



## HÔTELS / RESTAURANTS

# Castelbrac, hôtel et restaurant à Dinard

Le 10 juin 2015, ouvrait à Dinard le premier hôtel 5 étoiles 2.0 du coin : Castelbrac. Soit un vrai projet architectural privé d'envergure, comme la région n'en avait pas connu depuis des lustres ; et pas le rejeton d'un groupe tel le Grand Hôtel ou le Royal Emeraude (par ailleurs très bien dans leur genre). Sis en lieu et place de la mythique villa Bric à Brac et des encore plus cultes aquarium et labos du Commandant Charcot, le Castelbrac a d'abord fait grincer des dents, sur une côte d'Emeraude qui aimerait figer l'instant à jamais et qui tient à son entre-soi plus qu'à tout autre chose. Un an après, est-ce toujours le même son de cloche ?

Eh bien non ! Yann Bucaille – figure locale et propriétaire des lieux, qu'on disait fou en 2010, est aujourd'hui qualifié de visionnaire et a même réussi à remporter l'adhésion des plus bougons des Bretons... Il faut dire que Castelbrac est une pure réussite.

### Les grands travaux

D'un point de vue architectural, c'est un tour de force : donner unité et fluidité à des bâtiments aussi disparates n'était pas gagné d'avance. Et même si les architectes n'ont peut-être pas poussé le vice à comparer la granulométrie à l'instar de ceux de Monsieur Pinault, tous se sont unis pour que l'ensemble en impose de loin. Pour en prendre la pleine mesure, rien de mieux que d'arriver depuis Saint Malo à bord du « Fou de Bassan », la belle embarcation mise à disposition des hôtes. Entre les reflets de la mer et du ciel, à flanc de roche, c'est magique.

La décoration intérieure, confiée à Sandra Benhamou, est à l'avenant. Elle a tenu la gageure de mêler esprit marin sans kitsch et mobilier années Trente sans trahir le côté « bord de mer ». Son style, c'est encore elle qui le résume le mieux : « Du chic sans être ostentatoire, trop luxueux. De la sophistication, sans être trop tape à l'oeil ». Pile ce qui fait le charme de Dinard, en somme ! Les 25 chambres et suites donnent toutes sur la mer, la vraie star de l'hôtel, et constituent l'écrin parfait pour le spectacle sans cesse renouvelé offert aux invités de la baie. Mosaïques vertes et or au bar de L'Aquarium, meubles des frères Bouroullec, couleurs et matières en mix & match osés, hublots et bassin de baignade à flanc de la promenade du Clair de Lune, tout est un enchantement de bon goût. Est-ce d'ailleurs un hasard si de jeunes décorateurs de Paris et d'ailleurs viennent y séjourner ? Il va sans dire que les lieux ont déjà eu les honneurs de la presse déco et que le proprio s'enorgueillit de figurer dans la Gold list de Air France Madame.

## Les mets délicats

Mais venons-en à l'assiette. Car, la vraie pépite au milieu du granit, c'est Julien Hennote, le jeune chef du « Pourquoi Pas ». Dominik Adrian, le directeur général de Castelbrac, a eu la bonne idée de ne pas céder à la mode du moment qui consiste à parachuter un jeune chef médiatique passé par des grandes maisons parisiennes, mais de choisir au contraire un gars du coin prometteur qui connaît le terroir sur le bout des doigts. On ne s'étonnera donc pas que l'accent soit mis sur les poissons – j'ai versé une larme en mangeant mes ormeaux – et propose même un très beau menu autour du homard bleu. Le chef dit ne pas chercher l'étoile à tout prix, mais à ce rythme et avec cette belle sincérité, elle est vraiment à sa portée !

On l'aura compris, le séjour à Castelbrac est un enchantement. Alors, après un bain avec vue sur mer, un massage au spa Thémaé et, pourquoi pas, une minute de recueillement dans la charmante petite chapelle, on peut l'affirmer : l'hôtel est bel et bien un refuge pour l'âme du voyageur.

Castelbrac

17, avenue George V 35800 DINARD

Tél. 02 99 80 3000

Site Internet : <http://www.castelbrac.com>

PRC<sup>o</sup>

prcofrance@prco.com