Un vent de nouveauté souffle sur Lorient Bretagne Sud

Communiqué de presse
4 avril 2024

Séjourner dans un lieu unique : les nouveaux hôtels lorientais

Que l'on souhaite dormir dans un château situé dans un écrin de nature ou en ville dans un hôtel pour qui la durabilité n'est plus une option, Lorient Bretagne Sud est la destination idéale pour déconnecter en tout confort.

Le Château de Locguénolé : le plus bel hôtel de Bretagne

Au cœur d'un parc arboré de 120 ha et face au Blavet, bras de mer qui longe l'établissement, ce château construit au XVe siècle, a été aménagé en hôtel en 1968 devenant alors l'un des tout premiers Relais & Châteaux de France. En restauration depuis avril 2020, le château, qui a ouvert ses portes le 22 décembre 2023, est l'un des phares hôteliers de la côte bretonne et du territoire lorientais. Pour ce faire, l'établissement a profité d'une cure de jouvence radicale par le talentueux cabinet d'architecture de Christophe Bachmann.

Le domaine prend une nouvelle dimension avec le doublement du nombre de chambres et de suites passant de 22 à 45, la création d'un second restaurant aux côtés du restaurant gastronomique qui avait largement contribué à la réputation des lieux et l'ouverture d'un splendide spa signé Sothys.

Au sein du Château, bâtiment principal, toutes les chambres sont uniques avec 13 chambres pour 13 ambiances aménagées d'un mélange entre du mobilier contemporain, comme une table en marbre Knoll, et du mobilier chiné, des lits à baldaquin dénichés en Inde.

Le Manoir, second bâtiment du domaine, est l'espace résidentiel rassemblant la majorité des hébergements. Il dispose de 20 chambres qui présentent une harmonie de décoration.

©Christophe Le Potier

Positionné en bas du domaine, le Club accueille quant à lui 11 belles chambres (20 à 37 m²) bénéficiant de jolies vues sur le parc et les jardins du domaine et avec un accès direct au Spa. Anciennes écuries de la propriété, la décoration y est inspirée du monde équestre, revisitée dans un esprit haut de gamme avec un mélange des matières entre bois et cuir.

©Christophe Le Potier

Dernière suite originale : la Suite Marine. Ancien chalutier à voile mis à l'eau à La Rochelle en 1946, il achève sa carrière de bateau de pêche en 1975 pour se consacrer aux balades en mer et sillonne toute la Bretagne. Il coule partiellement en septembre 2020 à Concarneau avant d'être restauré et intégré au Domaine de Locguénolé.

Côté restauration, les deux tables de Locguénolé : l'Inattendu et La Maison Alyette sont dirigées par un seul et même chef, Yann MAGET, jeune et talentueux cuisinier formé auprès de grands noms à Paris et San Francisco et qui a eu le privilège de devenir Meilleur Ouvrier de France en 2023. Le Château de Locguénolé nouvelle version va devenir indéniablement un havre de paix prestigieux, dédié à la détente et au lâcher-prise.

Pour en savoir plus c'est ici

Le Patio de Victor : un hôtel en cours de certification Ecolabel Européen

Après une période de sept mois de travaux, le Patio de Victor, anciennement connu sous le nom d'hôtel d'Arvor situé au 104 rue Lazare Carnot à Lorient, compte maintenant trois étoiles. Anne-Sophie et Mickaël Chevrier, déjà propriétaires de l'hôtel le Victor Hugo, ont transformé dans un délai record, le Patio de Victor, proposant 21 chambres communicantes par paires, une configuration idéale pour les familles.

Le nouvel établissement, entièrement modernisé, se distingue par son attrait principal, un patio de 80 mètres carrés. Cette construction écologique comprend deux chambres avec terrasse, une salle de réunion et un système innovant de récupération d'eau de pluie dans des cuves intégrées. Le patio, soigneusement aménagé avec des plantes, est même certifié refuge LPO (Ligue de protection des oiseaux), grâce à l'installation de nichoirs, créant ainsi un environnement propice à l'accueil des oiseaux. Anne-Sophie et Mickaël Chevrier soulignent l'objectif d'obtenir prochainement la certification Écolabel Européen trois étoiles pour l'ensemble de l'établissement.

Grâce à des choix écologiques tels que l'écoconstruction et la récupération d'eau de pluie, chaque aspect a été méticuleusement pensé pour créer un environnement alliant confort, économie et écologie. Les chambres flexibles, pouvant se transformer rapidement pour accueillir des familles ou des groupes de cinq à six personnes, reflètent l'engagement envers une approche écologique et polyvalente.

Pour en savoir plus c'est ici

©Patio de Victor - Sonia Lorec Photographe

Balades gourmandes : Les nouvelles tables du territoire

Lorient Bretagne Sud est une destination culinaire exceptionnelle, offrant une variété de délices gastronomiques qui raviront les palais les plus exigeants. Les restaurants de la région mettent en avant la richesse des produits locaux, ce qui est le cas de ces deux nouveaux établissements : L'Étal à Lorient et Super Gros à Groix.

Entre poissonnerie et restaurant : la Godaille Bretonne - L'Étal

L'ETAL, ouvert depuis avril 2023 en plein centre de la ville de Lorient, est une poissonnerie innovante qui propose des produits de qualité directement de la criée locale.
Différenciée par son étal frigorifique préservant la fraîcheur du poisson, elle va au-delà en offrant une expérience de restauration.
Les clients peuvent choisir parmi une gamme variée de plats, tels que des burgers de poisson, des Poké Bowls, et des plats du moment en fonction des arrivages et de la saisonnalité.

©LEtal

L'aspect novateur réside dans la possibilité pour les clients de sélectionner leur poisson à l'étal, qui sera ensuite préparé pour une dégustation sur place ou à emporter. Le concept met en avant la proximité, les produits locaux et de saison, tout en offrant une nouvelle manière de consommer du poisson à Lorient. L'ETAL, est ouvert du mardi au samedi, de 9h à 14h et de 16h45 à 19h.

Pour en savoir plus c'est ici

Super Gros, le restaurant d'Antony Cointre, à Groix

Sur l'île de Groix à Port-Tudy, « Super Gros » est un nouveau bistrot tenu par le célèbre Antony Cointre. Accompagné de sa femme Olga et de leurs deux jeunes enfants, Nikita et Vigo, Antony, qui a toujours été passionné par "la bonne bouffe », se lance dans une nouvelle aventure gastronomique sur cette île pittoresque.
Doté d'un CAP en cuisine obtenu en 1999, Antony est réputé pour sa cuisine inventive et itinérante. Il a apporté son savoir-faire culinaire aux cantines de tournage de films ainsi qu'à des événements festifs, incluant des mariages réunissant jusqu'à 300 convives. Sa jovialité et son expertise en tant que critique culinaire sur la chaîne Paris Première ont contribué à faire de lui une figure respectée dans le monde de la gastronomie.

©Restaurant Super Gros

Des évènements lorientais à la personnalité unique

The Transat CIC : une nouvelle course de Lorient La Base à New York

Organisée par OC Sport Pen Duick, cette édition célèbre le 60e anniversaire de la victoire d'Éric Tabarly à bord de Pen-Duick II. La course, marquée par des marins légendaires tels que François Gabart, Sir Francis Chichester, et Loïck Peyron, est reconnue comme un monument de la voile en solitaire. Le parcours entre l'Europe et l'Amérique du Nord offre des défis uniques avec des courants et des vents dominants.

©Thibault Poriel

L'événement met l'accent sur la préservation de l'environnement et respectera des critères stricts de la part de la mairie et des conseils d'experts. Francis Le Goff, Directeur de Course, souligne l'engagement similaire au Vendée Globe et la reprise du parcours original après les années Covid-19. La course sera ouverte aux classes IMOCA, Class40, Ocean Fifty, ainsi qu'aux catégories Vintage monocoques et multicoques et voiliers-cargos.La course, limitée à 80 bateaux, exige des critères de qualification stricts, incluant “la Route du Rhum 2022” ou encore la course “Retour à la Base 2023”, un parcours reliant la Martinique à Lorient La Base. La ligne d'arrivée à New York sera fermée le 19 mai 2024 à 11h02 UTC. The Transat CIC promet une édition épique en réunissant des marins exceptionnels et en célébrant l'héritage de la voile en solitaire.

Pour en savoir plus c'est ici

Le Festival Interceltique de Lorient sous un nouveau format pour l’édition 2024

Le Festival Interceltique de Lorient revient cette année du 12 au 18 août 2024 et mettra à l’honneur la jeunesse des pays celtes ! Le FIL (comme on dit ici), une édition décalée et condensée suite au JO Paris 2024, célèbre sa 53eme édition avec toujours la même vivacité. Durant le festival, l’un des événements français, et même européens, majeurs, avec près de 800 000 festivaliers, c’est toute la ville de Lorient qui vibre, boit, mange, chante et danse au rythme de l’interceltisme. Partout, des scènes, des stands, des animations, de la musique et de la danse, pour un festival qui mêle traditions et modernité.

©Thomas Deregnieaux-LBST

Le Festival Interceltique de Lorient est l'un des plus grands événements culturels en France dédié à la célébration de la culture celte. Créé en 1971, il se déroule chaque année sur tout le territoire lorientais et attire des visiteurs venus du monde entier pour célébrer la richesse de la culture celtique. En tête d'affiche, le groupe de musique rock et folk français, originaire de Brest, Matmatah et Soldat Louis, groupe de rock'n'roll originaire de Lorient qui mélange la musique traditionnelle de Bretagne avec les instruments classiques du rock, seront de la partie. On retrouvera également

Cherish the Ladies, le groupe de musique Irlando-Américain exclusivement féminin ainsi que le chanteur asturien Rodrigo Cuevas en vedette.

Pour en savoir plus c'est ici

Pour plus d'informations, consultez le Dossier de presse 2024

Lorient Bretagne Sud, un concentré de Bretagne au cœur du Morbihan

Au cœur du Morbihan, Lorient Bretagne Sud offre à ses visiteurs un concentré de Bretagne et des expériences inattendues entre terre et mer! Au fil du littoral balisé par le GR 34, les ports, criques et stations balnéaires se succèdent pour le plus grand bonheur des amoureux de l'océan. Entre les plages de sable fin de Guidel à Larmor-Plage, les courses nautiques de renom ou encore la magnifique île de Groix qui a su garder un charme sauvage, préservé et authentique, les amoureux de la « grande bleue » seront comblés. Célèbre pour son patrimoine maritime et sa vie tournée vers la mer, le territoire lorientais offre des vallées à la nature bucolique et aux découvertes apaisantes avec notamment ses nombreuses voies vertes qui permettent aux visiteurs de découvrir une autre facette du territoire.

Facebook, Instagram, Youtube, LinkedIn

Agence GroupExpression - Contacts Presse,
Laure Le Cornec I laure.lc@groupexpression.fr
Margaux Gellerstedt I margaux@groupexpression.fr

-