

20

LA

Les tables de BONGOUT

CRÈME

DE LA

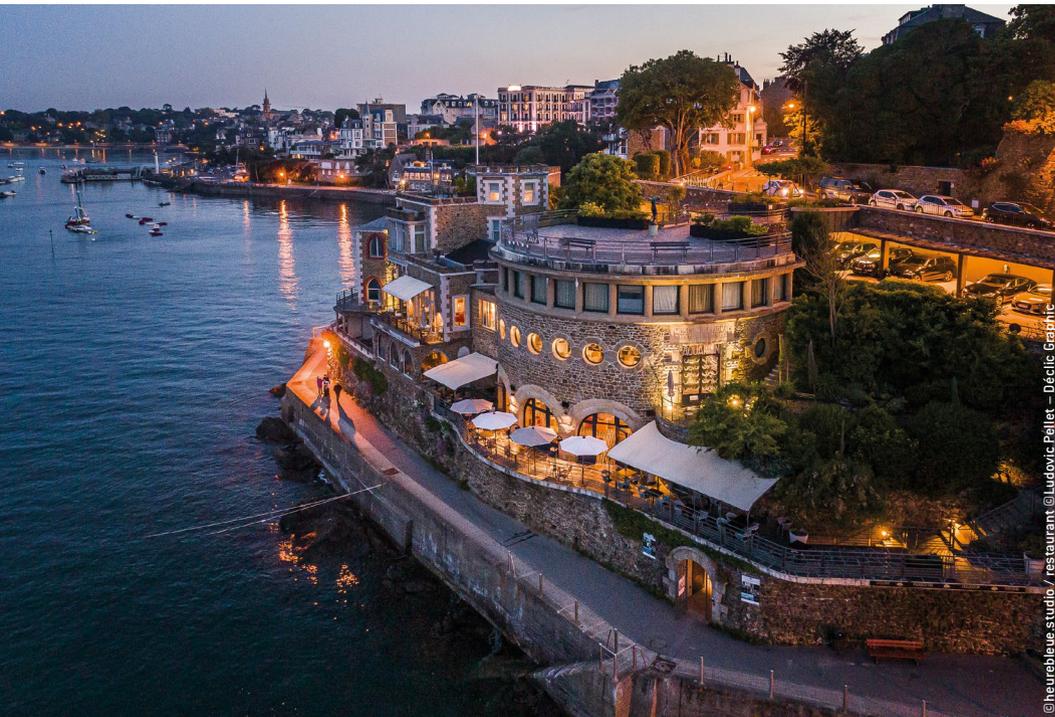
CRÈME



Comme la ville de Dinard, Castelbrac naît sous ascendance anglaise. William Faber, bâtisseur de la station balnéaire, fait édifier la première villa sur la falaise. Lord Hamilton, colonel écossais, en fait l'acquisition quelques années plus tard et développe la bâtisse, pour lui donner les allures d'un château écossais. Son appréciation en découvrant la construction insolite laissera son empreinte : «my god, what a bric-à-brac».

LE CASTELBRAC À DINARD LA VILLA "BRIC-À-BRAC"

Castelbrac de nuit



Au sortir de la crise de 1929, la Villa BRIC-à-BRAC est vendue à la commune, puis en 1935 au Muséum national d'Histoire naturelle. Laboratoire de recherche et aquarium, elle accueille pendant 70 ans des chercheurs et explorateurs, notamment l'illustre commandant Charcot. Laisser à l'abandon, elle est rachetée par des amoureux de Dinard, Yann et Lydwine Bucaille, également fondateurs des Cafés Joyeux qui contribuent à l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap. Après 7 ans de travaux, en 2015, ce site exceptionnel devient un hôtel de luxe. Dans le respect de son histoire, les nouveaux propriétaires le conçoivent comme un havre de paix, où les valeurs de bienveillance et d'hospitalité sont reines.

De Villa BRIC-à-BRAC, voici l'hôtel renommé CASTELBRAC. Sous l'impulsion de l'architecte Sandra Benhamou l'ADN ART DECO est sublimé. Avec la complicité de Sophie Banner, Directrice Générale, la décoration met en valeur chaque espace et l'histoire du lieu. Les jeux de lumière, les couleurs joyeuses, le choix des matériaux, comme les mosaïques, ou encore le mobilier renforcent le côté singulier et apaisant du lieu. L'hôtel abrite 23 chambres ouvrant sur la mer, réparties dans trois bâtiments réunis : la Villa Lord Hamilton, la Capitainerie et l'Observatoire. Toutes sont lumineuses, élégantes et chaleureuses. Elles disposent d'équipements haut de gamme, de mobilier sur mesure, et sont climatisées.

Dès le lobby, on est placé face à l'étendue bleue. Puis on pénètre dans le salon Charcot, ancien bureau du commandant, avec son point de vue sur la mer et Saint-Malo, idéal pour faire une pause autour d'un thé ou pour un snacking.

Plus loin le bar, aménagé dans l'ancien aquarium de la ville, avec sa décoration réinterprétant des écaïlles, propose tout un univers de cocktails.

Côté Bien Etre, le Spa propose de nombreux soins pour se ressourcer.

En extérieur, le bassin de nage et le solarium complètent cet îlot de tranquillité.

À la table du POURQUOI PAS.

Le restaurant gastronomique du Castelbrac est le seul étoilé Michelin de Dinard.

Installé dans l'ancien poste d'observation du Muséum national d'Histoire naturelle, il a pris le nom des célèbres navires d'exploration du Commandant Charcot. Prolongé par une accueillante terrasse, il offre une vue exceptionnelle sur la baie de Saint Malo.

Le Chef breton Julien Hennote, aux commandes depuis son ouverture, a la passion de son terroir. Chef créatif et engagé, il sublime les produits de la pêche côtière. Signataire de la charte Ethic Océan, il s'attache à en préserver les ressources, en ne mettant pas à sa carte des poissons trop jeunes ou des espèces qui se raréfient.

Parmi les produits phares à sa table figurent : les Coquilles Saint-Jacques prélevées en plongée dans la baie de Saint-Malo, L'Ormeau, prélevé en plongée sur la côte d'Emeraude, le Homard bleu et le cochon fermier, deux étendards chacun de la gastronomie bretonne.

Le Chef affectionne particulièrement accompagner ses plats avec les plantes marines, salicorne, abione et criste marine, ramassées au bord de l'eau ou avec les herbes et les fleurs fournies par les producteurs locaux.





NOTRE EXPLORATION GOURMANDE AU POURQUOI PAS

Les asperges vertes de Lanrivain, pommes de terre au beurre, sardines et lait ribot fumé.

Accompagnées d'un Montlouis sur Loire «Remus», Domaine de la Taille aux Loups 2022

L'araignée de mer au fenouil sauvage, mayonnaise au curry doux et copeaux de radis.

Accompagnée d'un Saint Peray «Version», François Villard 2022.

La raviole de homard, navet nouveau, jus des fanes et bisque de homard.

Accompagnée d'un Jurançon sec «La Virada», Domaine Jean-Marc Grussaute 2021.

La daurade, pulpe d'épinard au beurre noisette, artichaut en vinaigrette et poutargue.

Accompagnée d'un Pinot Gris «Réserve Personnelle», Domaine Trimbach 2017.

La selle d'agneau rôtie, Chou «Pe Tsai » braisé aux algues, jeunes courgettes et cébette.

Accompagnée d'un Saint-Emilion Grand Cru, cuvée Premium, Château Chevalier Lescours 2019.

Breizt bleu en différentes textures, relevé à la Dulce.

Accompagné d'un Chouchenn du Dragon Rouge.

L'espuma de noix de coco, pistache et sorbet gingembre.

Pacherenc du Vic-Bilh 2021 en moelleux

AOP CHAMPAGNE Julien Chopin «blanc de blancs» 1er cru brut 2014

Le nuage menthe et citron vert, fraises du Pays Rennais, crème glacée à la vanille de Tahaa et infusion glacée aux herbes.

