



Idéalement placé au bout du quai du port de **Sauzon**, l'Hôtel du Phare vous offre un des plus beaux points de vue de Belle-Île-en-Mer.

L'Hôtel du Phare, symbole incontournable du Port de Sauzon, a été construit en 1880.

Aux fourneaux, Laurent Clément chef étoilé au Grand Monarque en 2009 à Chartres, qui à 18 ans quitta la Belle-Île de son enfance, revient au pays pour nous charmer avec une jolie carte qui mettra à l'honneur les produits locaux. L'accent est mis sur une cuisine éco-responsable, soucieuse de préserver les ressources.



Une cuisine d'inspiration locale

La cuisine du restaurant gastronomique, est essentiellement composée de fruits de mer, de pêches et viandes locales !

Sans prétention, le Chef a pour objectif de servir une cuisine éco-responsable, d'instant et d'instinct, inspiré du retour du marché et empreint de saisonnalité, des plats « lisibles » ; « Le produit ! rien que le produit » est le leitmotiv du chef, Laurent Clément et de sa brigade.

Le restaurant offre une atmosphère unique avec une vue imprenable sur le port de Sauzon. La salle intérieure, offre un design moderne, qu'a su mettre en avant Jean Michel Wilmotte, par sa créativité, et ces clins d'œil à la Bretagne



Le Bistrot

La cuisine du Bistrot, sans être ostentatoire, se veut simple et bonne, essentiellement composé de fruits de mer, de plats simples et goûteux, d'assiettes à grignoter au moment de l'apéritif

La terrasse, au pied du phare, offre une vue sur le petit port pittoresque de Sauzon et sur le large, vous apprécierez, au coucher du soleil, déguster un cocktail au moment de l'apéritif.

La salle intérieure, moderne, avec de grandes fresques de produits de la mer et les teintes de couleur verte, rappelant le vert du Phare, vous accueillera au déjeuner et dîner

L'HOTEL DU PHARE recrute pour ses restaurants :

- **Stagiaires cuisine-salle-Bar-assistant de direction**

Postes à pouvoir début avril jusqu'à fin septembre, ou Uniquement pour la période estivale de juin à fin août. Dates à convenir ensemble.

2 jours de congés hebdomadaires consécutifs

Journées continues suivant les effectifs et périodes

Logés dans une maison située à 100 mètres du restaurant (équipées de 4 salles de bains, WC, cuisine intégrée et équipée)

Pourboires partagés pour l'ensemble du personnel

Possibilité de contrat à l'issue du stage