

# CASTELBRAC : LE REFUGE DE L'ÂME

DOSSIER DU 2/10/2017

**Lieu de ressourcement, de détente et de bien-être. Voilà comment peut être défini le somptueux hôtel 5 étoiles Castelbrac, situé en bord de mer au sein de la ville de Dinard (35). Plus qu'un simple séjour, c'est une véritable expérience authentique dont profitent les clients de ce palace des temps modernes.**



## **Un lieu chargé de mémoires**

Ancien Muséum national d'histoire naturelle et propriété de Lord Hamilton lui-même, l'hôtel Castelbrac est chargé d'Histoire. La décoration, réalisée par Sandra Benhamou et le mobilier sont des rappels contemporains du passé. L'équipe de l'établissement met tout en œuvre pour que leurs hôtes se sentent « comme à la maison » explique Sophie Bannier, la directrice de Castelbrac. « Nos 25 chambres offrent une atmosphère intimiste, nous permettant d'être à l'écoute et proches de chacun de nos convives ». L'hospitalité, la bienveillance, l'empathie, la générosité et le sens du détail sont à l'ordre du jour. « Venir à Castelbrac est l'occasion de faire une parenthèse, de penser à soi ». Des soins à la carte, un spa, un hammam... Tels sont quelques-uns des services dont peut jouir la clientèle. Mais ce n'est pas tout. En effet, l'équipe met également à disposition une vedette, dénommée le Fou du Bassan. « Nos convives peuvent faire des sorties privées, déguster des huîtres au coucher du soleil, partir à la découverte des îles avoisinantes, faire des croisières... » détaille la directrice.

## Un éventail de services

Autre plus de l'hôtel : les clients ont la possibilité d'être pris en charge avant leur arrivée à l'hôtel. « Notre voiturier se charge des transferts de l'aéroport ou de la gare jusqu'à l'hôtel pour ceux qui le désirent ». Enfin, les propriétaires de l'établissement, Mr et Mme Bucaille, ont fait construire une chapelle attenante à l'établissement au sein de laquelle les clients sont invités à se recueillir et prendre le temps. Les amateurs de gastronomie et de plats raffinés prendront plaisir à déguster les mets inventifs de Julien Hennote, le chef de cuisine de l'hôtel. Sa spécialité : le homard bleu. Sa signature : une pointe d'acidité. « Les produits locaux sont valorisés. Aussi, nous travaillons uniquement en circuit court pour nous assurer de la qualité de nos aliments » confie Sophie.

Côté prix, il faudra compter entre 370 et 1500 euros par nuit.

---

## CONTACT

Castelbrac

Tel : 02.99.80.30.00

site : [castelbrac.com/](http://castelbrac.com/)

---