

N°17

Immersif . Expérimental . Local

VOYAGE VOYAGE

Mauritanie
Suisse
Égypte
Anatolie
Rajasthan

TRÉSORS
CACHÉS



L 12083-17-F. 15,00 € - RD

Castelbrac, l'élégance bretonne à flanc de falaise

Texte + photos : Fabien Guyon



À Dinard, face à la baie de Saint-Malo, le Castelbrac est niché dans la falaise. L'hôtel 5 étoiles mêle histoire anglaise, mémoire scientifique et élégance bretonne. Un refuge chic et minéral où l'on goûte aux embruns, à la cuisine étoilée et à la douceur d'un couloir de nage tourné vers l'horizon. Aux manettes du Castelbrac, la directrice générale Sophie Banner a su créer une offre hôtelière exceptionnelle et réinvente au quotidien les codes de l'hospitalité dans ce paradis de la côte d'Émeraude.

Aujourd'hui, on arrive par la mer, puis on longe le sentier côtier comme fil conducteur. Au détour d'une courbe, un bâtiment surprend : le Castelbrac. À flanc de falaise, il semble avoir poussé dans la roche, les pieds baignés dans la baie, face à Saint-Malo. L'un des hôtels les plus emblématiques de la côte d'Émeraude, et sans doute le plus mythique de Dinard.

L'histoire du lieu dit tout de son caractère singulier. Une première villa est édifiée au XIX^e siècle par

l'Anglais William Faber. Puis lord Hamilton, colonel écossais, en prend possession et s'exclame : « Oh my god, what a bric-à-brac ! » La villa Bric-à-Brac est née. Plus tard, en 1935, le muséum d'Histoire naturelle de Paris y installe une station de biologie marine et un aquarium. Les hublots percés dans la façade de granit rappellent encore cette vie scientifique, jusqu'à la fermeture définitive en 1992.

Sept années de travaux auront été nécessaires à Lydwine et Yann Bucaille pour redonner souffle à la bâtisse. En 2015, la villa se réinvente en hôtel 5 étoiles, confiée aux soins de la designer Sandra Benhamou et de l'architecte d'intérieur Léonie Alma Mason. Le résultat : un refuge élégant, minéral, authentiquement breton. Les 23 chambres, avec leurs salles de bains habillées de terrazzo, marbre et mosaïques de zelliges bleus, s'ouvrent comme la proue d'un navire vers la lumière changeante de la baie.

L'ancien aquarium accueille aujourd'hui un bar aux colonnes gainées de mosaïques vertes, noires et

or. Une atmosphère feutrée qui contraste avec la clarté éclatante des espaces communs. Plus bas, le restaurant Pourquoi Pas, étoilé depuis 2019, met en scène la cuisine sensible de Julien Hennote. Ce chef passionné révèle les produits bruts de la côte d'Émeraude : poissons oubliés comme le congre ou le chincharde, ormeaux puissants, coquilles Saint-Jacques pêchées dans le respect des fonds marins. Sa cuisine marie souvent terre et mer, tel un homard bleu rencontrant le cochon fermier.

Et il y a le secret du Castelbrac : un couloir de nage suspendu à flanc de falaise pour se laisser glisser dans l'eau avec l'immensité de la mer pour horizon. Castelbrac est plus qu'un hôtel. C'est un havre breton où l'on vient, toute l'année, se faire du bien dans une atmosphère chic entre les rocs, les embruns et l'horizon.

€€€ / 17, av. George-V, 35800 Dinard
www.castelbrac.com
@castelbrac





CONCIERGERIE

Villa Haute Guais, l'intimité Belle Époque au bord de la baie

Perchée au-dessus de la plage du Prieuré, à deux pas du Castelbrac, la villa Haute Guais trône au-dessus de la baie de Saint-Malo. Cette maison Belle Époque, réinventée en chambres d'hôtes, offre à ses convives une atmosphère familiale, une plage privée et une table gourmande signée Rémi Ledauphin. Ce refuge intime mêle l'art de vivre breton avec une touche d'esprit britannique.

En 2022, le groupe Soul Haven fait l'acquisition de la villa Haute Guais, ouvrant ses portes à ceux qui recherchent l'atmosphère chaleureuse d'une résidence privée.

La villa raconte l'élégance bretonne dans un esprit maison de famille. Elle invite aussi bien à profiter de la résidence entière qu'à savourer le calme de ses espaces communs. Son parc descend jusqu'à

une plage privée sur la baie du Prieuré : un privilège rare sur la côte d'Émeraude.

L'empreinte Belle Époque se marie ici à une touche de fantaisie britannique. Directrice passionnée de décoration, Sophie Banner a signé des intérieurs éclectiques, colorés et joyeux. Le boudoir cosy du rez-de-chaussée, centré autour d'une cheminée, distribue les accès : un grand salon baigné de lumière avec vue panoramique, une salle à manger traversante où l'on partage les repas autour de la table d'hôtes, et un jardin d'hiver au sol couvert de mosaïques Odorico.

À l'étage, cinq chambres portent des noms empruntés à l'aristocratie britannique : Diana, Victoria, Charlotte, Henrietta ou Elisabeth. Chacune raconte à sa manière le lien étroit entre Dinard et la Grande-Bretagne, ce pont culturel qui a façonné la station. Parmi les trésors

de la maison, une petite salle de bains aux motifs marins, signée du maître mosaïste Isidore Odorico.

Le soir, la villa s'anime autour de la table d'hôtes. En cuisine, Rémi Ledauphin, ancien second du chef étoilé Julien Hennot au Castelbrac, propose une cuisine conviviale et raffinée. Produits de la mer, légumes du potager, arrivages du jour : son menu change au rythme des saisons et de l'inspiration. Le chef assure lui-même le service, renforçant cette atmosphère de proximité. La villa Haute Guais vous permettra de découvrir une autre facette de Dinard avec son offre plus intime qu'un hôtel, et sa localisation sur la baie du Prieuré.

€€ / 17, av. de la Vicomté, 35800 Dinard
www.villahauteguais.com
@villahauteguais



Briquet argent S.T. DUPONT, porte-stylo nomade vert KOYA, stylo vert ARTLINE chez KOYA, Vide-poche beige PENCO chez KOYA, calepin vert STATIONERY chez KOYA, boîte à crayons gris clair IROJITEN chez KOYA.



Savon au cèdre OFFICINE UNIVERSELLE BULY, parfum Velvet Iris by Dominique Ropion, ESSENTIAL PARFUMS.