

ACTU



PAR PATRICK CHEVALIER / PHOTOGRAPHIES : PATRICK CHEVALIER ET GILLES TRILLARD

**SURPLOMBANT LA VERTIGINEUSE BAIE DU PRIEURÉ, L'ÉLÉGANTE VILLA BRIC À BRAC, AVENUE GEORGE V À DINARD, QUI ABRITAIT AUTREFOIS LE MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE, A ÉTÉ TRANSFORMÉE EN HÔTEL DE LUXE (5 ÉTOILES) BAPTISÉ CASTELBRAC. BORDANT LA PROMENADE DU CLAIR DE LUNE, SES 25 CHAMBRES PLONGENT TOUTES SUR LA MER. UN PROJET AMBITIEUX QUI EST L'ŒUVRE D'UN DINARDAIS AMOUREUX DU COIN, YANN BUCAILLE.**

## CASTELBRAC UN HÔTEL 5 ÉTOILES LES PIEDS DANS L'EAU



Dimitris Adonis et Yann Bucaille, le propriétaire (ici Catherine).



Construite en 1856, la villa Bric à Brac devenue l'hôtel Castelbrac est riche d'une histoire exceptionnelle. Elle doit son nom à son architecture faribolée due à son emplacement à flanc de colline entre l'avenue George V et la promenade du Clair de Lune. Initialement vigie de la villa Sainte-Catherine, l'histoire de la villa Bric à Brac débute avec William Faber, fils de Lyons Faber qui fait édifier la villa après le décès de sa mère. Il la revendit trois ans plus tard au colonel Robert Hamilton, officier anglais de l'armée des Indes, qui lors de sa première visite, s'exclama, étonné par l'agencement de cette villa en plusieurs corps : « *My God what a Bric à Brac!* ». C'est ainsi que la villa fut nommée, donnant son nom à tout le quartier. Elle a ensuite été castellisée puis agrandie, sur-élevée d'un étage et transformée en 1935 en musée de la mer, laboratoire et aquarium à l'initiative du Commandant Charcot. Ce kaléidoscope architectural a été racheté en 2012 par Yann Bucaille, un enfant du pays, qui lui offre désormais un nouveau destin. Un projet certes compliqué, mais ambitieux qui permet aujourd'hui de redonner vie à ce lieu cher aux Dinardais et fermé depuis longtemps. « *J'aimé Dinard et je consulte que cet ensemble est le plus bel endroit de la station* » indique Yann Bucaille, le propriétaire du nouveau 5 étoiles. « *Depuis quelques années, je voyais ce bâtiment vide se détériorer... et j'avais très envie de lui redonner ses lettres de noblesse. J'ai pensé d'abord à une résidence avec des appartements, mais rapidement l'idée d'un établissement hôtelier accessible à tous s'est imposée* ». Un pari un peu fou, mais aujourd'hui « *c'est une grande fierté, car les Dinardais peuvent se réapproprier ce lieu* ». 1 500 m<sup>2</sup> sont en effet accessibles au public comme le bar L'aquarium avec ses hublots d'origine, qui est ouvert de 11h à minuit, ou le



restaurant Le Pourquoi pas et ses terrasses en bord de mer. Il aura fallu un an de travaux, pour 32 entreprises locales, toutes choisies dans le bassin malouin, et 118 ouvriers chaque jour sur le chantier pour que la villa retrouve son prestige d'antan.

La rénovation des bâtiments avec ses 170 fenêtres, les 25 chambres et suites, les deux restaurants, le lounge, le bar à cocktails, la salle de soin Thémaé, la piscine et son solarium font aujourd'hui de ce lieu un véritable "Soul Haven" (refuge de l'âme). Toutes les chambres et suites surplombent la baie du Prieuré et certaines sont même dotées d'une terrasse privative comme la chambre Saint-Amour qui domine l'édifice et offre une vue vertigineuse à 180° sur la baie. Un vrai luxe tant cette vue est indéniablement une des plus belles au monde. La plus grande suite s'étend sur 32 m<sup>2</sup>, 17 places de stationnement en souterrain, sous la chaussée, permet à la clientèle d'accéder facilement à Castelbrac. La statue Eve, la fameuse femme pécheresse du sculpteur Gaston Guittan (1825-1891) qui ornait le toit de l'aquarium, a été démontée de son



ACTU



... soie pendant la durée des travaux. Aujourd'hui, "Madame Cul-Vers-l'Eau" comme l'ont surnommé les Dinardais, a retrouvé son emplacement d'origine. Et sa superbe nudité peut à nouveau susciter les passions. En juillet et août, un bar-snack-grillades éphémère se déploiera sur le Belvédère, autour de la statue. Le propriétaire des lieux, Yann Bucaille, a confié la direction générale de l'établissement à Dominick Adrian, professionnel de l'hôtellerie, et la décoration intérieure à une architecte passionnée de design, Sandra Benfiamou (en collaboration avec Léonie Alma Mason) qui a opté pour un mélange de style Art déco et années 1930, avec un twist contemporain et un esprit hord de mer, tout en apportant de la modernité, des mélanges de matières, de couleurs, et d'ambiances... Du chic, de l'élégance, du raffiné, sans être pour autant tape à l'œil. « Nous avons réussi à conserver et réinterpréter les éléments forts de la villa », souligne Dominick Adrian. Les cheminées du xix<sup>e</sup> siècle, même si elles ne fonctionnent plus, ont été conservées et décorées de mosaïques de couleurs différentes. Aucune chambre n'a la même configuration, ni la même atmosphère. Pour faire fonctionner ce navire, le directeur a recruté une équipe de 31 personnes, essentiellement des jeunes (la moyenne d'âge étant de 27 ans). La direction de la cuisine est assurée par le jeune chef Julien Hennot. Ce Dinardais a enchaîné les expériences dans de prestigieuses maisons, comme Le Belvédère à Saint-Malo ou le restaurant gastronomique L'Étrier à l'Hôtel Royal Barrière de Deauville. Au Pourquoi pas, restaurant de Castelbrac, aménagé dans l'ancien bureau du commandant Charcot, il coiffe la toque de chef pour la première fois. Au menu une cuisine simple mais naturelle, avec des produits de saison, du terroir issus de producteurs locaux. Pour l'araignée de mer ou le homard breton, il a fait confiance à Jean-Yves Boursier le capitaine de "La Flageolette" qui débarque chaque soir sa cargaison à quelques pas de l'hôtel, c'est du Boc de la Vallée. Comme Yann Bucaille, Dominick Adrian est aussi sous le charme de ce panorama exceptionnel qu'il a découvert étant jeune : « C'est vraiment le plus beau site marin d'Europe ». Pour y découvrir les moindres recoins, un riva de l'Atlantique (un petit bateau bien aéré) a

jeté l'ancre à quelques brasses de l'hôtel. Il vous emmènera découvrir la cité corsaire ou les îles de la baie et leurs plages sudistes. Ne quittez pas ce lieu surprenant sans descendre vous recueillir à la Chapelle Saint-Gabriel l'un des plus beaux endroits de l'hôtel. Le Castelbrac, nouveau 5 étoiles, a visiblement un caractère très fort, même si le concept ne relève dans aucun standard. « Nous osons vendre la destination avant tout en prenant le pari d'ouvrir l'établissement à l'année ». Il devra cependant se positionner différemment des autres établissements de luxe de la côte pour attirer une nouvelle clientèle ou séduire celle des établissements concurrents qui ont l'avantage de compter déjà de nombreux habitués. Un beau défi, audacieux et courageux, en ce lieu magique d'une beauté à couper le souffle.

**Hôtel 5 étoiles Castelbrac**  
17, avenue George V à Dinard.  
Prix des chambres à partir de 155 euros  
en chambre double et petit déjeuner.  
Tél. 02 99 40 30 00  
www.castelbrac.com



LA RECETTE DU FOIE GRAS AUX FRAISES

Par Julien Hennot, Chef du restaurant Le Pourquoi Pas - Castelbrac

Sortir le lobe de foie gras 2h avant à température ambiante. Le déveiner et l'assaisonner de 7 g de sel et 2,5 g de poivre noir puis ajouter un trait de porto et un trait de sirop de grenadine. Laisser mariner 30 minutes puis rouler dans du flammant alimentaire sous forme de cylindre et bien serrer. Renouveler l'opération avec de l'aluminium puis plonger dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes et demie puis refroidir en glace. Laver et équeuter les fraises. Faire mousser du miel dans une poêle puis ajouter du gingembre préalablement haché. Cuire sans coloration et ajoûter les fraises, les enrober de miel puis déglacer au vinaigre de fraise. Cuire. 30 secondes puis réserver les fraises avec le jus. Trancher le foie gras puis saupoudrer abondamment de poivre de fruits des bois (www.goodepices.com). Servir avec les fraises encore tieêdes et le jus de cuisson. Il est conseillé de préparer le foie gras 48h avant recette.

**Pour 8 personnes :**  
1 lobe de 500 g  
2 g de sel  
2 g de poivre noir  
15 g de poivre fruits des bois  
10 g de gingembre  
1 trait de grenadine  
24 fraises  
25 g de miel  
5 cl de vinaigre de fraises