

# Inspir'

LE MAGAZINE DU MEDEF **PARIS**

HORS-SÉRIE **BRETAGNE** OCTOBRE 2022

## LA BRETAGNE, PATRIE D'ENTREPRENEURS



# UNE DEMEURE SINGULIÈRE POUR UN SÉJOUR UNIQUE

**Surplombant la côte d'Émeraude, le Castelbrac demeure l'un des plus beaux établissements de la Bretagne Nord. Il sait recevoir une clientèle huppée et familiale dans un cadre élégant où le chef cuisinier, Julien Hennote, vient de décrocher une étoile. Entretien avec Sophie Banner, directrice de l'hôtel.**



## **Pourquoi estimez-vous que vous êtes bien plus qu'un hôtel?**

Depuis la reprise de ce magnifique hôtel, je me suis appliquée à faire partager son âme. Il était très important pour moi de transmettre à mon équipe mes valeurs et ma vision de ce projet humain. Le Castelbrac est en effet bien plus qu'un hôtel, il porte une histoire. Celle qui l'a lié autrefois au Museum d'Histoire naturelle et aux travaux d'un explorateur hors du commun, le commandant Charcot.

## **Mais encore...**

Le Castelbrac est pour moi une aventure unique à plusieurs titres. C'est notamment le fait de l'implication des

hommes et des femmes qui s'investissent quotidiennement à mes côtés et qui participent à donner à l'établissement son charme et sa personnalité. Accueillir, partager, faire plaisir sont des actes et des valeurs essentielles pour moi.

Je souhaite que nos convives se sentent dans cette maison comme chez eux et, surtout, qu'ils puissent s'y ressourcer pleinement.

## **Qu'est-ce qui fait le cachet de votre institution?**

Ses murs, son caractère patrimonial et singulier, bien sûr. Sa décoration ensuite, signée par Sandra Benhamou et inspirée du style Art déco. Enfin, c'est évidemment sa situation privilégiée et sa pleine ouverture sur la mer.

## **Votre offre de restauration est-elle à la hauteur de vos prestations hôtelières?**

Aujourd'hui, oui, Julien Hennote est un formidable chef de cuisine et il a su se faire accompagner d'une brigade exceptionnelle. Nous avons désormais une équipe talentueuse et fonctionnelle, que l'arrivée d'Annabelle Levêque, notre cheffe pâtissière, a parfaitement complétée. Elle forme avec Julien un très beau duo professionnel, auquel il faut associer Rémy Le Dauphin, second, qui porte aux côtés de Julien Hennote, notre belle étoile Michelin obtenue en 2019.

## **Disposez-vous d'un espace de bien-être?**

Non, ou pas à proprement parler. Nous bénéficions de deux suites « Bien-être » dans lesquelles nous proposons une large gamme de soins autour du ressourcement. Nous sommes adeptes des produits des marques Thémaé et Gémology.

## **Qu'est-ce qui fait le charme de Dinard où vous êtes installé?**

Cette station qui, comme le Castelbrac, recèle une belle richesse patrimoniale et architecturale - ne cesse de grandir et d'embellir.

Un nouvel air souffle sur la ville et de beaux projets vont y naître dans les années à venir. Je pense que la municipalité actuelle met tout en œuvre pour lui permettre de trouver sa place entre Saint-Malo et Dinan. Et cela fonctionne! D'année en année, on observe une augmentation du nombre de touristes.

La Bretagne est une terre pleine de charme. Je suis très fière d'y vivre. J'aime ma région et sa mer Émeraude. ♦

PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN-CHRISTOPHE COLLET

## **Renseignements pratiques :**

Castelbrac  
17 avenue Georges V  
35 800 Dinard  
02 99 80 30 00