



Dinard ©Julien Pignol

“Bienvenue en Bretagne !

ÄR COLLECTION HOTELS vous invite à découvrir une région authentique, singulière et plurielle, terre de légendes, de sites historiques, de cités de caractère, de magnifiques paysages et littoral préservé.

Chacun de nos établissements, hôtels et restaurants, se situe dans un lieu emblématique de la Bretagne : Rennes, la capitale chargée d'histoire, Saint-Malo, la Cité corsaire, Dinard, la balnéaire, Pont-Aven, la Cité des peintres, Saint-Launeuc, l'écrin de verdure près de la forêt de Brocéliande.

Partout vous serez accueillis par des hôtes passionnés, des femmes et des hommes heureux de partager avec vous leurs racines et leurs savoir-faire.

En breton, « Ar » signifie « près de », Ar mor, près de la mer, Ar goat, près des bois... Ajoutons « près des gens », avec ÄR COLLECTION HOTELS nous affichons cette volonté d'être près de vous, pour vous recevoir au mieux, avec élégance, générosité et simplicité, autant de valeurs qui reflètent l'âme de la Bretagne.

Nous souhaitons aussi être près des producteurs locaux chez qui nos chefs s'approvisionnent en produits de saison, près des artisans régionaux qui nous inspirent tant en décoration que pour les arts de la table, près des femmes et des hommes d'ici qui vous accompagnent dans vos loisirs culturels, sportifs ou de bien-être.

La Bretagne est aussi une terre de voyageurs, nos équipes, maîtres de maison, chefs et sommeliers ont souvent sillonné le monde avant de revenir s'ancrer en terre bretonne.

De prestigieux parrains, bretons eux aussi, ont accompagné ce retour aux sources, le Lorientais Christian Le Squer, chef triplement étoilé du George V à Paris, et Éric Beaumard, sommelier de talent, élu « vice-champion du monde de sommellerie » en 1998, et dont Saint-Malo est la ville de cœur.

Embarquez pour un beau voyage entre terre et mer avec l'équipage ÄR COLLECTION HOTELS !

Echappez-vous vite en Bretagne !”



Directeur général, ÄR COLLECTION HOTELS

*Yann Marequa*



Pont-Aven : Rosmadec Le Moulin retrouve son étoile

p. 2-3



Rennes : un partenariat bien ancré en Bretagne avec le paris-brest by christian le squer

p. 4-5



Saint-Launeuc : AR DUEN, le bien-être au cœur de la nature

p. 10-11



# ROSMADec LE MOULIN

Restaurant



Aquarelle ©Graph'In

## Pont-Aven, la célèbre cité des peintres au cœur du Finistère

Bercée par l'Aven et les moulins qui ont construit son histoire, Pont-Aven est un charmant village d'artistes, à découvrir entre Lorient et Quimper dans le Finistère. Sa verdoyante vallée de Cornouaille et son bois d'Amour ont inspiré les plus grands peintres sur les traces de Paul Gauguin et de l'École de Pont-Aven. Le musée de la ville y consacre une collection permanente. Si les galeries d'art guident la promenade jusqu'au port de plaisance, de nombreuses boutiques rappellent aussi que Pont-Aven est une cité gourmande dont les fameuses galettes ont fait les grandes heures du cinéma français des années 70.

Table historique de la Cité des peintres, **Rosmadec Le Moulin** fut d'abord une minoterie au XV<sup>e</sup> siècle avant de devenir un atelier d'artiste, une crêperie puis un restaurant gastronomique. Premier étoilé du Finistère en 1933, **Rosmadec Le Moulin** continue d'écrire son histoire. Passionnés de gastronomie et d'œnologie, animés par le profond désir de faire plaisir et le goût du bien recevoir, le chef Sébastien Martinez, épaulé par son mentor Christian Le Squer, et Cédric Bilien, sommelier de talent, ont de nouveau décroché une étoile au guide Michelin en 2021.

## Sébastien Martinez, le Chef étoilé\*

D'origine bretonne, Sébastien Martinez a fréquenté les brigades des plus grandes tables françaises, la Grande Cascade, le Pavillon Ledoyen, le Cinq au George-V, avant de revenir dans sa région natale. Sa cuisine fait écho à la créativité des peintres de Pont-Aven. Attentif et généreux, Sébastien Martinez est un passionné qui aime l'art, la nature, la Bretagne et les produits du terroir. Ses assiettes, raffinées, colorées et savoureuses sont une ode à la Cornouaille et de l'entrée au dessert, ses créations sont toujours de saison. Il travaille en étroite collaboration avec des petits producteurs régionaux, des artisans du goût des quatre coins de la Bretagne.



Sébastien Martinez  
©Atypix

Cédric Bilien  
©Atypix

## Cédric Bilien, le Sommelier

Natif du pays Bigouden, Cédric Bilien a étudié au Lycée Hôtelier de Dinard et travaillé à La Tour d'Argent et chez Ledoyen avant d'intégrer en 2000 l'équipe d'Éric Beaumard au George-V. Il est ensuite parti à Hong-Kong pour l'ouverture du Four Seasons où il est resté 15 ans.

Cédric Bilien, sommelier de renom, propose à la carte de **Rosmadec Le Moulin** les meilleures expressions des vignobles français, de la Bourgogne à la Loire en passant par le Rhône.

En concertation avec Éric Beaumard, il s'est lancé un défi, constituer au restaurant de Pont-Aven l'une des plus belles caves de l'Ouest, avec des grands crus et des vins produits par de jeunes vignerons.





## Une cuisine bretonne créative et raffinée

La carte du restaurant et sa généreuse cave à vin ont très vite séduit les plus fins palais, comme les habitués de cet établissement historique et familial. Le chef, récemment étoilé, y propose un voyage gustatif autour des saveurs bretonnes, qu'il sublime avec élégance et simplicité. Le « Homard grillé sauce civet petits pois, la mousseline de Saint-Jacques ou le Saint-Pierre Paul Gauguin » sont incontournables.

Les produits locaux et de saison sont mis à l'honneur comme le beurre de baratte de la ferme de Kerbastard, le lait ribot, le sarrasin, les poissons de petite pêche de Loctudy, Concarneau et du Guilvinec, sans oublier les fraises de pleine terre de Plougastel.



Saint-Pierre, Paul Gauguin ©Atypix



Entrée de Rosmadec Le Moulin ©Thomas Pellan  
Homard grillé sauce civet petits pois ©David Sellin



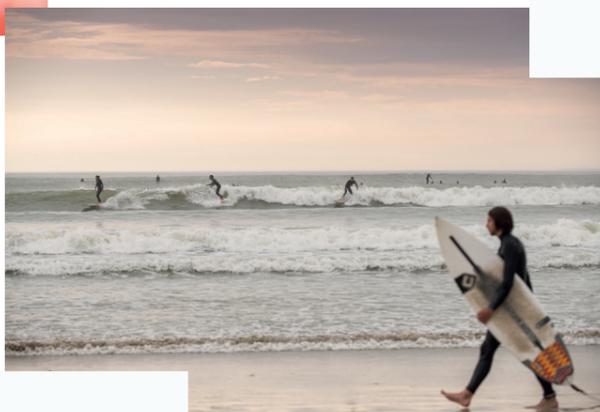
Pont de l'Aven ©Atypix  
Plage de Concarneau ©Julien Pignol



~ Venelle de Rosmadec,  
29 930 Pont-Aven, France  
~ (+33)2 98 06 00 22  
~ contact@rosmadec.com  
~ www.rosmadec.com

## Agenda des événements

- ~ Festival Interceltique de Lorient  
Du 06 au 15 août 2021
- ~ Festival des Filets bleus à Concarneau  
Du 11 au 15 août 2021
- ~ Le Marché de Pont-Aven  
Tous les mardis du 15 juin  
au 15 septembre 2021



## Office de tourisme

- ~ 3 rue des Meunières,  
29 930 Pont-Aven
- ~ (+33)2 98 06 87 90



Port de Pont-Aven  
©Julien Pignol





# LE PARIS-BREST BY CHRISTIAN LE SQUER

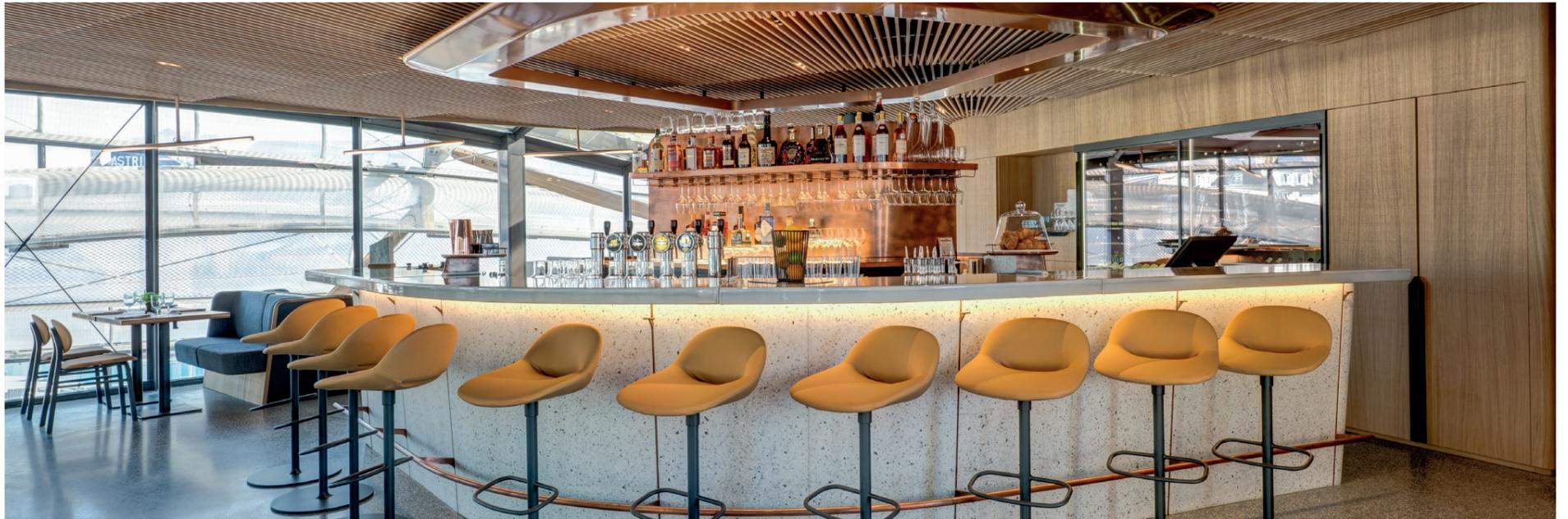
## Restaurant

### La table chic et gourmande en gare de Rennes

Au cœur de la nouvelle gare de Rennes, le restaurant **le paris-brest by christian le squer** redonne ses lettres de noblesse aux mythiques buffets de gare en proposant une cuisine bretonne revisitée avec modernité. Fidèle à ses racines, le Chef triplement étoilé Christian Le Squer, met en valeur sur sa carte les produits emblématiques de sa région natale et a confié les rênes du restaurant au jeune Chef breton, Benjamin Le Coat.

Leur bistronomie bretonne, simple et généreuse, a déjà été récompensée par le Bib gourmand du guide Michelin en 2021.

Le restaurant offre un cadre au design élégant qui invite à la pause. Cet havre de tranquillité a été imaginé par les talentueux designers Patrick Jouin et Sanjit Manku. Les matières et les couleurs de la décoration donnent le ton, la mer semble toute proche, **le paris-brest by christian le squer** se pose tel un bateau en gare de Rennes. Sur la ligne Paris-Brest, à seulement 1h25 de la capitale en TGV, cette belle escale culinaire offre une occasion gourmande de découvrir Rennes, porte d'entrée de la Bretagne.



©Thomas Pellan

### Benjamin Le Coat, le Chef

Le jeune Chef breton, originaire de Trébeurden, a fait ses armes sur la Côte de Granit Rose dans les Côtes d'Armor, puis au sein d'une grande table parisienne avant de rejoindre la brigade de Christian Le Squer au George-V à Paris. Ce retour sur sa terre natale lui permet de revisiter des plats bretons traditionnels en y insufflant un souffle de modernité et de légèreté. Une bistronomie bretonne avec un grand B.

### Fabien Guillemot, le Sommelier

Son complice, natif de Lorient, Fabien Guillemot envisageait aussi son retour en Bretagne lorsque sa route a croisé celle de Christian Le Squer. Sommelier puis Directeur adjoint de la Brasserie étoilée du Bristol, il a fait le choix du **paris-brest by christian le squer** où il travaille main dans la main avec Éric Beaumard. Leur carte des vins qui fait honneur aux terroirs, est audacieuse.



Christian Le Squer & Benjamin Le Coat  
©Suzette



Fabien Guillemot  
©Thomas Pellan

Éric Beaumard  
©Semmy Demmou



Aquarelle  
©Graph'In



Pâté en croûte de volaille et foie gras ©Elizabeth Lein



Kouign-amann salé en soupe de lait tomatée ©Elizabeth Lein



Benjamin Le Coat ©Elizabeth Lein



Paris-Brest ©Elizabeth Lein

## Un voyage gustatif entre terre et mer

De nombreuses recettes ont déjà forgé la réputation du **paris-brest by christian le squer** « pâté en croûte de volaille et foie gras, poitrine de cochon confite caramélisée, kouign-amann salé en soupe de lait tomatée ». Benjamin Le Coat célèbre la Bretagne autour des produits emblématiques de la région dans une ode gourmande aux saveurs authentiques.

Cartes et menus allient avec justesse les saveurs d'Armor et d'Argoat, en faisant la part belle aux producteurs locaux. En pâtisserie, Justine Savidan, formée au Jules Verne et chez Dalloyau, se régale à décliner l'incontournable Paris-Brest, ou à faire honneur, avec créativité, aux grands desserts de la cuisine française.



Marché des Lices ©Julien Pignol

### Office de tourisme

- ~ 1 Rue Saint-Malo, 35 000 Rennes
- ~ (+33)8 91 67 35 35



- ~ Niveau 1, Hall Départs, Gare de Rennes 35 000 Rennes
- ~ (+33)2 99 53 59 89
- ~ contact@le-parisbrest.com
- ~ www.parisbrest.bzh

### Agenda des événements

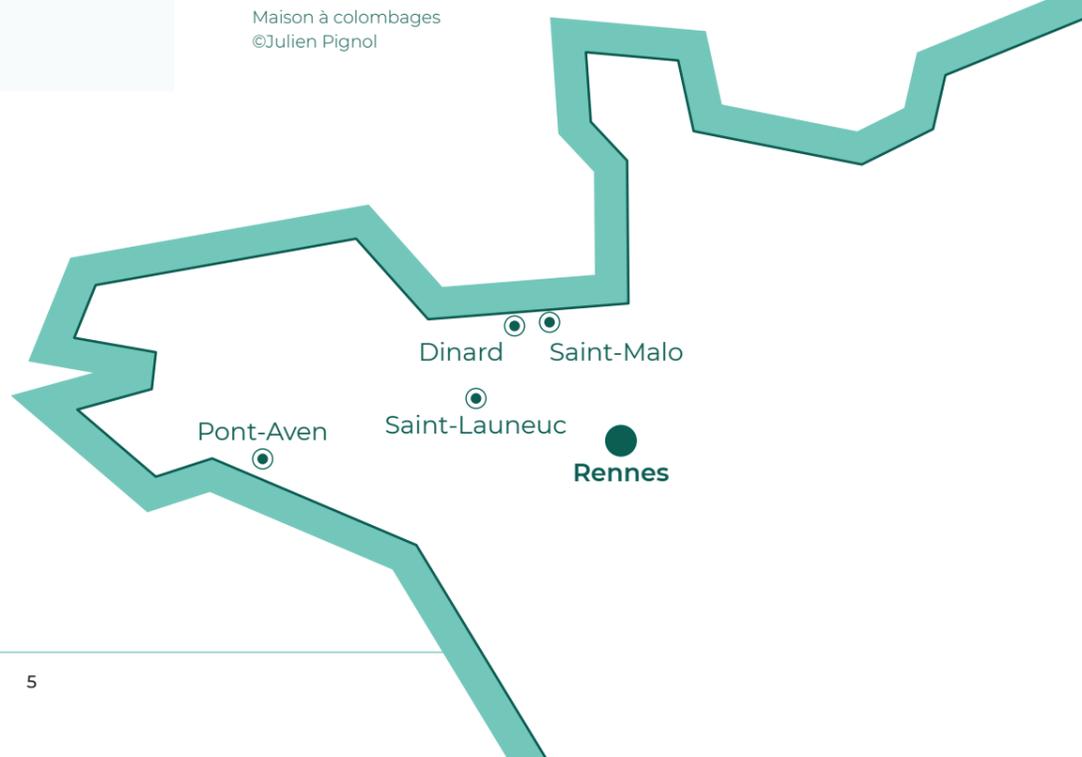
- ~ **Marché des Lices**  
Tous les samedis de 7h30 à 13h30
- ~ **Marché à manger**  
Tous les 1<sup>ers</sup> dimanches de chaque mois
- ~ **Tout Rennes Court**  
09 & 10 octobre 2021
- ~ **Le Marathon Vert**  
24 octobre 2021



Maison à colombages ©Julien Pignol

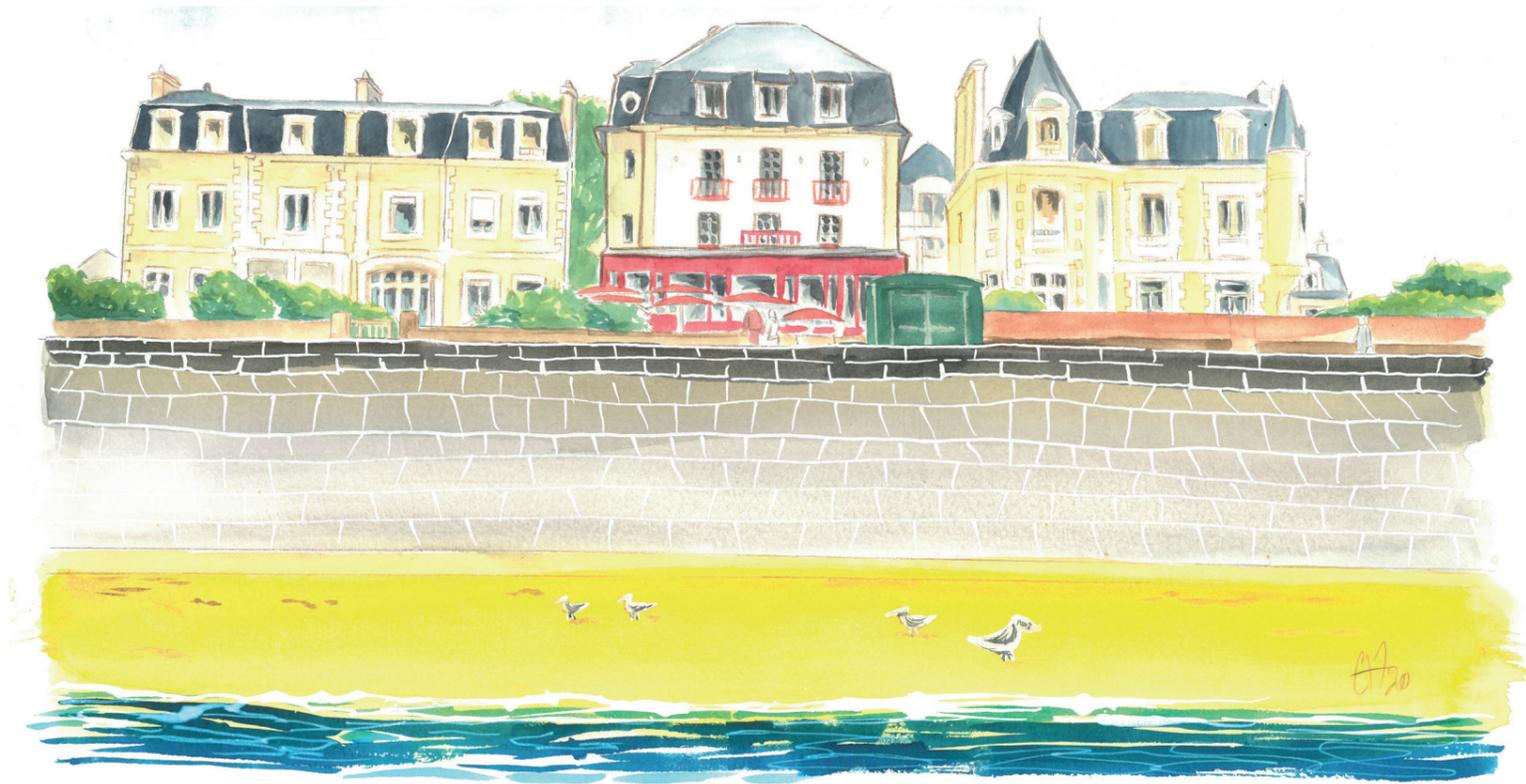


Parc du Thabor ©Julien Pignol





## AR INIZ *Hôtel-Restaurant*



Aquarelle  
©Guillaume Graph'In

### Saint-Malo, la cité corsaire près de la Baie du Mont-Saint-Michel

Destination incontournable en Bretagne, Saint-Malo s'impose par sa légendaire histoire maritime et sa majestueuse architecture Vauban. La cité fortifiée a abrité de célèbres corsaires, navigateurs et écrivains qui ont fait sa réputation. Son musée, ses remparts, ses tours, son fort sont tous des sites à visiter. Saint-Malo offre de magnifiques panoramas et s'apprécie aussi hors les murs avec ses nombreuses plages, le spectacle est au rendez-vous lors des grandes marées.

En première ligne sur la plage du Sillon, élue plus belle plage de France en 2018, l'Hôtel-Restaurant **AR INIZ** bénéficie d'une vue mer exceptionnelle. L'établissement porte bien son nom, **AR INIZ** signifie « les petites îles » en breton. Posé à Saint-Malo tel un îlot, il vit et s'anime au rythme des marées et des saisons.



### La vue mer est aussi dans l'assiette

La cuisine s'inspire des couleurs de la Côte d'Émeraude, des odeurs iodées du bord de mer, de la richesse des produits locaux issus de la pêche ou du terroir.

Le restaurant **AR INIZ** offre un cadre unique qui sublime une cuisine aux saveurs typiquement bretonnes. Si chaque saison est inspirante, les recettes de la mer ont à Saint-Malo une place particulière. La pêche du jour, les crustacés, le homard ou les coquilles Saint-Jacques, sont des produits phares.

Retour de pêche  
©Julien Pignol

Yannick Herry  
©Julien Pignol



### Yannick Herry, le Directeur de l'Hôtel

Yannick Herry a travaillé pendant 10 ans au sein du groupe « Mama Shelter » à Paris et Los Angeles. Ce voyageur breton, originaire du Finistère et passionné d'histoire, a eu un vrai coup de cœur pour Saint-Malo. Fraîchement arrivé de Californie, il a souhaité revenir sur ses terres d'origines et insuffler un vent de modernité à l'**AR INIZ**.



La plage du Sillon  
©Julien Pignol

Une terrasse  
exceptionnelle, le  
regard tourné vers  
la mer

L'Hôtel-Restaurant **AR INIZ** réouvre ses portes avec une nouvelle équipe et une terrasse flambant neuve. Une adresse incontournable pour siroter un cocktail ou déguster une cuisine iodée en contemplant la mer. L'**AR INIZ** est le spot de l'été pour profiter des plus beaux couchers de soleil sur la baie de Saint-Malo !



Terrasse de AR INIZ  
©Julien Pignol

### Office de tourisme

- ~ Esplanade Saint-Vincent,  
35 400 Saint-Malo
- ~ (+33)8 25 13 52 00



Les vieux gréements de Saint-Malo  
©Julien Pignol



- ~ 8 Boulevard Hébert,  
35 400 Saint-Malo
- ~ (+33)2 99 56 01 19
- ~ contact@ariniz.com
- ~ www.ariniz.com



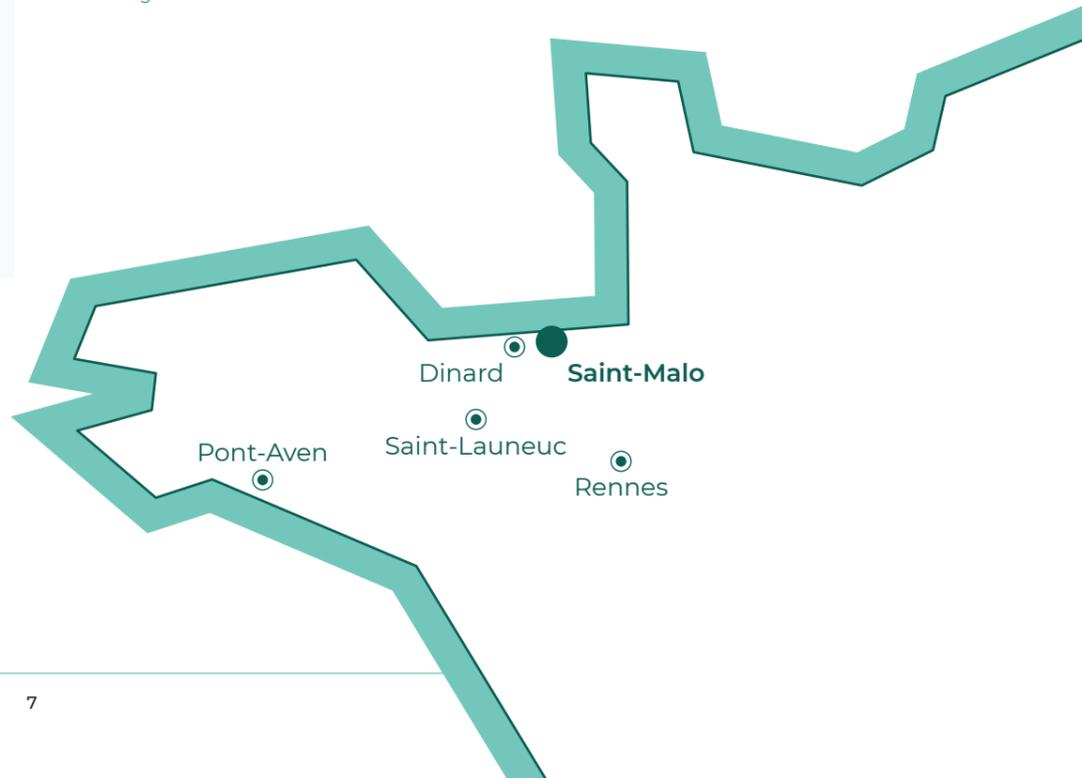
Kitesurf sur les plages de Saint-Malo  
©Julien Pignol

### Agenda des événements

- ~ **Semi-Marathon Cancale-Saint-Malo**  
29 août 2021
- ~ **Grandes marées**  
Septembre 2021
- ~ **Quai des bulles à Saint-Malo**  
29, 30 et 31 octobre 2021
- ~ **Route du Rhum**  
Novembre 2022



Le Mont-Saint-Michel  
©DaLiu





## LA VALLÉE

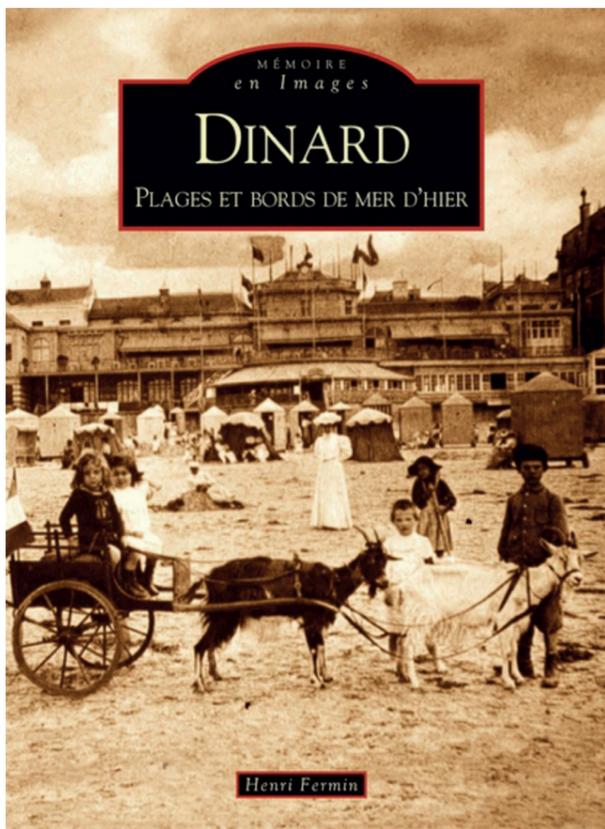
### Hôtel-Restaurant

#### L'élégante station balnéaire à Dinard

Sur l'estuaire de la Rance, face à Saint-Malo, Dinard est depuis le XIXe siècle une élégante station balnéaire. Ses villas art-déco construites en front de mer, lui donnent un charme tout particulier à l'accent britannique, les cabines de plage à rayures blanches et bleues, rappellent la Belle Époque. Dinard se reflète dans les couleurs changeantes de la Côte d'Émeraude qui inspirent les artistes, de nombreuses galeries viennent rythmer les balades en ville.

L'Hôtel-Restaurant de **La Vallée** tient son nom du site où il se trouve, la cale du Bec de la Vallée aménagée au XIXe pour faciliter les liaisons maritimes entre Dinard et Saint-Malo.

Son emplacement exceptionnel en a fait le témoin privilégié de la vie maritime de la cité balnéaire à travers le temps. Point de départ de la célèbre Promenade du Clair de Lune qui révèle de splendides vues mer sur les bateaux au mouillage, le rocher de la Vierge de Bizeux ou la Cité corsaire.



Dinard - Plages et bords de mer d'hier ©Henri Fermin  
Aquarelle ©Graph'In



#### Gwendal Tanazacq, le Chef et Directeur de l'Hôtel

Le chef Gwendal Tanazacq aime mettre à l'honneur les produits locaux, frais et de saison, livrés directement au restaurant par les pêcheurs bretons ou les maraîchers bio du territoire. Sa cuisine, qui se veut simple, est d'une grande délicatesse et d'une infinie justesse, approuvée par Christian Le Squer.



#### Cédric Maupoint, le Sommelier

Chef sommelier dans les plus grands restaurants, Cédric Maupoint a enrichi la carte des vins, en collaboration avec son mentor, Éric Beaumard, icône de la sommellerie.

Elle recèle un grand choix des meilleurs vins blancs pour accompagner avec finesse poissons, fruits de mer et crustacés, de millésimes rares de différents cépages et une sélection de vins de terroir et rosés à déguster l'été au soleil en terrasse.

Cédric Maupoint ©Julien Pignol  
Gwendal Tanazacq ©Gildas Raffeneil





Plateau de fruits de mer ©Vincent Guihur  
Vue mer depuis la chambre ©Vanessa Tranne  
Hôtel-Restaurant de La Vallée ©Patrick Chevalier

## L'authenticité de la cuisine bretonne

Fruits de mer de la baie, poissons, crustacés, tous les produits de la mer sont sélectionnés au plus près du restaurant, puis travaillés par le chef dans le respect du goût. Sa cuisine, d'une belle maturité éveille les sens. Déguster le fameux « parmentier d'araignées, au beurre de **La Vallée** » accompagné d'un millésime solaire en regardant la mer et les pêcheurs débarquer leurs filets est d'autant plus gourmand.

L'Hôtel-Restaurant **La Vallée** vous invite à savourer la Bretagne dans toute son authenticité.

### Office de tourisme

~ 2 Boulevard Féart,  
35 800 Dinard  
~ (+33)8 21 23 55 00



~ 6 Avenue George V,  
35 800 Dinard  
~ (+33)2 99 46 94 00  
~ contact@hoteldelavallee.com  
~ www.hoteldelavallee.com



Promenade du Clair de Lune, Dinard  
©Julien Pignol



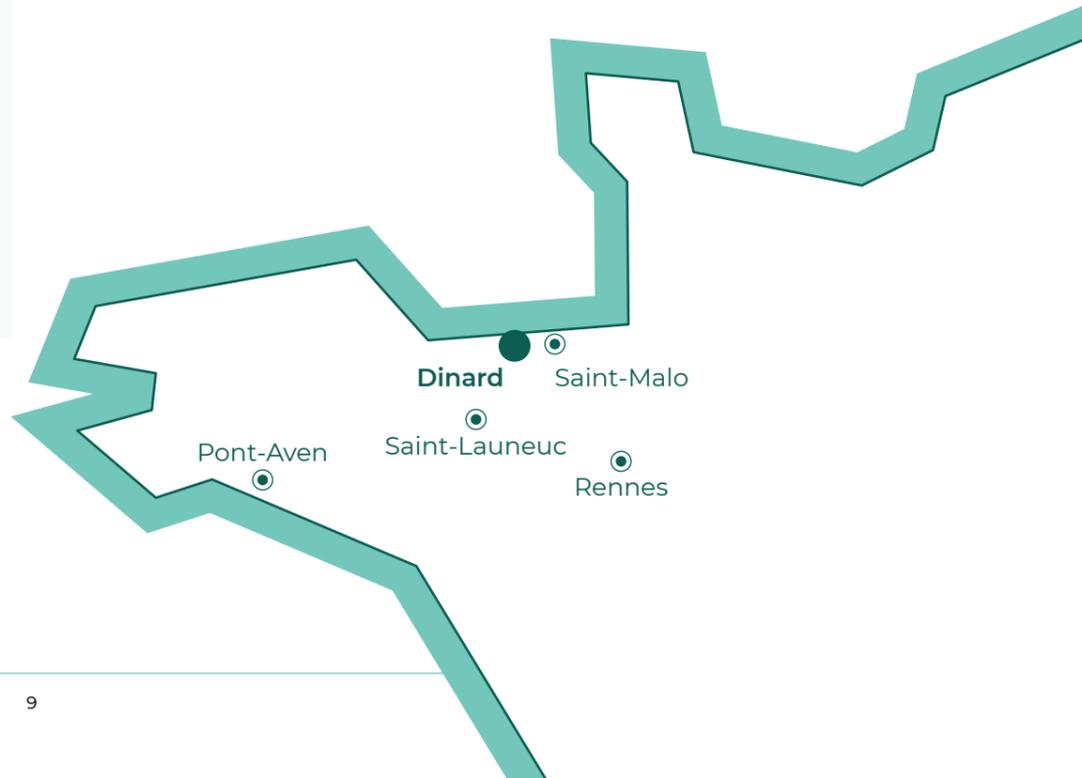
Les bains plage, Dinard  
©Adobe Stock

### Agenda des événements

- ~ Grande exposition « Figurez-vous » au Palais des Arts et du Festival  
Du 22 mai au 22 août 2021
- ~ 32<sup>e</sup> Festival International de Musique  
Du 12 au 18 juillet 2021
- ~ Jumping International 5\* de Dinard  
Du 15 au 18 juillet 2021
- ~ Festival du Film Britannique  
Du 29 septembre au 03 octobre 2021



Marché de Dinard  
©Adobe Stock





## AR DUEN

*Hôtel-Restaurant*



### Le Domaine de la Hardouinais, le cœur de la forêt Bretonne

Dans le village de Saint-Launeuc en Côtes-d'Armor, l'Hôtel **AR DUEN** est un havre de paix qui invite à se ressourcer en pleine nature. À moins de 40 minutes de Rennes, Dinan et Saint-Brieuc, l'hôtel est idéalement situé pour profiter de la campagne et de l'exceptionnel Domaine de la Hardouinais.

Ce domaine forestier de 2 400 hectares offre une incroyable palette d'activités nature de plein air : balade à cheval au centre équestre, activités nautiques et pêche sur l'étang, visite du « jardin aux mille roses » et du potager insolite.

Dans un cadre romantique, à proximité de la forêt de Brocéliande, l'Hôtel **AR DUEN**, propose aussi des soins bien-être et des expériences sensorielles appelées « bains de forêt ».

Le Domaine de la Hardouinais est reconnu en France pour son exemplaire gestion forestière préservant la flore et la faune remarquables.

Le restaurant La Rôtisserie, est une table gourmande, réputée dans la région pour l'authenticité de sa cuisine du terroir et carte des vins.

Cerf du Domaine de la Hardouinais  
©Martial Bizeul

### Sébastien Colleux, le Chef

Sébastien Colleux a parcouru le monde pour découvrir différentes cuisines. Apprenti dans un restaurant gastronomique, Chef Rôtisseur dans un établissement spécialisé en grillades, il a ensuite pris le large sur un bateau de croisière, fait escale à Dubaï et Londres avant d'ouvrir avec Viktoria Barna, l'Auberge des Rochers à Lanrelas. Leur duo professionnel se poursuit aujourd'hui à **AR DUEN** où Sébastien dirige une brigade qui alterne avec brio, bistronomie et gastronomie, dans une constante quête d'excellence.



Sébastien Colleux ©Atypix



### Viktoria Barna, Directrice de l'Hôtel

Viktoria a quitté son pays d'origine la Hongrie pour apprendre les langues étrangères. Son enthousiasme et son dynamisme l'ont conduite en Allemagne, en Espagne puis à travers les océans sur des bateaux de croisière pendant plusieurs années. Son voyage s'est poursuivi à Londres puis en Bretagne avec Sébastien. Ensemble, ils ont dirigé un restaurant dans les Côtes-d'Armor avant de prendre les rênes de l'Auberge de la Hardouinais.

Viktoria Barna ©Atypix



Potager ©Martial Bizeul  
Roseraie ©Vanessa Tranne



## Les activités pour se ressourcer au plus près de la nature

Propice au bien-être, le Domaine de la Hardouinais invite à renouer avec soi-même, à faire le plein de calme et de sérénité.

L'offre de loisirs proposée à l'Hôtel **AR DUEN** permet de découvrir le domaine de multiples façons, à pied, à cheval, en gyropode ou en paddle... l'étang et la forêt offrent à tous de beaux terrains de jeux.

~ Le "bain de forêt", accompagné d'un spécialiste, est une activité parfaite pour s'oxygéner, se détendre et éveiller ses sens. Cette balade en immersion dans la nature, est rythmée par des exercices de relaxation et de méditation.

~ Au centre équestre, Mireille Meleuc propose de belles promenades à cheval pour découvrir le domaine, sa faune, sa flore, ses étangs et son histoire.

~ 70 hectares d'étangs privés sont dédiés à la pêche no-kill encadrée par un guide professionnel. Brochets, perches et sandres sont les principales espèces à vivre dans ces étangs préservés, au beau milieu du massif forestier.

~ De nombreuses activités sont possibles au pôle nautique de la Hardouinais en haute saison : paddle, catamaran, canoë-kayak...



Équitation ©Martial Bizeul

Pêche no-kill sur l'étang ©Le Poisson Voyageur  
Paddle sur l'étang ©RealKina

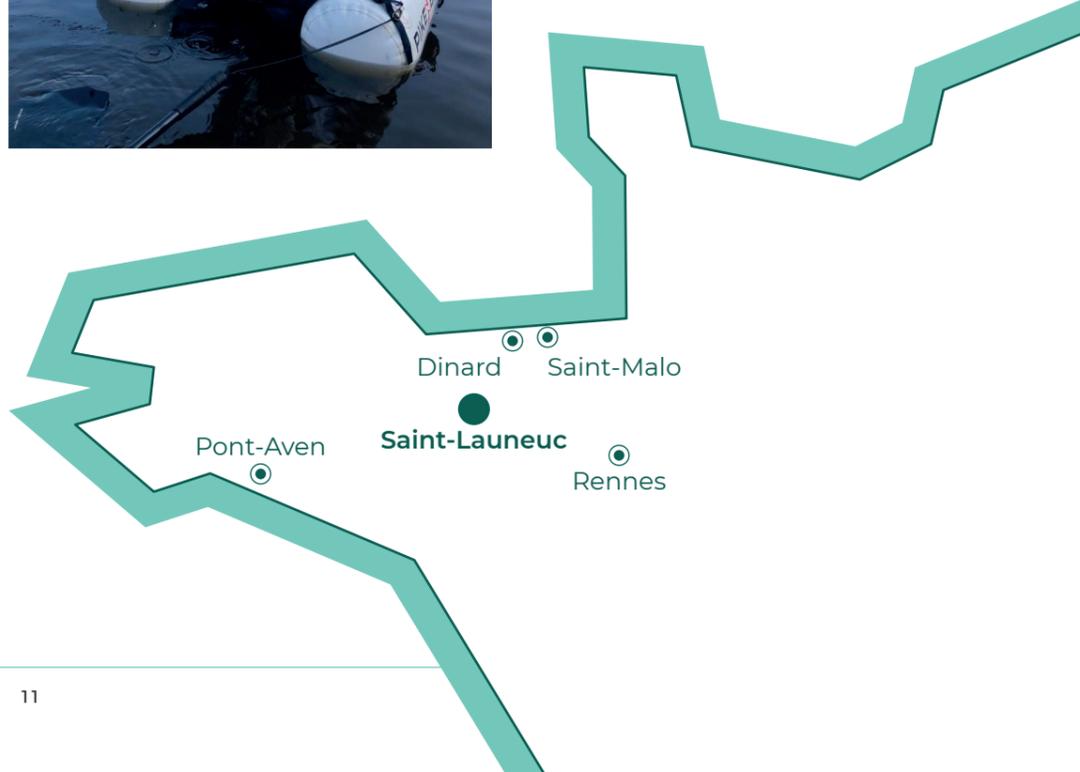


**AR DUEN**  
DOMAINE DE LA HARDOUINAIS

- ~ Le Bourg  
22 230 Saint-Launeuc
- ~ (+33)2 96 56 14 59
- ~ [contact@arduen.com](mailto:contact@arduen.com)
- ~ [www.arduen.com](http://www.arduen.com)

## Agenda de l'été

- ~ **Les Vieilles Charrues**  
Du 08 au 18 juillet 2021
- ~ **Fêtes des remparts à Dinan**  
24 & 25 juillet 2021
- ~ **Journées du patrimoine**  
18 & 19 septembre 2021
- ~ **Brocéliande, la Porte des Secrets**  
Tous les jours d'avril à octobre  
et du mercredi au dimanche de novembre à mars



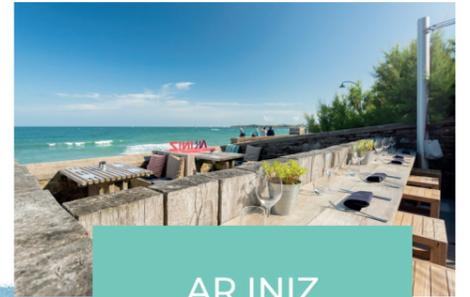


ÄR COLLECTION  
HOTELS

*Echappez-vous en Bretagne*



LA VALLÉE  
*Hôtel-Restaurant*



AR INIZ  
*Hôtel-Restaurant*



ROSMADÉC  
LE MOULIN  
*Restaurant*

AR DUEN  
*Hôtel-Restaurant*

LE PARIS-BREST  
BY CHRISTIAN  
LE SQUER  
*Restaurant*



Aquarelle de la Bretagne ©Émilie Gayet  
LA VALLÉE ©Shalev Cohen  
AR INIZ ©Franck Levey  
LE PARIS-BREST BY CHRISTIAN LE SQUER ©Thomas Pellan  
AR DUEN ©Atypix  
ROSMADÉC LE MOULIN ©Atypix



Imprimé en encre végétale  
chez Cloître (29) sur papier 100% recyclé.