **carte, renouvelée tous les deux mois,** qui invite les amoureux de la table du mardi au vendredi

de 12h à 14h pour déjeuner, puis du lundi au samedi de 19h à 21h30 pour dîner.

En plus des plats à la carte, deux menus sont proposés :

**MENU DÉCOUVERTE** (Servi uniquement le midi)  
Entrée - plat OU plat - dessert : 20€  
Entrée - plat - dessert - 25€

**MENU L'AMIRAUTÉ**  
Entrée - plat OU plat - dessert : 29€  
Entrée - plat - dessert : 36€

Les jours et horaires d'ouverture du restaurant sont :  
Du mardi au vendredi, de 12h à 14h, pour déjeuner  
Du lundi au samedi, de 19h à 21h30, pour dîner

### UN ACCUEIL SEMINAIRE SUR-MESURE

Adresse brestoise incontournable pour les entreprises, l'Amirauté propose des espaces de séminaires. À l'instar de son atmosphère, l'établissement invite à réunir les collaborateurs dans un cadre chaleureux, calme et studieux dans ses quatre salles équipées et adaptées pour tous les types d'événements professionnels. Services et activités sur-mesure, l'hôtel a pensé à tout pour offrir aux entreprises une expérience complète alliant moments corporate et ludiques.

Informations	pratiques :
84	chambres
1 restaurant (privatisable) et 1 bar	
3 salons modulables allant de 35 à 75 m <sup>2</sup>	
75	convives

Pour plus d'information [cliquez ici](#)