

DOSSIER DE PRESSE



L'ÉLÉGANT JOYAU DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE



CASTELBRAC l'âme de Dinard

**AVEC SES ALLURES DE PAQUEBOT
AMARRÉ À FLANC DE ROCHERS,
FACE À LA BAIE DE SAINT-MALO,
CASTELBRAC EST UN HÔTEL UNIQUE.**

Parfait symbole de l'esprit balnéaire de Dinard. Il porte un prestigieux héritage, celui d'une ville prisée par l'aristocratie anglaise qui a donné naissance au début du XXe siècle, à la villégiature chic.

L'architecture atypique de Castelbrac donne le ton. Elle s'associe aux prestigieuses villas Belle Epoque de Dinard, classées au titre des monuments historiques.

Yann Bucaille et Lydwine, son épouse, rachètent l'ancien Muséum d'Histoire naturelle et l'Aquarium de Dinard en 2010. Ils souhaitent transformer les lieux en un élégant hôtel contemporain. Ces amoureux de Dinard y proposent une autre approche de l'hôtellerie haut de gamme, en plaçant l'humain et le sens de l'hospitalité au cœur de leurs préoccupations.

**LIEU HORS DU TEMPS, DISTINGUÉ ET
ENCHANTEUR, CASTELBRAC RÉUNIT
DÉSORMAIS TOUS LES CODES DU LUXE.**

Castelbrac a été imaginé comme un refuge raffiné pour l'âme et le corps. Avec son atmosphère intime, ce lieu de mémoire érige l'hospitalité en valeur fondatrice et la bienveillance en art de vivre. Sa chaleureuse directrice, Sophie Bannier, et son personnel attentionné, distillent à tous les instants, un luxe vrai fondé sur la simplicité.

Yann, Lydwine et Sophie ont su redonner vie à l'un des sites les plus emblématiques de Dinard.

**CASTELBRAC S'EST RÉINVENTÉ
EN ART DE VIVRE ÉLÉGANT AVEC
UN SUPPLÉMENT D'ÂME.**



“
*N'oubliez pas
l'hospitalité, grâce
à elle, certains,
sans le savoir, ont
accueilli des anges*
”

Epître aux Hébreux 13.22



Un EMPLACEMENT exceptionnel

CASTELBRAC EST IDÉALEMENT SITUÉ DANS UNE DES STATIONS BALNÉAIRES LES PLUS PRESTIGIEUSES DE FRANCE.

Cet hôtel côtoie les villas Belle
Epoque dinardaises, la cité corsaire de
Saint-Malo et la baie du Prieuré.
Il surplombe la célèbre promenade
du Clair de Lune, au bord de l'eau.



CASTELBRAC JOUIT D'UN ENVIRONNEMENT D'EXCEPTION.

L'hôtel est installé à deux pas du centre
ville et de la plage de l'Ecluse, célèbre
pour ces intemporelles tentes rayées
ciel et blanc. Il contemple Saint-Malo,
la légendaire cité corsaire, avec ses remparts
et sa fortification Vauban.

Non loin de là, s'élève aussi le Mont-Saint-
Michel, chef-d'œuvre inscrit au patrimoine
de l'Unesco.



UNE FABULEUSE HISTOIRE, un héritage marin

PIONNIER BÂTISSEUR DE DINARD, VOYAGEUR, PHOTOGRAPHE ET ESTHÈTE, WILLIAM FABER FAIT CONSTRUIRE, EN 1872, UNE VILLA EXCENTRIQUE.

Il la revend trois ans plus tard à un colonel écossais, Lord Hamilton, héros de la guerre de Crimée. Ce dernier est subjugué par cette construction tarabiscotée.

Il déclare en la voyant :

“my God, what a bric-à-brac!”

Cette exclamation donnera son nom à la propriété. Le militaire fait ajouter des créneaux au bâtiment pour lui donner un petit air de château écossais.

Son épouse réchauffe l'intérieur avec des éléments "Arts and Crafts", l'équivalent de l'Art nouveau français. La magnifique cheminée de l'hôtel, encadrée de céramiques, témoigne encore de cette époque fastueuse.

Avec la Guerre de 14-18 puis la crise de 1929, la belle société anglaise déserte Dinard. La villa Bric-à-Brac est vendue à la commune. L'excentrique demeure ouvre une nouvelle page de son histoire.

Elle est rachetée par le Muséum national d'Histoire naturelle de Paris en 1934. Elle devient alors une station marine. On lui adjoint un aquarium public et un laboratoire de recherche où officiera le Commandant Charcot. En ce lieu, pendant près de 70 ans, chercheurs, navigateurs, naturalistes mettront leur expertise au service de la connaissance des océans. De lointaines expéditions, dont celles du Commandant Charcot, y prendront leur départ. En 1992 l'Aquarium fermera définitivement ses portes.

En 2008, la station marine déménage. La villa Bric-à-Brac est laissée à l'abandon... Le meilleur arrive avec le rachat de l'ensemble par Yann et Lydwine Bucaille. Un colossal chantier de 7 ans débute. Il donne naissance à Castelbrac, élégant hôtel 5 étoiles, imaginé comme un "refuge de l'âme".



RENOUVELER LES STYLES, Préserver l'empreinte historique

CASTELBRAC VIT UNE SPECTACULAIRE RENAISSANCE, DANS LE PLUS GRAND RESPECT DES ÂMES ET DES STYLES QUI L'ONT PRÉCÉDÉ.

Il porte désormais son nouveau nom Castelbrac : contraction de castel et de bric-à-brac. La décoration est confiée à la designer Sandra Benhamou, qui collabore avec l'architecte d'intérieur Léonie Alma Mason. Sandra Benhamou métamorphose l'ancien Aquarium de Dinard en un prestigieux hôtel 5 étoiles.

Elle s'appuie sur une écriture très personnelle de l'univers marin et une interprétation contemporaine de l'esprit Art Déco.

Elle dessine un poisson qui devient le fil conducteur de sa décoration. Elle le décline à l'envi et le fait nager dans tout l'hôtel. Pour contrebalancer l'architecture initiale pensée par des hommes, Sandra Benhamou imagine une réinterprétation plus féminine du site. Castelbrac devient un lieu de mémoire qui allie avec justesse passé et présent.

UNE DÉCORATION qui ne laisse aucun détail au hasard

L'HÔTEL EST ORGANISÉ AUTOUR DE TROIS
BÂTIMENTS : LA VILLA LORD HAMILTON,
LA CAPITAINERIE ET L'OBSERVATOIRE.

Il comprend 23 chambres dont 1 suite,
la plupart avec terrasse ou balcon. Elles
offrent toutes une magnifique vue sur la baie.

La décoratrice Sandra Benhamou et
l'architecte d'intérieur Léonie Alma Mason
ont revisité Castelbrac dans son ensemble.
Elles ont apporté couleur et douceur
à cette grande bâtisse un peu austère
à l'origine. Elles ont parfaitement
harmonisé et sublimé ce lieu hétéroclite
en associant éléments Art déco et pièces
de mobilier contemporain. Elles ont marié
le bois des charpentes et des parquets
aux métaux des luminaires; les mosaïques
Belle Époque aux teintes gris-bleu
s'associent au ciel breton.

LE LOBBY

Le ton est donné dès l'entrée : pas de
réception, mais un accueil vue mer ! En
guise de lobby, un bureau cosy aux
impressionnantes portes en forme de
poissons stylisés.

LE SALON CHARCOT

Le salon/bibliothèque ou salon Charcot, est
situé à la même place que le bureau
du célèbre commandant. Agrémenté d'une
magnifique fresque représentant une
des expéditions de l'illustre explorateur
polaire, il offre une spectaculaire vue
sur la mer. Ce salon de détente,
élégant et cosy, devient à l'heure du
thé, le lieu idéal pour une pause sucrée.



Les chambres

Le mobilier est créé sur mesure par Sandra Benhamou en collaboration avec l'atelier Rosello. Les têtes de lit surlignées d'une baguette noire s'habillent de cuir, façon galuchat.

Pierre Frey ou Casamance sont à l'origine des superbes papiers peints aux motifs colorés.

Dans les salles de bains, le luxe se cache dans les détails. Le terrazzo, le marbre et les mosaïques de zelliges bleu, blanc et safran dialoguent avec les miroirs-poissons.





Le restaurant

Le restaurant gastronomique, le "Pourquoi Pas", est installé dans l'ancien poste d'observation du Muséum d'Histoire naturelle. Son nom fait référence au fameux navire du Commandant Charcot.

L'Art Déco règne aussi en maître à l'intérieur du restaurant, agrémenté par la magnifique terrasse du Belvédère qui offre un splendide panorama sur la baie de Saint-Malo. A l'heure des repas, le "Pourquoi Pas" devient le haut lieu des plaisirs gustatifs.



Le bar de L'Aquarium

Aménagé dans l'ancien Aquarium, le bar a conservé le nom et le charme d'antan.

Il déploie toujours sa succession de hublots donnant sur la mer et ses anciennes colonnes gainées de mosaïques vertes, noires et or. Sa superbe décoration à motif d'écailles, de poissons et de vagues, s'inspire du monde marin. L'historique porte d'entrée des années 30 ouvre, quant à elle, sur le jardin.

On y sirote les surprenants et innovants cocktails créés par le chef barman, Antony Bertin. Ses créations, pleines de poésie, sont une référence dans le milieu de la mixologie. On peut aussi y déjeuner "sur le pouce".





L'ART DE RECEVOIR en toute simplicité

CASTELBRAC, C'EST...

Un personnel investi, porteur de l'esprit "Soul Haven", (refuge de l'âme).

Tous les membres de l'équipage arborent le look bord de mer décontracté-chic, en marinière et sneakers.

UN SENS DE L'HOSPITALITÉ SANS PAREIL

Véritable cheffe d'orchestre, la directrice Sophie Bannier, souriante et passionnée, est attentive à rendre chaque séjour unique. Elle propose une approche sur-mesure de l'accueil, des séjours haute couture mais toujours en toute simplicité. La signature Castelbrac.

De l'accueil au départ, réceptionniste, bagagiste, voiturier... n'ont de cesse de rendre inoubliable l'expérience Castelbrac. Sur la route, elle se poursuit en Tesla. La voiture électrique de l'hôtel allie avant-garde et environnement. Les transferts entre la gare et les aéroports s'effectuent à son bord, confortablement et sans émission polluante.



“

Ici, le regard porte sur les flots et l'on entre en communion avec la nature. Le temps s'arrête et l'esprit s'envole vers l'essentiel. C'est un lieu de mémoire et de ressourcement. Bien plus qu'un hôtel, c'est le refuge de l'âme

Yann Bucaille.

”



UN CHEF étoilé et engagé



Breton originaire de Dinan, Julien Hennote est le seul chef étoilé de Dinard.

Il participe à l'aventure Castelbrac depuis l'ouverture, aux commandes du restaurant gastronomique le "Pourquoi Pas". Il obtient, dès 2019, une étoile au prestigieux guide Michelin. Une juste récompense pour ce chef exigeant, créatif et éthique.

JULIEN HENNOTE, LE TERROIR EN HÉRITAGE

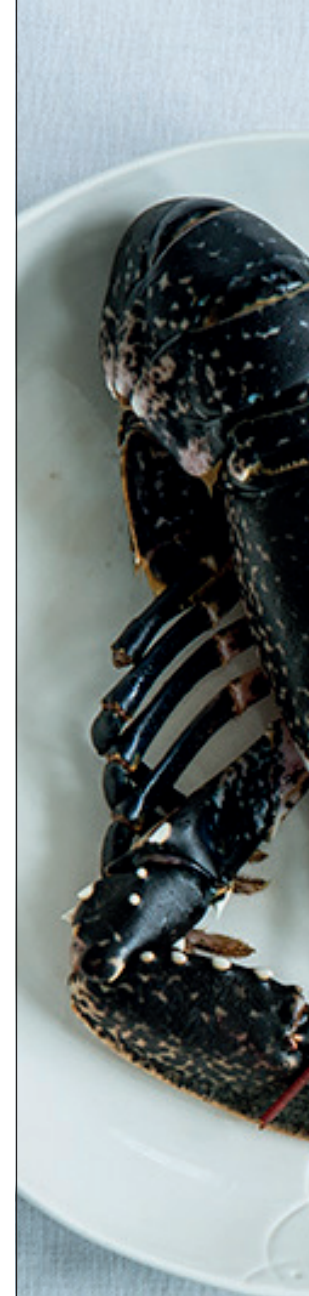
Avec son ADN breton, sa cuisine est un concentré d'iode. Elle est fortement inspirée par son environnement géographique, culturel et patrimonial.

Le chef sublime les produits de la pêche côtière et du terroir local. On peut les déguster face à la mer dans le très élégant restaurant le "Pourquoi Pas" ou sur sa terrasse avec la cité-corsaire de Saint-Malo pour toile de fond.

Le chef travaille avec des producteurs locaux dans une démarche de qualité et d'impact environnemental réduit.

Julien Hennote défend une cuisine locale. Pour le chef, un restaurant doit être l'expression d'un territoire.





LA MER, Une source d'inspiration inépuisable

Omniprésente à Castelbrac, la mer n'est pas qu'un joli décor. Le chef Julien Hennote y puise l'inspiration pour transcender ses assiettes. On retrouve dans ses plats, le poisson, motif emblématique de l'hôtel, assorti de coquillages et crustacés de la baie.

Araignées, étrilles, Saint-Jacques et ormeaux, influencent les créations de ce chef cuisinier "les pieds dans l'eau".

Sa carte marine accueille : l'émulsion d'huîtres au sarrasin et andouille, la langoustine au jus d'algue et criste marine, la raviole de homard au safran ou encore le cabillaud de ligne au sabayon de pain grillé...

Le plat signature : les raviolis de homard bleu au lait d'amande. Tout simplement divin !

Malgré une indéniable influence de la mer, la viande est également présente à la carte. Julien Hennote a fait le choix de l'associer systématiquement au poisson, comme dans sa saucisse de homard bleu et cochon au blé noir.

Un clin d'œil à la traditionnelle galette-saucisse bretonne.

Un chef engagé

Julien Hennote est membre de l'association "Ethic Ocean", qui s'attache à préserver les océans et leurs ressources. Il refuse d'inscrire à sa carte des poissons trop jeunes ou des espèces qui se raréfient.

Il affectionne les poissons injustement snobés : vieille, congre, tacaud, chinchard et autres maquereaux... Pour Julien Hennote, le vrai luxe c'est un poisson fraîchement pêché à proximité de son restaurant. Il aime étonner en conviant dans ses créations culinaires des produits simples ou désuets.



Un potager au bord de l'eau

SON PRODUIT FÉTICHE ?

L'algue de Saint-Lunaire qu'il travaille sous toutes ses formes. Elle se glisse même dans les desserts.

Julien Hennote aime particulièrement les plantes marines : obione, fenouil sauvage, salicorne et criste marine ramassées au bord de l'eau.

Il travaille avec des producteurs locaux, magiciens des saveurs, qui l'approvisionnent en herbes et fleurs d'exception. Ils lui fournissent l'incroyable gingembre breton au goût puissant, la mertensia maritima, véritable feuille d'huître et la spectaculaire paederia lanuginosa, plante à l'inattendu goût de camembert.

Sucré-iodé

Annabelle Lévêque, la cheffe pâtissière de Castelbrac, est également très inspirée par cet environnement vert émeraude.

Ses desserts apportent une touche sucrée à l'univers culinaire de Julien Hennote. Ses créations subtiles et raffinées sont souvent relevées d'herbes aromatiques.





UN SPA pour réveiller les sens et sublimer la beauté

**DEUX SUITES BIEN-ÊTRE SONT DÉDIÉES
À DES SOINS COMPLETS VISAGE ET CORPS.**
Leur décor raffiné et épuré laisse place
aux matériaux naturels. On y prodigue les
soins Gemology et Thémaé, qui magnifient
le corps et l'esprit.

Suite bien-être by Gemology

Des rituels aux pierres précieuses et
semi-précieuses. Cette expérience beauté
et détente réveille tous les sens grâce
aux bienfaits des actifs puissants des
minéraux naturels.

Suite bien-être by Thémaé

Thémaé prodigue des soins grâce aux
bienfaits du thé, ce qui permet une immersion
multisensorielle propice au ressourcement et
à la sérénité.





UN BASSIN DE NAGE SUSPENDU au-dessus de la mer

Le couloir de nage extérieur surplombe la charmante promenade du Clair de Lune et la baie du Prieuré. Il invite à une douce immersion aquatique, en toute intimité. L'eau chauffée à 30° permet des bains bretons toute l'année.

Pour compléter cette offre bien-être, l'hôtel dispose d'un hammam et d'un solarium.

UNE CHAPELLE VUE MER pour méditer

Installée au cœur de l'hôtel, la petite chapelle Saint-Gabriel invite à un moment de calme, de recueillement ou de prière.

La chapelle Saint-Gabriel signe la singularité de Castelbrac, cet hôtel "pas comme les autres".

Entre ciel et mer, Castelbrac semble avoir définitivement trouvé sa place.





SUR LA MER l'expérience Castelbrac continue

Envie de prolonger l'expérience Castelbrac ? Le Fou de Bassan, le magnifique bateau de l'hôtel, est mis à disposition des hôtes, de Pâques à la Toussaint. Il permet de découvrir les splendeurs de la côte d'Emeraude : Cap Fréhel, Mont-Saint-Michel, Fort de la Conchée, îles de Cézembre, d'Harbour, du Grand Bé ou de Chausey....

Fabriquée sur mesure, cette confortable et puissante pinasse de 12 mètres de long a nécessité près de 4 000 heures de travail. Cette vedette en acajou, construite à la main dans l'un des plus anciens chantiers navals français, emprunte son nom à un oiseau marin de grande envergure. Castelbrac est le seul hôtel de Bretagne à posséder son bateau privatif.



LE FOU DE BASSAN EST ÉQUIPÉ D'UN BAIN DE SOLEIL À L'AVANT POUR S'ADONNER AU FARNIENTE.

On peut prendre le petit-déjeuner, assister au lever du soleil ou organiser un dîner romantique. On peut aussi prévoir un pique-nique, prendre un verre au coucher du soleil ou juste profiter de l'époustouflant spectacle de la nature, au gré des flots et des embruns.

INFORMATIONS PRATIQUES

HÔTEL CASTELBRAC

17 avenue George V
35 800 Dinard

+ 33 2 99 80 30 00
info@castelbrac.com
www.castelbrac.com



ACCÈS

PAR LA ROUTE

Paris / 4 heures par l'autoroute A11
Nantes / 2 heures par la voie express
Rennes / 50 minutes par la voie express

PAR LE TRAIN

Paris / Saint-Malo : LGV direct, 2 h 15
Paris / Saint-Malo : TGV direct, 3 h
La gare de Saint-Malo est située à 15 minutes de Castelbrac.
Les transferts peuvent être effectués avec la Tesla de l'hôtel.

AÉROPORT

Pleurtuit-Dinard : 15 minutes de Castelbrac.
Rennes Saint-Jacques : 1 h de Castelbrac.





CASTELBRAC

SOUL HAVEN

