



ALLER SIMPLE DINARD

# L'aristo du front de mer

*A flanc de falaise, l'hôtel Castelbrac est la nouvelle escale chic de la "so British" cité balnéaire de la Côte d'Emeraude*

Par **CHRISTEL BRION**

**W**hat a bric-à-brac ! » s'est exclamé lord Hamilton devant l'architecture alambiquée de cette villa perchée sur les rochers, pile en face de Saint-Malo, au-delà de l'estuaire de la Rance. Recoins, niveaux et escaliers biscornus plaisent pourtant au colonel anglais, qui la rachète à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en y ajoutant quelques créneaux de château écossais. Dans les années 1930, cette demeure originale devient même Muséum national d'Histoire naturelle. C'est là que le commandant Charcot inaugure une station marine de recherche, doublée d'un aquarium dont on voit encore aujourd'hui les hublots.

## UNE NOUVELLE VIE

Quand le Breton Yann Bucaïlle rachète les lieux, en 2010, il décide de la transformer en hôtel cinq étoiles – rebaptisé « Castelbrac » –, en préservant tous les vestiges du passé. En lieu et place de l'aquarium circulaire, dont on a conservé la porte aux motifs stylisés de poissons, on a aménagé un bar, au-dessus duquel la chambre n°19 dévoile un panorama à couper le souffle sur la baie de Saint-Malo. Les vingt-quatre autres chambres jouissent d'une vue sur la mer, et presque toutes disposent d'une terrasse face à l'Océan. La décoration, confiée à Sandra Benhamou, est inspirée de l'esprit Art déco et des années 1950. Assises Thonet et Charlotte Perriand, luminaires Greta Grossman et

Eileen Gray, et jusqu'au mélange de tissus et motifs au-dessus des lits donnent une délicieuse ambiance vintage à l'ensemble.

## UNE TABLE GASTRONOMIQUE

La salle de restaurant, baptisée du nom du bateau du commandant Charcot, le « Pourquoi-Pas? », est dotée d'une terrasse ouverte sur la mer juste au-dessus de la promenade du Clair-de-Lune. Aux fourneaux, un jeune cheftrentenaire, Julien Hennote, enfant du pays revenu de Polynésie et formé par des chefs étoilés à Mougins et à Deauville, propose une cuisine tout en fraîcheur, qui n'a pas pour autant oublié son terroir, avec ses pinces de homard, son radis noir en carpaccio assaisonné de miel et de romarin, et sa crème de sarrasin.

## À BORD DU "FOU DE BASSAN"

Pour vraiment effleurer cette eau vert émeraude, le mieux est de partir en balade à bord du bateau privé de l'hôtel, une vedette de 13 mètres style vaporetto vénitien. Partir pique-niquer sur un des îlots de la baie de Saint-Malo, puis au soleil couchant en faire le tour et découvrir un paysage protéiforme au gré des marées. « Ici, c'est le plus grand marnage au monde », insiste, fier, Yann Bucaïlle. Au fil des heures, l'eau recouvre îles, rochers et plages. Après avoir longé les villas du front de mer, dont la fameuse Greystones, appartenant à la famille Pinault, ou, plus majestueuse encore, la villa Saint-Germain, on rentrera doucement, en glissant vers le ponton.

GILLES TRILLARD, CHEZ MAMIE

## TENDANCES

### Y aller

Train Paris - Saint-Malo. Durée 3 heures. Puis bus de la gare jusqu'à Dinard, 20 min.  
[www.voyages-sncf.com](http://www.voyages-sncf.com)

### Y dormir

Hôtel 5 étoiles à flanc de falaise de 25 chambres et suites. La plupart avec une terrasse. À partir de 280 € la chambre.  
[www.castelbrac.com](http://www.castelbrac.com)



### A essayer

Le petit déjeuner en mer, sur le « Fou de Bassan », un petit bijou de bateau style vaporetto appartenant au Castelbrac. Avec expresso, thé, croissants et jus d'orange frais. Environ 40 € par personne.

### A rapporter

La très addictive viennoise aux algues inventée par la boulangerie Chez Mamie, 11, rue de la Nation, 35400 Saint-Malo.

