



CASTELBRAC

SOUL HAVEN

★★★★★



DOSSIER DE PRESSE



Photo : Germain Héroux

ROCK
AND
STARS



Photo : Germain Herriau

BIENVENUE À CASTELBRAC

Castelbrac est un hôtel 5 étoiles, établi à Dinard, station balnéaire de la Côte d'Émeraude, en Bretagne (Ille et Vilaine). Il est dirigé par Sophie Bannier depuis 2017.

Établissement de luxe, Castelbrac déploie sa gamme dans un registre singulier. On a soin d'y préserver le caractère historique et original des lieux. On y cultive l'authenticité, la disponibilité et l'art de recevoir. Entre prestige et simplicité, Castelbrac est une constellation atypique et pleine de charmes : atmosphère chic et tendre, environnement roc, esprit large !

DÉCOUVREZ

23 chambres ouvrant sur la mer, dont une suite ; un restaurant gastronomique distingué par une étoile au Guide MICHELIN depuis 2019 ; le bar Art déco installé dans les murs de l'ancien aquarium de la ville ; le salon de thé autrefois bureau de l'illustre commandant Charcot ; la suite SPA et sa gamme de soins experts ; la vedette privée pour aborder îles et plages alentour ; le couloir de nage à flanc de falaise...





CASTELBRAC DE PRIME ABORD - 7

UN FABULEUX DESTIN - 9
Villa "Bric-à-brac" - Pôle océanographique
Hôtel 5 étoiles

LA MÉTAMORPHOSE - 13
Sandra Benhamou & Léonie Alma Mason :
les fées design - ADN Art déco

DÉCORS INTÉRIEURS - 15
Poisson pilote - Jeux de lumière - Le lobby
Le salon Charcot - Les chambres
Le restaurant - Le bar

À CIEL OUVERT - 28
Les terrasses et le Belvédère -
La chapelle Saint Gabriel

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME - 30
En chambre - À la table étoilée - Au bar
Le temps d'un soin - À bord de la vedette privée

SOULHAVEN, LIEU REFUGE - 50

CELLES & CEUX QUI FONT CASTELBRAC - 52
Sophie Bannier, directrice - Les équipes -
Les fondateurs

DINARD & LA CÔTE D'ÉMERAUDE - 58

CASTELBRAC & DÉPENDANCES - 62
La villa Haute-Guais

VENIR À CASTELBRAC - 64

SUIVRE CASTELBRAC - 66

CONTACT PRESSE - 68



Photo : Studio Chevojon



LET'S
SEA



CASTELBRAC DE PRIME ABORD

La mer, émeraude, variant intensément du vert au bleu. C'est Castelbrac au premier regard. Adossé à flanc de falaise, l'établissement se dérobe d'abord à la vue, à moins d'y accoster côté mer.

Ses bâtiments sont logés côte à côte et surplombent la baie du Prieuré, face à la ville de Saint-Malo voisine.

Tous les espaces, baies, fenêtres et terrasses font face à l'aire marine. L'impression est saisissante, l'embarquement immédiat.

*Voir la vidéo de
présentation sur le site
castelbrac.com en
cliquant ici*





Photo : Gilles Trillard

UN FABULEUX DESTIN

VILLA "BRIC-À-BRAC"

Comme la ville de Dinard, Castelbrac naît sous ascendance anglaise. C'est William Faber, connu pour être le pionnier bâtisseur de la station balnéaire, qui fait édifier sur la falaise une première villa. L'adresse est cédée trois ans plus tard à un colonel écossais, héros de la guerre de Crimée : Lord Hamilton. L'appréciation de ce dernier considérant la construction insolite et baroque, laissera son empreinte : "*my God, what a bric-à-brac!*"

Le militaire britannique fait coiffer la villa de créneaux. La bâtisse prend alors un petit air de château écossais qui ajoute encore à son allure singulière.

Parallèlement, Lady Hamilton s'attèle à la décoration intérieure dans le style Arts and Crafts alors en vogue outre-Manche. La cheminée, toujours ornée de ses céramiques aujourd'hui, rappelle cette époque.

La première guerre mondiale clôt la Belle Époque qui avait vu affluer les touristes anglais et prospérer la mode de la villégiature balnéaire. La crise de 1929 et les mesures protectionnistes imposées aux ressortissants britanniques éloignent ensuite définitivement la haute société anglaise de Dinard. La villa Bric-à-brac est alors vendue à la commune et l'excentrique demeure ouvre une nouvelle page de son histoire.



DZIMZENO



Photo : Germain Herriau

UN FABULEUX DESTIN

PÔLE OCÉANOGRAPHIQUE

En 1935, la villa est rachetée par le Muséum national d'Histoire naturelle de Paris qui en fait une station de biologie marine. On lui adjoint un aquarium, ainsi qu'un laboratoire de recherche où officiera le commandant Charcot. En ces lieux, pendant près de 70 ans, chercheurs, explorateurs et naturalistes mettront leur expertise et leur passion au service de la connaissance des océans.

En 1992 l'aquarium ferme définitivement ses portes, avant que la station de biologie marine ne déménage pour prendre ses quartiers dans des locaux plus vastes, sous la gouverne d'Ifremer. La villa Bric-à-brac se trouve de nouveau sans vocation.

HÔTEL 5 ÉTOILES

Amoureux de Dinard, Yann et Lydwine Bucaille vont alors à leur tour imaginer un futur pour ce vaisseau de pierre idéalement situé.

Le couple achète la bâtisse avec le projet d'y créer un hôtel de luxe. Sept années de travaux seront nécessaires pour donner naissance à Castelbrac, hôtel 5 étoiles.

Envisagé dans le respect de son histoire et de son précieux patrimoine, le lieu est aussi imaginé par ses nouveaux propriétaires comme un havre idéal où se ressourcer. Ici seront reines des valeurs qui leur sont chères, autant qu'à l'actuelle directrice Sophie Bannier : l'hospitalité, la bienveillance et l'attention accordée à l'autre.





Photo : Germain Herriau

LA MÉTAMOR- PHOSE

Au terme de sept années d'esquisses et de travaux entrepris pour le transformer, le site va connaître une véritable renaissance.

Lorsqu'il ouvre en 2015, le nom qu'on lui choisit le réinvente en majesté. De villa Bric-à-brac, le voici Castelbrac, hôtel de luxe.

LES FÉES DESIGN

Entre les mains de la designer **Sandra Benhamou** et de l'architecte d'intérieur **Léonie Alma Mason**, les espaces de la première villa Bric-à-brac et de l'ancienne station de biologie marine se révèlent sous un nouveau jour, synthèse féconde de leur histoire et de la vision des créatives.

ADN ART DÉCO

Ayant soin de conserver les éléments primitifs les plus précieux, Sandra Benhamou interprète à sa manière l'univers maritime et le style Art déco dont subsistent, dans la partie de l'ex aquarium notamment, des éléments remarquables.

Au corps massif et minéral des bâtiments d'origine, la décoratrice invente un cœur tendre, agençant une suite d'espaces lumineux, colorés et contrastés.



FESTIVAL
AND
SILVER



Photo : Jean-Luc Toublanc

DÉCORS INTÉRIEURS

L'hôtel Castelbrac est organisé autour de trois bâtiments réunis : la Villa Lord Hamilton, la Capitainerie et l'Observatoire.

On y accède par le boulevard Georges V, en passant d'abord par le Belvédère au niveau de la chaussée, pour descendre ensuite vers la mer et les bâtiments.

POISSON PILOTE

Sous le signe du poisson dont elle dessine un motif épuré, Sandra Benhamou signe les mobiliers, grave les surfaces ou forme les cloisons. Dès les extérieurs, partout la figure apparaît, signalétique ludique ou empreinte espiègle ponctuant les espaces.

JEUX DE LUMIÈRE

Distribués comme à la proue d'un navire, les espaces de Castelbrac se découvrent au sortir d'un escalier, d'un couloir, d'une coursive. Les jeux de lumière sont partout.

Elle explose avec une clarté maximale dans les chambres aux couleurs joyeuses et contrastées. Elle s'immisce au travers des hublots du bar l'Aquarium, crée des reflets doux sur les mosaïques et les éléments vieil or du mobilier.





Photo : Jean-Luc Toublanc

DÉCORS INTÉRIEURS

LE LOBBY

Une volée de marche et voici le lobby.
Le caractère et la singularité de Castelbrac s'y dévoilent en partie déjà. On pénètre ici un univers original, tourné tout entier vers le large.

Pas de réception à proprement parler, mais un point d'accueil qui place le visiteur face à l'étendue bleue. Un bureau, des hôtes disponibles, au creux d'un espace feutré ouvrant sur le lumineux salon Charcot voisin.



MASTERPIECE



Photo : Germain Herriau

DÉCORS INTÉRIEURS

LE SALON CHARCOT

Le salon « Charcot » occupe aujourd'hui ce qui fut le bureau du commandant alors en charge de la station de biologie marine.

Paré d'une fresque figurant l'une des expéditions de l'explorateur, il offre avant tout un point de vue spectaculaire sur la mer et la ville de Saint-Malo à quelques encablures.

Parce que cet environnement maritime est la plus belle parure de Castelbrac, sa directrice Sophie Bannier, sur les conseils de la décoratrice Sandra Benhamou, souhaite redonner toute sa place et son influence au décor naturel.

La décoration du salon Charcot est donc réinventée à l'approche du printemps 2023.

Adoucie, elle libère l'attention des hôtes vers l'extérieur et accueille les tonalités changeantes de la lumière de bord de mer.





Photo : Germain Herriau

DÉCORS INTÉRIEURS

BLANC LUMIÈRE

Révéléateur de lumière, le blanc désormais dominant au salon Charcot est assorti aux tons beige et taupe.

Des assises individuelles (chauffeuses avec coutures à points cavaliers, chaises et cabriolets Febo de la maison italienne Maxalto) offrent des îlots modulables et confortables autour des tables basses en noyer (Gervasoni, La Maison générale).

Deux tables à plateau de marbre Emperador (griffées Maxalto) ont aussi leur place au salon, ainsi que deux bahuts de la série Maxalto Tesaurus, aux luxueuses finitions en parchemin.

Un tapis berbère en laine naturelle apporte une touche supplémentaire de chaleur et de douceur.



D
R
E
A
M

P
L
A
C
E



DÉCORS INTÉRIEURS

LES CHAMBRES

Castelbrac abrite 23 chambres ouvrant sur la mer, dont une suite.

MOBILIER SUR MESURE

Le mobilier est créé sur mesure par Sandra Benhamou, en collaboration avec l'Atelier Rosello.

Les têtes de lit surlignées d'une baguette noire sont habillées de cuir, façon galuchat.

MOTIFS CRÉATEURS

Pierre Frey ou Casamance signent les papiers peints aux motifs graphiques et colorés.

MATÉRIAUX D'EXCEPTION

Dans les salles de bains, le terrazzo, le marbre et les mosaïques de zelliges bleu, blanc et safran dialoguent avec les miroirs-poissons dessinés eux-aussi par Sandra Benhamou.

Les tables et bureaux sont remplacés à l'orée du printemps 2023. Les nouvelles pièces, en noyer, proposées par La Maison générale, sont signées Gervasoni.





Photo : Ludovic Pellet

DÉCORS INTÉRIEURS

LE RESTAURANT

Le restaurant gastronomique, le Pourquoi Pas, est 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.

L'Art déco règne en maître dans cet espace aux formes arrondies, ouvrant large sur la baie et prolongé par la terrasse du Belvédère.

CHIC ET TENDRE

Depuis le début d'année 2023 le Pourquoi pas offre une variation nouvelle de son thème Art déco. Gris perle, rose nacre, les fauteuils du restaurant de Castelbrac rappellent désormais de tendres coquillages. Ils ont fait peau neuve, confiés aux mains expertes des décorateurs tapissiers partenaires privilégiés de l'hôtel.

Restaurer, prendre soin, penser « durable » ou encore valoriser les savoir-faire artisanaux, c'est la démarche éthique encouragée par l'établissement.



B
U
B
B
L
E

S
P
A
C
E



DÉCORS INTÉRIEURS

LE BAR

Aménagé dans l'ancien aquarium de la ville, le bar occupe un espace évocateur et singulier. Comme à l'origine, il aligne sa succession de hublots, trouées dans l'épaisse façade de granit, et ses colonnes, gainées de mosaïques vertes, noires et or.

Sa décoration, aux motifs suggérant les écailles, interprète de façon stylisée la vocation première de l'endroit. Le mobilier a été conçu par Sandra Benhamou.

Une plateforme protégée par une balustrade accueille les tables en îlots et longe le bar en contrebas.

L'authentique porte d'entrée, datée des années 30, ouvre sur le jardin.





Photo : Germain Herriau

À CIEL OUVERT

Entre le roc et l'eau, les espaces extérieurs prolongent Castelbrac offrant aux convives un cadre intime et privilégié.

LES TERRASSES & LE BELVÉDÈRE

Pavés d'ardoises tôt réchauffés par le soleil, la terrasse du Pourquoi pas, le Belvédère, ou encore les abords du couloir de nage, postent les visiteurs à la proue du vaisseau Castelbrac, face à Saint-Malo, cité corsaire à portée de vue.

LA CHAPELLE SAINT GABRIEL

En concevant Castelbrac, ses fondateurs ont souhaité que l'adresse, avec l'accueil que l'on y reçoit ou le bien-être que l'on y trouve, recèle un supplément d'âme. La petite chapelle Saint Gabriel, à l'extrémité de la terrasse, offre aussi à chacune et chacun, quelle que soit sa religion, un havre protecteur et émouvant où se recueillir.



S
T
A
R
S

S
Y
S
T
E
M



EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

Classé **5 étoiles** et gratifié de **2 clefs MICHELIN**, Castelbrac dispose de 23 chambres dont une suite, aux standards haut de gamme. Sur le même site, le restaurant gastronomique Le Pourquoi pas, dirigé par le chef Julien Hennote et distingué par **une Étoile au Guide MICHELIN** depuis 2019, accueille les convives de l'hôtel mais aussi la clientèle extérieure.

EN CHAMBRE

Les chambres de l'hôtel occupent trois bâtiments distincts mais contigus.

La Villa Lord Hamilton, autrefois Villa Bric-à-brac, offre aujourd'hui 14 chambres dont une suite. L'Observatoire abrite 4 chambres. La Capitainerie, enfin, accueille 5 chambres dont une suite familiale.

Gamme Supérieure, Deluxe avec balcon, Prestige, Prestige avec terrasse, Suite Prestige... toutes les chambres de Castelbrac sont lumineuses, élégantes et chaleureuses. Chacune affichant son propre décor et son mobilier sur mesure, elles offrent toutes une vue large sur la baie.

On y profite d'équipements haut de gamme (air conditionné, plateau de courtoisie, café et thé solidaires de chez « Café Joyeux », machine Nespresso, mini bar, coffre-fort, linge de lit en plume d'oie, peignoir, écran led ultra plat HD...) et d'un service en chambre exigeant et attentif.

Voir en détail des
prestations sur le site
castelbrac.com
en cliquant ici





Photo : Ludovic Pellet

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

À LA TABLE DU POURQUOI PAS

Castelbrac abrite un restaurant gastronomique, distingué par une étoile au Guide MICHELIN depuis 2019. La table est actuellement la seule étoilée de la ville de Dinard. Cette récompense est le fruit du travail et de la passion de l'équipe conduite par le jeune Chef Julien Hennote, soutenu par Sophie Bannier, directrice de l'établissement. Breton, originaire de Dinan, Julien Hennote participe à l'aventure Castelbrac depuis son ouverture.

JULIEN HENNOTE, UN CHEF ANCRÉ

Exigeant, créatif et engagé, Julien Hennote a la passion de son terroir liant terre et mer.

Il aime sublimer les produits de la pêche côtière, des denrées délicates et d'une qualité exceptionnelle qu'il sélectionne rigoureusement auprès de fournisseurs locaux. Son credo le porte à révéler la qualité naturelle et le caractère brut de ces produits typiques de la côte d'Émeraude, qu'il s'attache à transformer le moins possible.

Le chef revendique une cuisine inspirée par son territoire régional, dont il interprète volontiers les traditions culinaires.

Il aime aussi surprendre, en mettant à l'honneur des poissons jugés peu nobles et d'ordinaire écartés des grandes tables : vieille, congre, tacaud, chinchard et autres maquereaux...



DOOM Γ Γ Μ Ι Ι Ο



Photo : Germain Herriau

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

LES PLATS SIGNATURE

Le chef cultive dans l'assiette l'art des contrastes et des mariages d'amour : émulsion d'huîtres au sarrasin et andouille, langoustine au jus d'algue et criste marine, cabillaud de ligne au sabayon de pain grillé, ravioles de homard bleu au lait d'amande...

QUELQUES PRODUITS PHARES DE LA TABLE DU CHEF

Coquilles Saint-Jacques prélevées en plongée dans la baie de Saint-Malo : star de la côte, d'une qualité et d'une saveur exceptionnelles, ce produit de la baie toute proche est issu d'une pêche respectueuse des fonds marins dont les gisements sont soigneusement gérés et préservés.

Ormeau, prélevé en plongée sur la côte d'Émeraude : emblématique lui aussi du terroir maritime local et issu d'une pêche artisanale et sélective, l'ormeau est un produit rare, au caractère unique et prononcé.

Homard bleu et cochon fermier : étendard chacun de la gastronomie bretonne, ils sont ici inséparables et cuisinés ensemble, mariant pour le meilleur terre et mer.





Photo : Germain Herriau

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

Herbes sauvages : ail des ours, fenouil sauvage, criste marine... les bords de Rance et le bord de mer offrent, la saison venue, une aire de cueillette à la diversité botanique enthousiasmante.

L'algue de Saint-Lunaire est travaillée sous toutes ses formes et se glisse même dans les desserts.

Julien Hennote aime particulièrement les plantes marines : obione, fenouil sauvage, salicorne et criste marine prélevées au bord de l'eau. Des producteurs locaux fournissent herbes et fleurs d'exception : le gingembre breton au goût puissant, la mertensia maritima, feuille d'huître ou l'étonnante paederia lanuginosa, plante au goût de camembert.



C
A
P
T
A
I
N
-
K
O
O
C

Julien HENNOTE



EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

UNE AFFAIRE DE VALEURS

Julien Hennote est signataire de la charte **Ethic Ocean** qui s'attache à préserver les aires marines et leurs ressources.

Il s'engage ainsi à ne pas inscrire à sa carte des poissons trop jeunes ou des espèces qui se raréfient. Il participe à réhabiliter des espèces courantes au potentiel culinaire souvent injustement ignoré.

Le Pourquoi Pas est également partenaire du guide **Tables & Saveurs de Bretagne** dont il partage les valeurs : le respect de la terre, l'amour du produit offert, le goût du partage et du bien recevoir.

UNE TABLE DISTINGUÉE

Le restaurant gastronomique Pourquoi Pas est distingué d'une étoile au **Guide MICHELIN** depuis 2019.

Le guide **Gault et Millau** a quant à lui décerné au Pourquoi Pas **2 toques**, le plaçant ainsi au rang des Tables de Chef.





Photo : Germain Herriau

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

CLARA BOISSAY, PÂTISSIÈRE EN CHEF

En dessert au Pourquoi pas, comme à l'heure du thé au salon Charcot, l'occasion est belle de goûter les créations de la Cheffe pâtissière Clara Boissay. La jeune femme rejoint les équipes de Castelbrac en 2023. Passionnée par la pâtisserie, elle cède à la tentation et se réinvente au sortir d'un Master de communication. Chez Pierre Hermé, à Paris, elle découvre un savoir-faire haut de gamme et éduque son palais.

Pommes Reinettes d'Armorique confites, feuilles croustillantes et vanille de Tahiti ou Grand cru de chocolat noir servi chaud, glacé, croquant et mousseux, sont les premiers desserts qu'elle a inscrits à la carte du Pourquoi pas.



P
L
A
Y
D
Z
O
R
G
A
N
I
C



EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

AU BAR L'AQUARIUM

MIXOLOGIE

La carte du bar l'Aquarium n'est pas ordinaire. Elle décline les créations du Chef barman Pierrick Pradel. À chaque nouvelle saison, nouvelles créations.

BISTRONOMIE

Le cadre Art déco de l'Aquarium accueille également les visiteurs à l'heure du déjeuner, avec une carte déclinée façon bistronomie, signée par le Chef Julien Hennote. On y fait son choix, par exemple, entre les langoustines dans une assiette à partager, la planche apéritive terre-mer, ou encore l'interprétation de la traditionnelle galette-saucisse et les burgers de l'Aquarium, en version "fish" ou "chicken".

LE BAR ÉPHÉMÈRE

L'été durant, Castelbrac se déploie en extérieur et ouvre un bar éphémère accessible aux convives de l'hôtel et aux visiteurs. Dans ce cadre, le Belvédère, en surplomb de la baie du Prieuré, accueille pour la première fois à l'été 2023 - en partenariat avec Veuve Clicquot -, son bar à champagne.

Concerts et animations sont aussi proposés en terrasse au fil de la haute saison.





Photo : Kevin Smith

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

LE TEMPS D'UN SOIN

À Castelbrac deux suites bien-être sont dédiées à des soins complets visage et corps. Le décor, les matériaux nobles et les lignes épurées des espaces d'accueil favorisent la détente et stimulent les sens.

Un hammam est à disposition des convives, accessible sur réservation couplée à un soin.

PHYTOCÉANE

Les soins proposés à Castelbrac s'appuient sur les produits et rituels de la marque Phytocéane. Avec des soins formulés au plus près des actifs naturels, fabriqués en France et inspirés de rituels bien-être et beauté du monde entier, la marque nous accompagne sur l'ensemble des soins visage et corps à la carte.

BASSIN & SOLARIUM

Castelbrac dispose d'un couloir de nage réservé aux convives de l'hôtel. On peut s'y détendre en été, dans une eau chauffée à 30°, en famille ou entre amis, en toute intimité.

En contrebas du couloir de nage, le solarium, en terrasse, offre un îlot tranquille entre le ciel et l'eau.



LOVE
BOAT



Photo : Romain Frogé

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

À BORD DU FOU DE BASSAN, LA VEDETTE

Seul établissement de la côte à proposer telle prestation, Castelbrac embarque ses convives sur sa vedette privée.

Le Fou de Bassan est peut-être le plus bel oiseau marin qu'il soit donné d'admirer sur les côtes. C'est aussi le nom de la vedette privée de Castelbrac qui retrouve, avec le printemps, son point d'attache au ponton de l'hôtel. 12 mètres, une silhouette d'exception, la construction de ce navire en bois, dans les règles de l'art, a nécessité près de 4000 heures de travail. Rapide et puissant, sa carène planante lui assure une grande stabilité et un confort de navigation exceptionnel.

À compter du mois d'avril et pour l'été entier, il offre de découvrir la côte d'Émeraude et ses îles et peut accoster directement sur les plages. Cap Fréhel, Mont-Saint-Michel, fort de la Conchée, îles de Cézembre, d'Harbour, du Grand Bé ou même Chausey et les îles Anglo- Normandes, on embarque en famille, entre amis, ou juste en amoureux.

Panier pique-nique à la plage ou dîner romantique à bord, pour une heure ou pour une journée, c'est l'échappée belle !

Prestations à bord : apéritifs ; panier pique-nique ; dîner romantique avec homard et plateau de fruits de mer ; champagne.

Location à la demi-journée ou la journée.

[Voir la vidéo de présentation sur
le site \[castelbrac.com\]\(http://castelbrac.com\)
en cliquant ici](#)





Photo : Studio Chevojon

EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME

À TERRE DEPUIS CASTELBRAC

Lorsqu'ils quittent un moment l'hôtel pour arpenter la côte, découvrir Dinard ou profiter du marché, Castelbrac propose à ses convives la solution douce. Des vélos électriques sont mis à disposition (location) et rendent la ville toute entière, ou la plage, rapidement et facilement accessibles.

Pour assurer les transferts en voiture entre l'hôtel et la gare - ou les aéroports -, les voituriers de Castelbrac conduisent un véhicule électrique, conformément au choix de l'établissement de réduire son impact écologique et son empreinte carbone.



COOL
PLACE

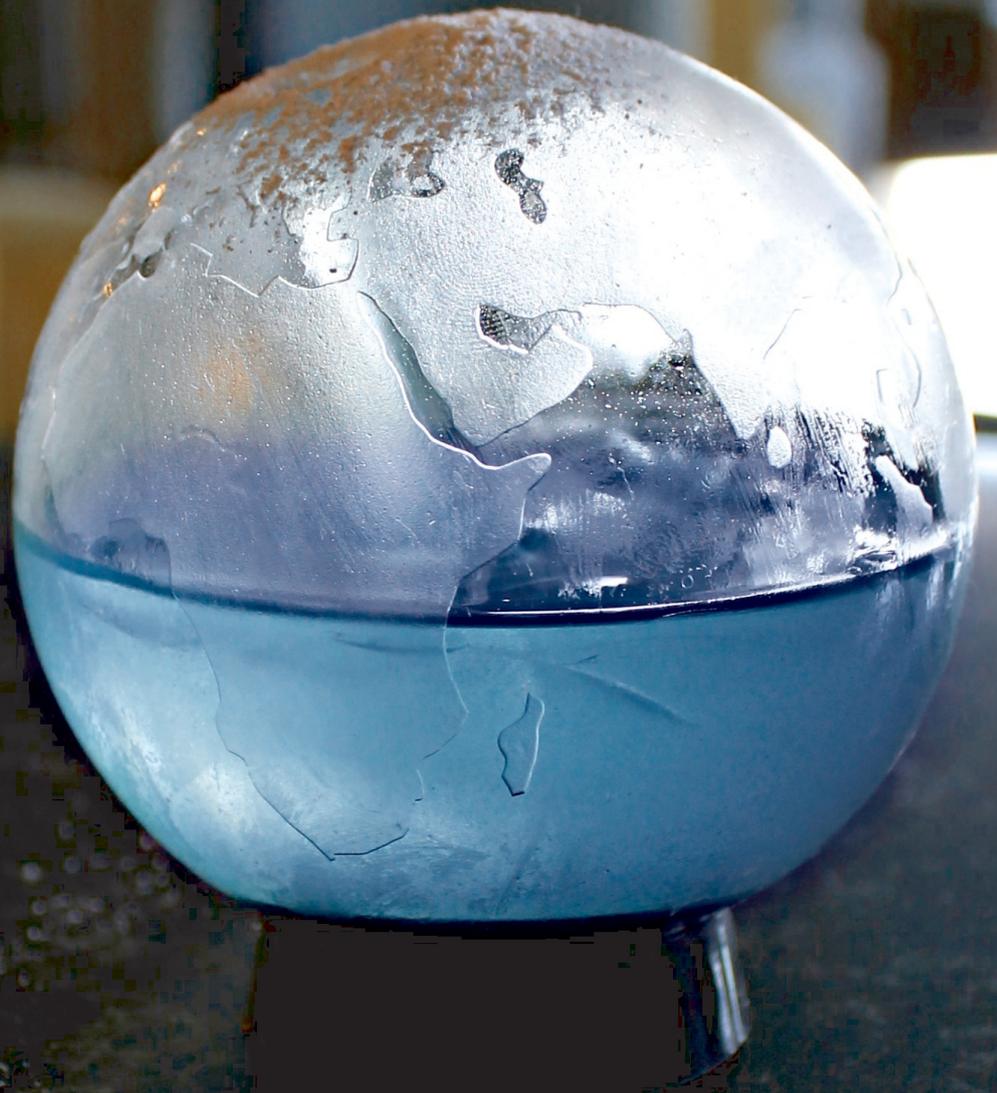


Photo : Germain Herriau

SOULHAVEN, LIEU REFUGE

ACCUEILLIR & PRENDRE SOIN

Castelbrac affiche sous son nom ce joli mantra, comme une vocation : "SoulHaven". C'est ainsi que ses fondateurs et sa directrice avec eux, veulent accueillir ceux que l'on considère en ces murs comme des convives plutôt que des clients. Avec bienveillance et hospitalité. Chacune et chacun doivent trouver ici l'endroit propice où se ressourcer, s'épanouir, se sentir bien, simplement.

PRÉSERVER

« Nous avons à cœur à Castelbrac de conjuguer prestations 5 étoiles et approche environnementale responsable.

Le luxe, tel que nous le concevons, nous porte naturellement à la préservation du cadre exceptionnel qui nous accueille.

Au creux de notre hôtel, comme de notre restaurant étoilé, nous travaillons en conscience pour privilégier des pratiques éthiques, respectueuses du vivant et porteuses de bien-être. »

Sophie Bannier, directrice du groupe hôtelier
SoulHaven





Photo : Germain Herriau

CELLES & CEUX QUI FONT CASTELBRAC

SOPHIE BANNIER,
LA DIRECTRICE

Sophie Bannier a construit sa carrière toute entière dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie. Très attachée à la Bretagne et notamment à la Côte d'Émeraude dont une partie de sa famille est originaire, elle a rejoint Castelbrac en février 2017.

En accord avec les valeurs qui ont guidé les fondateurs de l'établissement, la jeune femme a participé à constituer l'identité singulière de l'adresse haut de gamme. Véritable cheffe d'orchestre, souriante et passionnée, elle est attentive à faire que chacune et chacun de ses convives se sentent accueillis et considérés.

Elle propose une approche sur-mesure de l'accueil et du séjour. La bienveillance est ici de mise, à l'égard de la clientèle mais également au sein des équipes. À Castelbrac, les relations sont simples et l'attention au bien-être de toutes et tous est sincère.



HAPPY
CREW





CELLES & CEUX QUI FONT CASTELBRAC

ÉQUIPES & COLLABORATEURS

Autour de la directrice Sophie Banner et du chef Julien Hennote, au sein du restaurant gastronomique étoilé Le Pourquoi pas, au bar l' Aquarium, ou partout ailleurs au service des convives, Castelbrac emploie à l'année quarante personnes. Une équipe renforcée en haute saison par une quinzaine d'agents.

Le professionnalisme et la courtoisie de tous participent au caractère exceptionnel de l'expérience que l'établissement souhaite offrir à ses hôtes.

L'équipage arbore le look bord de mer décontracté-chic, en marinière et sneakers.





Photo : Germain Herriau

CELLES & CEUX QUI FONT CASTELBRAC

YANN & LYDWINE
BUCAILLE,
LES FONDATEURS

“Amoureux de Dinard, nous avons souhaité redonner vie à un site emblématique extraordinaire tout en préservant son authenticité. Avec Castelbrac, nous rêvions aussi de faire découvrir le plus beau site marin d’Europe, la sublime baie de Saint-Malo. Nous avons imaginé ce lieu comme un refuge de l’âme, un lieu unique de ressourcement où l’hospitalité se place au cœur de nos valeurs. L’hôtel Castelbrac, c’est notre façon d’honorer Dinard.”

Lydwine et Yann Bucaille



K
I
N
D
S
O
F
F
E
C
U
L



DINARD & LA CÔTE D'ÉMERAUDE

Castelbrac a ses quartiers dans l'une des stations balnéaires les plus prestigieuses de France.

À Dinard, station pionnière sous l'influence des touristes britanniques précurseurs du bain de mer au mi-temps du 19^e siècle, l'hôtel côtoie les villas Belle Époque. Il surplombe la célèbre promenade du Clair de Lune qui mène les visiteurs, au bord de l'eau, à la découverte d'édifices emblématiques de l'histoire de la ville. Palmiers, arbres remarquables et parterres de fleurs jalonnent le parcours.

L'hôtel se tient à deux pas du centre ville et de la plage de l'Écluse, connue pour ses iconiques tentes rayées ciel et blanc. Dominant la baie du Prieuré, il fait aussi face à la cité corsaire de Saint-Malo, ceinte de ses remparts Vauban.

Pas très loin, s'élève le Mont-Saint-Michel, chef-d'œuvre inscrit au patrimoine de l'Unesco, mais également la très jolie cité médiévale de Dinan, sur les bords de Rance.





Photo : Germain Herriau

DINARD & LA CÔTE D'ÉMERAUDE

LA VILLE À LA MER

Le marché de Dinard est une institution locale, pour être l'un des plus grands et réputés de la région. La qualité et la variété des produits locaux proposés attirent, le samedi matin notamment, de nombreux visiteurs toute l'année.

Inauguré en 1887, le **Dinard Golf Club**, deuxième plus vieux parcours français dont le "club-house" est classé Monument Historique, offre une vue imprenable sur la mer.

Dinard est aussi réputée pour son **casino Belle Époque**.

La ville brille également pour son offre culturelle. Chaque année, début octobre, s'y tient le prestigieux **Festival du Film britannique**. Il succède, dans l'agenda, parmi d'autres événements d'envergure, au **Festival International de Musique** au mois de juillet. L'art est partout présent à Dinard et les galeries jalonnent le centre ville.

Piscine, cinéma, médiathèque, expositions, ou encore hippodrome dans la ville voisine de Saint-Malo, font de la cité balnéaire un pôle richement doté, attractif et vivant toute l'année.





17 Av. de la Vicomté
35800 Dinard
info@villahauteguais.com
<https://www.villahauteguais.com/fr/>



CASTELBRAC & DÉPENDANCES

LA VILLA HAUTE-GUAIS

Postée en vis à vis de Castelbrac à travers la baie du Prieuré, la villa - dite Château Haute Guais -, avenue de la Vicomté à Dinard, intègre l'offre hôtelière "SoulHaven" à l'été 2024. Sous cette signature, en tant que maison et table d'hôtes, elle rejoint l'hôtel 5 étoiles Castelbrac, dirigé par Sophie Banner.

Au terme de plus d'une année de travaux, l'adresse haut de gamme ouvre à sa clientèle 5 chambres ouvrant sur la baie et les jardins, des parties communes dont une salle à manger et un salon rond orientés vers la mer, ou encore un parc paysager de près d'un hectare.

L'excellence des équipes de Castelbrac et de son restaurant étoilé le Pourquoi Pas s'illustrent ici aussi puisque le chef Julien Hennote a supervisé la création de la table d'hôtes, confiée ensuite à son second depuis 5 ans, Rémy Ledauphin.

Le processus de restauration s'est attaché à sublimer le remarquable patrimoine de la demeure, tout particulièrement ses éléments de ferronnerie et ses précieuses mosaïques Odorico ornant notamment l'une des salles de bain.

Ce projet d'exception a été confié aux architectes Claire et Sylvain Dupriez (Atelier Dupriez, Rennes). Avec le concours de Dominique Tosiani (La Maison générale, Saint-Malo / Dinard), Sophie Banner a elle-même orchestré la décoration, y mêlant avec élégance et fantaisie styles et influences pour retrouver le charme "so british" de la villa Belle Époque.



COMME UN ZOO



Photo : Germain Hernau

VENIR À CASTELBRAC

L'ADRESSE

17 avenue George V
35 800 Dinard

PRENDRE CONTACT, RÉSERVER

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

VENIR PAR LA ROUTE

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

VENIR PAR LE TRAIN

Paris - Saint-Malo : 2h15 (LGV directe) ou
3h (TGV direct)

La gare de Saint-Malo se trouve à 15
minutes de Castelbrac en voiture. Les
transferts peuvent être effectués grâce au
véhicule de l'hôtel (Tesla) sur demande.

VENIR PAR AVION

L'aéroport de Pleurtuit se trouve à 15
minutes de Castelbrac en voiture ;
l'aéroport de Rennes Saint-Jacques à 1h.





Photo : Germain Herriau

SUIVRE CASTELBRAC



CONTACT @CRÉDITS

Conception-rédaction : Charlotte Avignon
Crédits photo : suivant mentions associées

Agence presse : PRCO

Charlotte Thuriot cthuriot@prco.com
Solène Duchez sduchez@prco.com