



La chapelle du Hénan, Pont-Aven © Ronan Davalan

Édito

Pour profiter pleinement des couleurs chaudes de l'automne, nous vous invitons à venir vous ressourcer en forêt, au cœur de la Bretagne, dans un domaine d'exception à l'Hôtel AR DUEN. De nombreuses surprises bien-être et des plaisirs gourmands en toute convivialité vous attendent.

La Bretagne authentique c'est aussi des villages bucoliques à visiter au fil de vos balades hivernales. Pont-Aven, la cité des peintres, est un incontournable. Et quand en Finistère, poésie rime avec gastronomie, et lumière avec art culinaire, l'escale à ROSMADEC LE MOULIN s'impose et devient incontournable. Avec nos cinq destinations emblématiques, AR COLLECTION HOTELS offre un itinéraire de paysages bretons et de saveurs locales, pour vous révéler, ce qu'il y a de plus beau et de meilleur ici.

Nos prestigieux parrains, Christian Le Squer, Chef triplement étoilé au guide Michelin pour la vingtième année consécutive, et Éric Beaumard, sommelier de renommée mondiale, nous accompagnent dans cette aventure.

Nous vous souhaitons une belle échappée en Bretagne !

Yann Marequa,
Directeur général AR COLLECTION HOTELS



Yann Marequa et Christian Le Squer © Atypix



SAINT-LAUNEUC

AR DUEN

Un havre de paix au cœur de la forêt bretonne

p. 2-3



SAINT-MALO

AR INIZ

Une vue mer à couper le souffle

p. 4-5



PONT-AVEN

ROSMADÉC LE MOULIN

L'étoile de la gastronomie bretonne

p. 6-7



AR DUEN *Saint-Laureuc*



Au coin de la cheminée du restaurant AR DUEN
© Atypix

Tous les plaisirs et sensations de la forêt

Entre Rennes et Saint-Brieuc, au cœur d'un authentique village et à l'orée de l'immense Domaine forestier de la Hardouinais, l'Hôtel-Restaurant AR DUEN est un havre de paix. Pour se ressourcer, se balader et faire le plein de nature, le site est aussi un lieu de rendez-vous gourmand. Des activités de plein air et de bien-être y sont programmées toute l'année.

Un centre équestre en pleine nature

Les promenades proposées par le centre équestre invitent à la découverte de la bucolique forêt de la Hardouinais. Labélisé Tourisme Equestre et Bien-être animal, notre centre dispose de 15 poneys et chevaux, d'un manège couvert, d'une carrière de sable et d'un confortable Club House. La Responsable Mireille Meleuc, cavalière passionnée, nous fait découvrir le site, la forêt, les étangs et bien d'autres trésors.



Balade équestre au bord de l'étang © Atypix



Terrine de sanglier du chef Sébastien Colleux © Atypix

Un chef aux petits oignons

Bistronomie, gastronomie, crêperie, AR DUEN ce sont aussi des restaurants variés qui font de l'établissement une adresse réputée en Bretagne. Les viandes, volailles et poissons sont assortis de légumes, aromatiques et fleurs de saison récoltés dans le potager du Domaine.

Le Chef Sébastien Colleux, aime à vous proposer une cuisine de terroir, en parfait accord avec le cadre, dont ses spécialités « le cochon de lait cuit à la broche, la volaille rôtie ou le pâté du potager ». Grand amateur de vin, il sait aussi vous conseiller pour assortir ses plats des meilleurs crus.



Cours d'œnologie © Atypix

Agenda des événements



Cèpes © Milan

Cours d'œnologie à AR DUEN

14 octobre 2022 - Alsace
25 novembre 2022 - Accords mets & fromages
09 décembre 2022 - Champagne
13 janvier 2023 - Vallée de la Loire
10 février 2023 - Bordeaux

Brame du Cerf

27 et 28 septembre 2022

Marché de Noël de Dinan

02 décembre 2022 au 03 janvier 2023

Brocéliande, la Porte des secrets

Tous les jours

Contact

Adresse

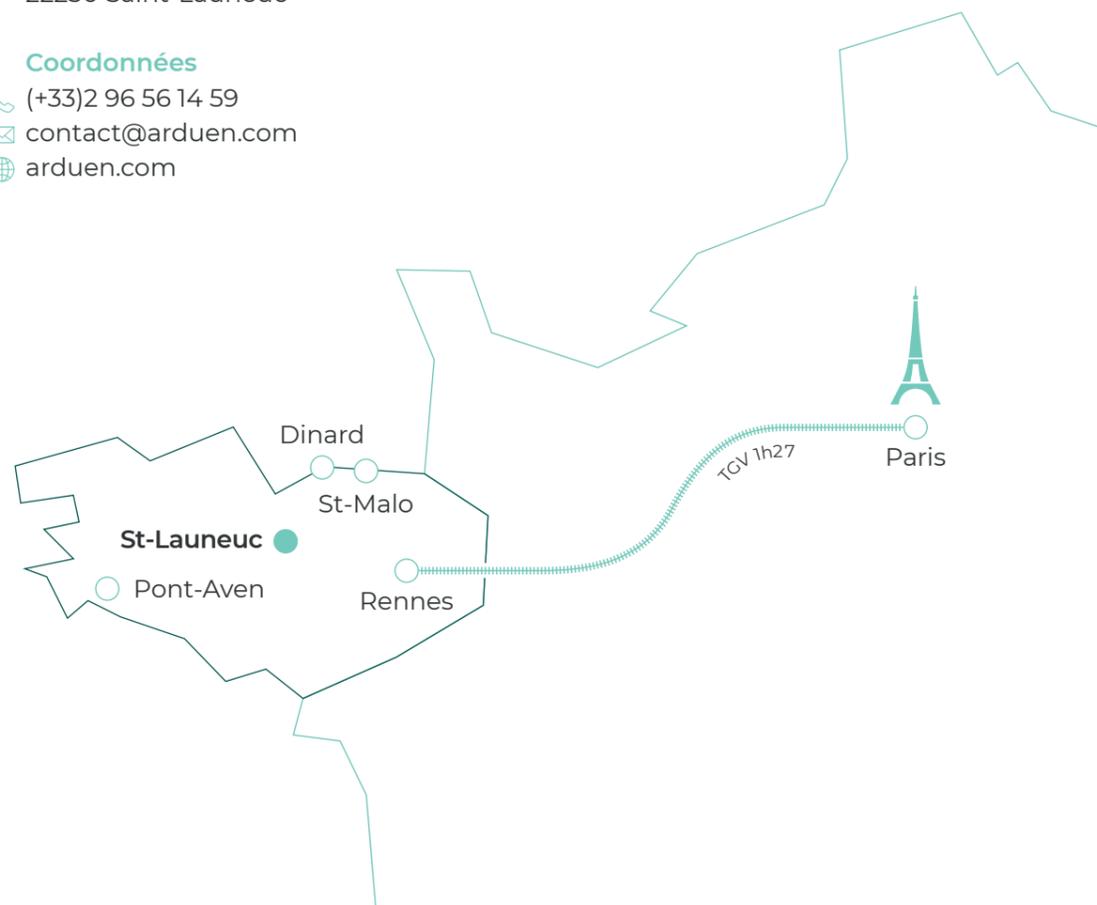
Le Bourg,
22230 Saint-Launeuc

Coordonnées

(+33)2 96 56 14 59
contact@arduen.com
arduen.com

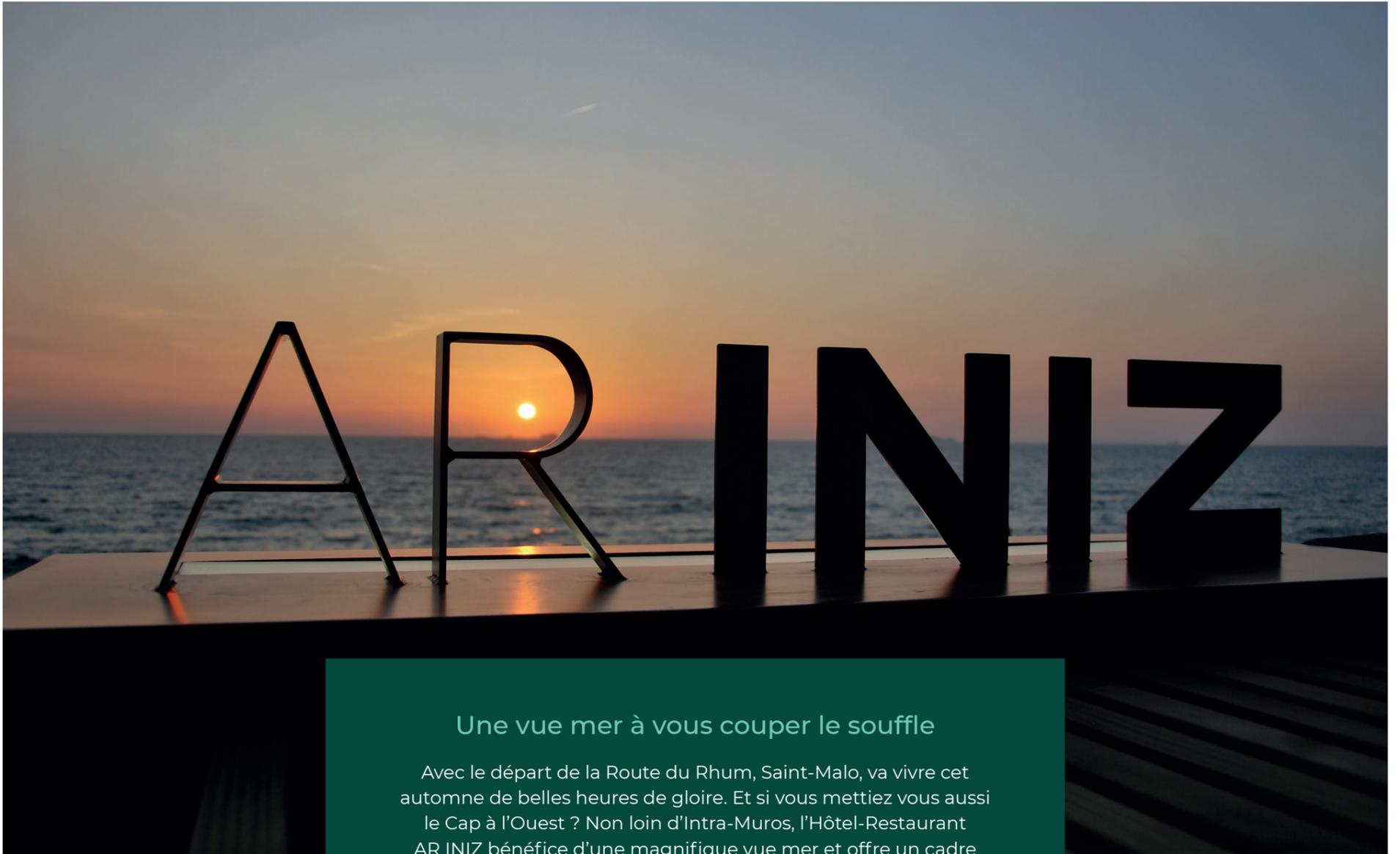


AR DUEN
DOMAINE DE LA HARDOUINAIS





AR INIZ
Saint-Malo



Une vue mer à vous couper le souffle

Avec le départ de la Route du Rhum, Saint-Malo, va vivre cet automne de belles heures de gloire. Et si vous mettiez vous aussi le Cap à l'Ouest ? Non loin d'Intra-Muros, l'Hôtel-Restaurant AR INIZ bénéficie d'une magnifique vue mer et offre un cadre d'exception le long de la plage du Sillon. Le Chef Romain Roullier s'inspire dans sa cuisine des couleurs changeantes de l'horizon et des embruns iodés de l'hiver.

Vue mer de l'hôtel AR INIZ
© HVLM

Anne Lechaplain, nouvelle Directrice de l'Hôtel

Après de belles expériences au sein du Pavillon Ledoyen, du Groupe Ducasse et de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, Anne Lechaplain a rejoint AR COLLECTION HOTELS et a eu un vrai coup de cœur pour l'AR INIZ. Son enthousiasme et son dynamisme se conjuguent parfaitement au caractère de Saint-Malo.

Anne Lechaplain © Atypix





Saint-Jacques crues acidulées au yuzu
© Presse Christian Le Squer

L'authenticité de la cuisine bretonne

Si la pêche du jour, les crustacés, le homard, les coquilles Saint-Jacques sont à l'honneur sur la carte, bien d'autres saveurs locales viennent enchanter les propositions du Chef. De l'entrée au dessert, ses assiettes se dégustent aussi avec les yeux, comme le panorama.

Agenda des événements



Départ de la Route du Rhum © Creative Commons

Festival Quai des bulles
07, 08 et 09 octobre 2022

Un dîner avec Éric Beaumard : Sommelier
06 décembre 2022

Route du Rhum - Destination Guadeloupe
25 octobre au 06 novembre 2022
- Départ le dimanche 06 novembre -

Grandes marées de Saint-Malo
09 au 11 octobre - coefficient 101
22 et 23 janvier 2023 - coefficient 103
20 et 21 février 2023 - coefficient 111
23 février 2023 - coefficient 107

Contact

AR INIZ
HOTEL & RESTAURANT

Adresse

📍 8 Boulevard Hébert,
35400 Saint-Malo

Office de Tourisme

📍 Esplanade Saint-Vincent,
35400 Saint-Malo
☎ (+33)8 25 13 52 00

Coordonnées

☎ (+33)2 99 56 01 19
✉ contact@ariniz.com
🌐 ariniz.com





ROSMADec LE MOULIN

Pont-Aven



Chef étoilé Sébastien Martinez
© Atypix

L'étoile de la gastronomie bretonne

Mise en lumière par Paul Gauguin, la petite cité de Pont-Aven brille par les artistes qu'elle a inspirés. Sébastien Martinez, aurait pu être peintre, mais c'est en cuisine qu'il aime s'exprimer. Ses assiettes, comme des tableaux de maître, exaltent de talent. En 2021, le jeune Chef a décroché son étoile au Michelin, offrant à Rosmadec Le Moulin un nouveau chapitre à sa longue histoire.



Boeuf à la Royale © Atypix

Un art culinaire à savourer

Les saveurs locales sont bien sûr au rendez-vous des créations du Chef, qui se dégustent aussi avec les yeux. Chaque assiette peaufinée par Sébastien Martinez avec passion et délicatesse, révèle une référence artistique. Ses créations comme le « Boeuf à la Royale » sont contemporaines et originales, des tableaux culinaires aussi savoureux en bouche.



©Enothèque © Atypix

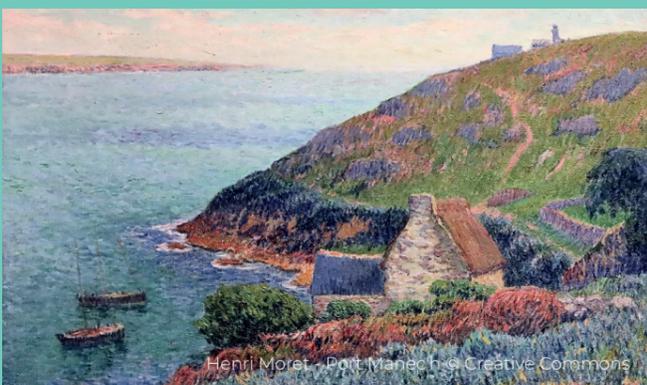


Cour © Atypix

L'Enothèque pour vos événements privés

L'équipe de Rosmadec Le Moulin vous propose d'organiser vos événements familiaux, vos soirées professionnelles ou vos rendez-vous d'entreprise au sein de « l'Enothèque ». Des prestations sur mesure, concoctées selon vos attentes, dans un cadre chaleureux et accueillant.

Agenda des événements



Galleries d'art de Pont-Aven

Marché de Concarneau
Chaque vendredi matin

**Exposition Mathurin Méheut
au Musée de Pont-Aven**
Jusqu'au 31 décembre 2022

Pont-Aven en Lumière
Décembre à Janvier

Contact



Adresse

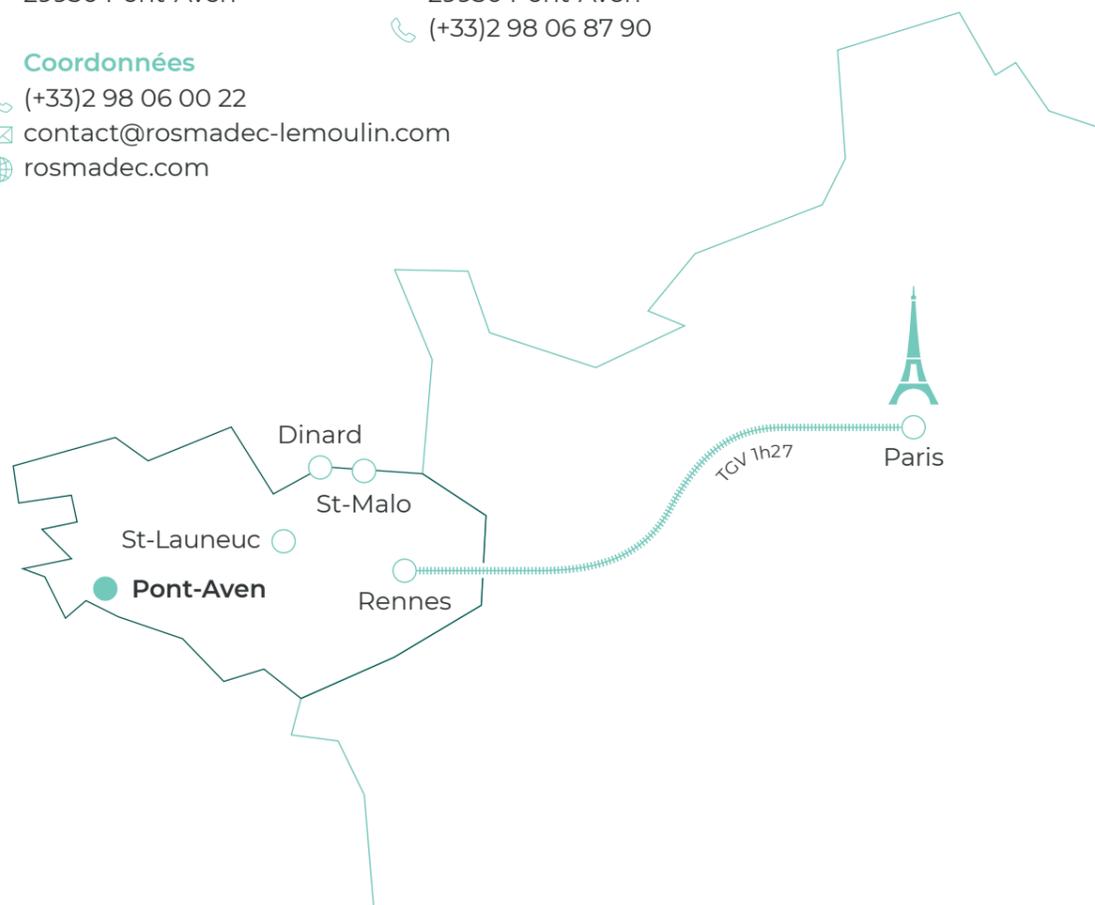
📍 Venelle de Rosmadec,
29930 Pont-Aven

Office de Tourisme

📍 3 rue des Meunières,
29930 Pont-Aven
☎ (+33)2 98 06 87 90

Coordonnées

☎ (+33)2 98 06 00 22
✉ contact@rosmadec-lemoulin.com
🌐 rosmadec.com





LE PARIS-BREST BY CHRISTIAN LE SQUER & LE PARIS-BREST HÔTEL

Rennes



L'escale bistronomique au cœur de la gare de Rennes

Le paris-brest by christian le squer offre aux voyageurs et aux Rennais une escale raffinée et gourmande. Le mythique buffet de gare a été réinventé pour le plus grand plaisir des fins palais. À seulement 1h25 de la capitale en TGV, l'étape mérite largement « le détour ». La table rennaise a été récompensée par le Bib Gourmand du Guide Michelin en 2021.

Chef triplement étoilé Christian Le Squer
© Suzette



Poitrine de cochon caramélisée, étuvées de choux © Suzette



Le Paris-Brest contemporain © Suzette

La gastronomie bretonne revisitée

Déguster des spécialités régionales revisitées par le Chef étoilé Christian Le Squer. Après 20 années de 3 étoiles au guide Michelin, le Chef breton se définit comme un compositeur de goûts et de saveurs. La créativité est au rendez-vous « le pâté en croûte de volaille, la poitrine de cochon caramélisée et l'incontournable paris-brest » ont déjà forgé sa réputation.



Profitez de la capitale bretonne

Face à la gare TGV et au restaurant éponyme, le paris-brest hôtel***, à deux pas du métro et de la gare routière, est idéalement situé pour découvrir Rennes, son centre historique, ses rues animées, ses ruelles pavées et ses maisons à colombages...

La capitale bretonne, en perpétuel mouvement, offre de multiples facettes, dont un programme culturel riche et éclectique. Un accueil tout confort et 43 chambres contemporaines vous attendent au cœur du nouveau centre d'affaires EuroRennes.



Façade de l'hôtel © Atypix



Séminaire au paris-brest by christian le squer © Atypix



Chambre twin au paris-brest hôtel © Atypix

Agenda des événements



Parlement de Bretagne © Dimitri

Festival Yaouank : Fest-noz
Novembre 2022

Trans Musicales
07 décembre au 11 décembre 2022

Noël à Rennes :
animations, marché, spectacle sons et lumières
Tout le mois de décembre 2022

Festival de Jazz à l'Étage
Mars 2023

Marché des Lices
Chaque samedi matin de 07h30 à 13h30

Contact



Adresse

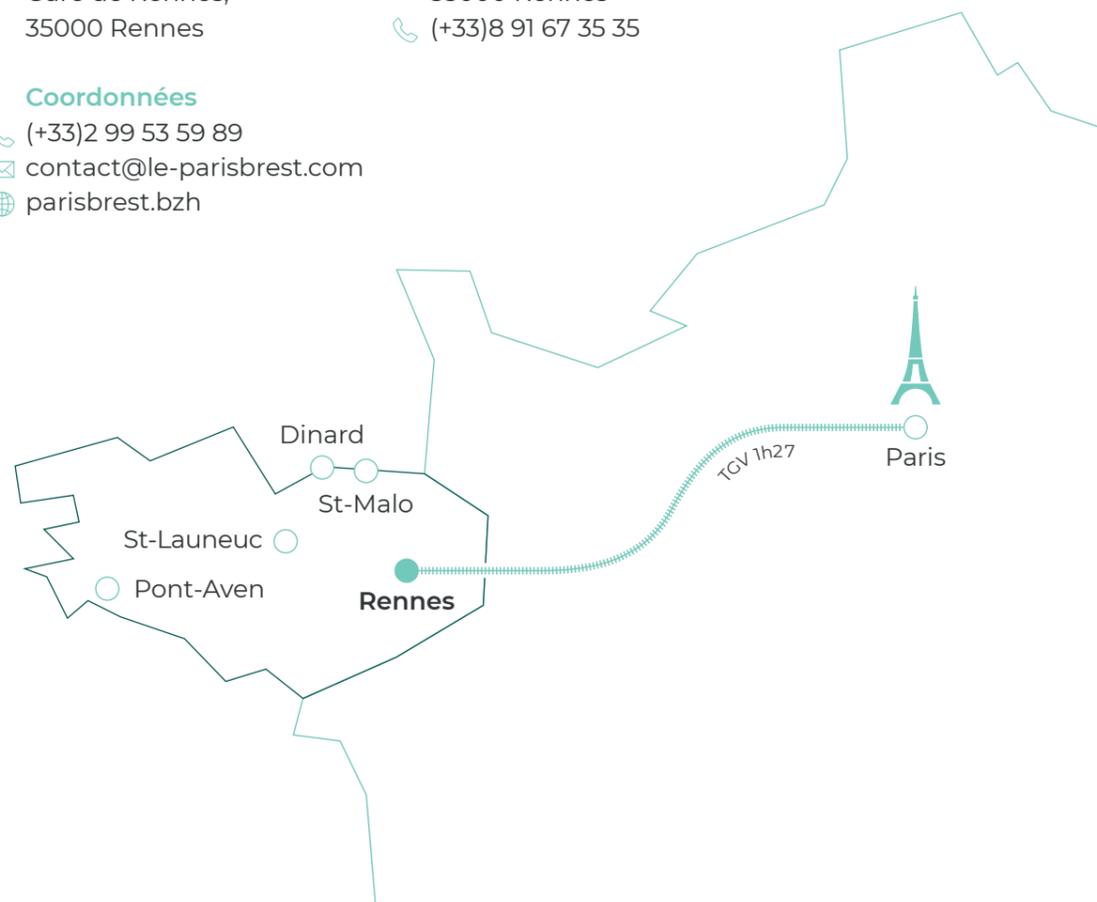
Niveau 1, Hall Départs,
Gare de Rennes,
35000 Rennes

Office de Tourisme

1 rue Saint-Malo,
35000 Rennes
(+33)8 91 67 35 35

Coordonnées

(+33)2 99 53 59 89
contact@le-parisbrest.com
parisbrest.bzh





LA VALLÉE
Dinard



Chef triplement étoilé Christian Le Squer
© Atypix

Une cuisine raffinée signée Christian Le Squer

Adossé à la pointe du Moulinet, sur la célèbre promenade du Clair de Lune, l'Hôtel-Restaurant La Vallée est idéalement situé à Dinard. Son emplacement exceptionnel en a fait le témoin privilégié de la vie maritime de la station balnéaire à travers le temps. La cuisine aux saveurs iodées proposée par le Chef triplement étoilé Christian Le Squer joue l'accord parfait entre terre et mer.

Des accords mets et vins originaux

D'origine bretonne, Christian Le Squer apprécie de revenir sur ses terres pour sublimer les produits locaux, la pêche du jour et les légumes des maraîchers. Ses assiettes, justes et délicates, offrent un voyage gustatif tout en finesse. Embarquez pour « les bouchées de la mer, Saint-Jacques crème acidulée au yuzu et pêche du jour rehaussée de sauces légères et goûteuses ». Une cuisine, que Cédric Maupoint, sommelier, accompagne des meilleurs vins.



Langoustines de nos côtes en salade, émulsion de mayonnaise moutardée © Presse Christian Le Squer



Petit déjeuner en chambre
© Thomas Pellan

Un séjour les pieds dans l'eau

En toute saison, l'ambiance autour de l'embarcadère, les pieds dans l'eau, est conviviale et authentique. Le restaurant est ouvert sur le paysage maritime, et les chambres de l'Hôtel bénéficient d'une jolie vue sur la mer. Certaines disposent d'un balcon où il est agréable de prendre son petit déjeuner les matins ensoleillés en écoutant le bruit des vagues.

Agenda des événements



BarokOpera © Hugo Segers

Le Marché de Dinard

Tous les mardis, jeudis et samedis

Festival du Film britannique de Dinard

28 septembre au 02 octobre 2022

Barok Opera Festival 2022

03 novembre 2022

Dernier bain de l'année à Dinard

31 décembre 2022

Contact

Adresse

📍 6 avenue George V,
35800 Dinard

Office de Tourisme

📍 2 boulevard Féart,
35800 Dinard
☎ (+33)8 21 23 55 00

Coordonnées

☎ (+33)2 99 46 94 00
✉ contact@hoteldelavallee.com
🌐 hoteldelavallee.com





ÄR COLLECTION
HOTELS

Échappez-vous en Bretagne



LA COLLECTION



LE PARIS-BREST
BY CHRISTIAN LE SQUER
Rennes



LE PARIS-BREST HÔTEL
Rennes



AR INIZ
Saint-Malo



LA VALLÉE
Dinard



AR DUEN
Saint-Launeuc



ROSMADÉC LE MOULIN
Pont-Aven

Aquarelle de la Bretagne © Émilie Gayet
Salle de restaurant du paris-brest by christian le squer © Thomas Pellan
Chambre double du paris-brest hôtel © Atypix
Terrasse de l'AR INIZ © Atypix
Salle de restaurant à LA VALLÉE © Atypix
Façade de l'AR DUEN © Atypix
Cour intérieure de ROSMADEC LE MOULIN © Atypix



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