

Edition : 1er mars 2024 P.15

Famille du média : Médias

professionnels

Périodicité : Bimensuelle

Audience : 144673

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : -

Nombre de mots : 463

# Le Domaine de Locguénolé renaît, entre luxe et nature

**LOCGUÉNOLÉ** Les différents bâtiments de l'établissement Relais & Châteaux situé dans le sud de la Bretagne ont fait l'objet de travaux d'envergure et proposent désormais des hébergements d'exception et deux restaurants, dont un gastronomique, un spa, deux piscines et un tennis.



© CHRISTOPHE LE POTIER

**A** vingt minutes de Lorient (Morbihan), l'hôtel-restaurant Le Domaine de Locguénolé, Relais & Châteaux et propriété du groupe Beautiful Life Hotels, reprend vie après trois ans de travaux et 30 M€ investis. En plein cœur d'une forêt et sur les rives du Blavet, l'établissement entièrement rénové compte désormais 44 chambres et suites et deux restaurants dont un gastronomique.

Dans le château, l'architecte Christophe Bachman a imaginé une décoration

sur le thème du retour des Indes, avec maquettes de vieux gréements et salons meublés à la façon des cabinets de curiosités. Les étages abritent 13 chambres au décor unique, avec vue sur la forêt, le parc ou le bras de mer. Le Manoir, en contrebas, compte 25 chambres plus contemporaines sur trois niveaux, mariant bois, métal, verre ou pierre. Plus loin, les anciennes écuries ont été rénovées pour devenir le Club et accueillent onze chambres à la décoration équestre en cuir et bois ayant toutes un accès direct au spa. Trois logements atypiques complètent l'offre d'hébergement : la suite Coucou, aménagée dans l'ancien poulailler du domaine, la Villa Belem, l'ancienne maison du gardien transformé en gîte de luxe pour 8 personnes, et, plus original, le bateau-suite, chalutier à voile posé en cale sèche, qui offre chambre parentale et chambre cabane pour les enfants.



Une chambre.

© CHRISTOPHE LE POTIER

### Gastronomie et spa d'exception

Deux offres de restauration sont déclinées au sein du domaine. L'*Inattendu*, table gastronomique installée dans la toute nouvelle verrière, a été confiée à Yann Maget, qui occupe ici sa première place de chef, après avoir décroché le titre de meilleur ouvrier de France l'année dernière. À 34 ans, cet ancien de Yannick Alléno, Pierre Gagnaire, Kei Kobayashi, propose une carte s'inspirant des produits de la région. La table était auréolée de deux étoiles *Michelin* de 1979 jusqu'à sa fermeture en 2020. La Maison Alyette est le bistrot du domaine, avec une carte déclinant classiques populaires. La liberté est laissée

aux convives de choisir leur garniture. La chef pâtissière Annabelle Lévêque réalise les desserts des deux restaurants. Enfin, le bar l'*Apparat*, dans le château, distribue trois salons aux ambiances différentes.

Pour parfaire cette rénovation, un spa Macha a été aménagé au rez-de-chaussée du bâtiment le Club, avec six cabines de soins, un hammam, un sauna, une tisanerie, un solarium, sans oublier une piscine de 17 m de long chauffée toute l'année. Accueillant à la fois la clientèle loisirs et affaires, le Domaine de Locguénolé propose deux salles de réception privatisables pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes. ■