



## Dinard - Saint-Malo

# « Un havre de paix » dans le miroir du Castelbrac

Dinard — Sophie Banner, directrice de l'hôtel cinq étoiles Castelbrac, détaille le projet de la Villa Haute-Guais, maison et table d'hôtes qui devrait ouvrir, à la Vicomté, à la fin de la saison prochaine.

### Entretien

**Sophie Banner,**  
directrice du Castelbrac

**Au printemps, vous exprimez votre souhait d'agrandir le Castelbrac. Cette maison d'hôtes, à la Vicomté, en est la concrétisation ?**

Oui, le fait que le Castelbrac a désormais trouvé sa vitesse de croisière est l'une des raisons qui a motivé ce projet. L'établissement compte 24 chambres et, lors des vacances de Pâques, des ponts de mai et, régulièrement, en saison, l'hôtel affiche complet. Il est arrivé à maturité, notre clientèle est fidèle, revient, et nous n'aimons pas avoir à refuser des réservations...

Nous avons aussi constaté que les demandes sont très nombreuses pour la villa Savéol, à Saint-Lunaire, que nous louons pour des mariages intimistes. Là, la maison d'hôtes pourra être privatisée ou ses cinq chambres louées indépendamment.

**Le succès du Castelbrac n'est donc pas de la seule raison qui justifie la création d'une nouvelle entité ?**

Comme Lydwine et Yann Bucaille (propriétaires du Castelbrac), j'ai un tempérament à aimer les défis, monter un projet de A à Z. C'est à la fois enrichissant et stimulant. Ça l'est d'ailleurs aussi pour les équipes, qui sont l'autre moteur du projet : ce type d'initiative permet de fidéliser le personnel, de le faire évoluer. Ce sera le cas de notre assistante gouvemante qui gèrera désormais l'intendance de la Villa Haute-Guais mais aussi de Rémy Le Dauphin, second de notre chef, Julien Hennote, depuis cinq ans.

**En quoi consistera l'offre de restauration dont il sera chargé ?**

Une table d'hôtes va être créée à la Villa Haute-Guais, sous la supervision de notre chef étoilé. Puis, elle sera confiée à Rémy Le Dauphin qui préparera donc les repas qui seront pris par les hôtes autour d'une table commune. Cette offre de restauration sera



Sophie Banner, directrice du Castelbrac depuis 2016, devant la villa Haute-Guais, à la Vicomté : ce château deviendra une maison et table d'hôtes d'ici un an.

PHOTO : OUEST-FRANCE

réservée aux clients de la maison d'hôtes. Nous réfléchissons à des cours de cuisine qui pourraient être donnés, par la suite. Mais pas la première année...

**Pourquoi opter pour un concept de chambres d'hôtes ?**

Nous en sommes venus à nous intéresser à une petite unité telle que celle-ci après l'aboutissement d'un projet qui me tenait vraiment à cœur, totalement à part du Castelbrac. Avec Yann Bucaille, je suis désormais propriétaire d'une maison d'hôtes située à Dinan, la Maison Pavié, qui est ouverte depuis mai 2022. Cette expérience confirme non seulement que ce concept me plaît particulièrement mais aussi qu'il fonctionne.

Et c'est cela que nous reproduirons à la Villa Haute-Guais, cette fois en lien avec le Castelbrac dont je suis la directrice salariée. Nous voulons en faire la petite sœur du Castelbrac, un havre de paix discret, intimiste, qui plus est doté d'un écrin de verdure qui manque au Castelbrac, plus

minéral. En cela, les deux offres sont complémentaires. En plus, la situation de la villa offre une vue en miroir, par rapport à l'hôtel : les deux établissements se font pratiquement face, avec la baie du Prieuré, au milieu.

**Vous évoquez environ neuf mois de travaux pour une ouverture espérée en septembre 2023. Quelle est la nature de ces travaux ?**

Il s'agit d'une rénovation, simplement. Il n'est pas question, évidemment, de toucher à la salle de bains Odorico, par exemple. Nous collaborons pour ce projet avec le cabinet rennais des architectes Claire et Sylvain Dupriez et avec Dominique Tosiani de la Maison générale, à Saint-Malo et Dinard. L'esprit sera complètement différent de celui du Castelbrac : au cours d'un séjour à Londres, j'ai eu un coup de cœur pour ce que fait une décoratrice anglaise et l'idée est de faire de cette maison d'hôtes quelque chose de très british...

**Il n'y aura donc pas de rachat du Jersey Lillie ou d'extension du Castelbrac sur la parcelle qui le sépare de la villa Jamifra ?**

Non, effectivement. Nous ne recrutons pas non plus car nous faisons évoluer des salariés du Castelbrac, à la Villa Haute-Guais. Actuellement, l'effectif est d'une trentaine de salariés à l'année et d'environ 45, en saison.

**Les fêtes de fin d'année approchent... Un programme particulier, au Castelbrac ?**

Oui, nous reconduisons, le 20 décembre, le goûter préparé par notre cheffe pâtissière, Annabelle Lévêque. Ensuite, il y a bien sûr notre brunch du 1<sup>er</sup> janvier (...)

Recueilli par  
Marie LENGLET.

(1) Réservation très conseillée dans les deux cas : tél. 02 99 80 30 00 ou [reception@castelbrac.com](mailto:reception@castelbrac.com)

