



RELAIS &
CHATEAUX



DOMAINE DE

LOGUÉNOLÉ



BEAUTIFUL LIFE HOTELS

DOSSIER DE PRESSE
2025



La renaissance d'un lieu d'exception

C'est l'histoire d'une renaissance, celle d'un domaine prestigieux et emblématique de la Bretagne Sud qui, après trois ans de rénovation et des travaux colossaux, reprend vie sous la forme d'un écrin de luxe et de nature.

Un hôtel de charme dans un lieu d'exception,
une promesse de gourmandise, de sérénité, de confort et de détente.



Bienvenue

AU DOMAINE DE LOCQUÉNOLÉ & SPA

À vingt minutes de Lorient, à 495 km de Paris, au cœur d'une forêt multi-centenaire, le domaine est posé sur les rives du Blavet qui, comme un serpent de mer, sillonne à travers les terres et relie la forêt à l'océan. Au gré des marées, qui font respirer la rivière, et des saisons qui colorent les arbres, le paysage est à couper le souffle et le silence de la nature envoûtant.

Autour de trois bâtisses rassemblant 44 chambres et suites figurent trois logements rares : un bateau, un ancien poulailler et un gîte version luxe. Le domaine compte également deux restaurants (dont un étoilé), un spa, deux piscines et un tennis.



« Participer à la rénovation de cette maison historique a été pour nous un vrai privilège, une aventure menée avec beaucoup de passion par Beautiful Life Hotels. Nous avons voulu lui redonner vie, tout simplement, en respectant ce qu'elle a toujours été : une demeure singulière, nichée entre mer et forêt, habitée par une âme qui touche instantanément ceux qui y séjournent.

Il y a ce chemin qui descend doucement vers le Blavet et s'ouvre sur l'océan, comme une invitation au rêve. Et puis il y a la sérénité des bois, là, juste derrière, qui enveloppe le domaine d'une paix unique.

Aujourd'hui, nous avons à cœur de faire vivre ce lieu avec sincérité en y mêlant confort d'aujourd'hui et respect de son histoire. Nous sommes heureux de poursuivre cette belle histoire aux côtés de nos équipes. »

Stéphanie & Johan Dubourdieu, Maîtres de maison

Une année d'exception **POUR UN LIEU HORS DU COMMUN**

Le Domaine est fier d'annoncer **l'obtention de sa cinquième étoile.**

Une distinction prestigieuse qui vient couronner des années d'engagement, de passion et d'excellence, et confirmer la place singulière de l'hôtel : un lieu d'exception où l'on se sent immédiatement chez soi, dans un univers luxueux mais jamais ostentatoire.

Toutes les équipes sont immensément fières et touchées par cette reconnaissance, qui honore leur travail quotidien et récompense les efforts constants déployés pour offrir à chaque client une expérience unique, chaleureuse et inoubliable.

Cette cinquième étoile s'ajoute à deux autres récompenses reçues cette année :

- La **première étoile au Guide Michelin** pour le Chef Yann Maget, de l'Inattendu,
- La **distinction "Passion Dessert" du Guide Michelin** attribuée à Annabelle Lévêque.





Des pièces à vivre, avec vue sur le Blavet, et assorties de multiples meubles, miroirs, fauteuils et chaises tous en habits dépareillés qui donnent un incroyable charme à cette antichambre de votre séjour. Le bar, L'Apparat, se veut le repaire des amateurs de mixologie. Petit bijou discrètement entouré d'un écrin de laiton patiné, il distribue les trois pièces où chacun trouvera son atmosphère.

À l'instar de ces immenses tapis fleuris qui subliment les parquets, le cachet de cette époque coloniale ne compromet en rien la modernité et le luxe des lieux, où la musique est délicieusement distillée, comme la lumière grâce aux lustres d'antan conjugués à ces multiples lanternes d'inspiration chinoises et faites sur mesure.





Ambiance

RETOUR DES INDES

En hommage à la citadelle de Port-Louis, toute proche et qui protégeait les nombreux trésors de la Compagnie des Indes, en hommage aussi à Lorient qui fut le port charnière entre le monde de l'Atlantique et de celui de l'océan Indien, l'architecte Christophe Bachmann, amoureux de la lumière, des matériaux naturels et des objets, a déniché autant que décliné une déco sublime et inspirante autour du thème du retour des Indes.

En suspension dans le hall, les maquettes de vieux gréements accueillent les visiteurs comme elles accueillaient les fidèles dans les églises de Bretagne où les marins se mettaient ainsi sous la protection divine. Le ton est donné : le château et son enfilade de salons qui entourent le bar pourrait être le lieu de retrouvailles des navigateurs qui apportent de leur lointains périples leurs aventures et leurs bibelots.

Comme un cabinet de curiosités, ces trois salons, pour autant d'ambiances cosy et délicieuses, regorgent de portraits, os de poisson-scie, gravures animalières, collection de carafes, poignée de cannes en bois gravées ou sculptées, vases de Chine, série de romans choisis, poisson-hérisson empaillé, coquillages... Chaque objet invite à la rêverie.



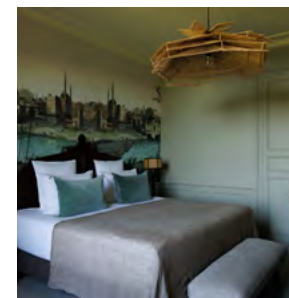
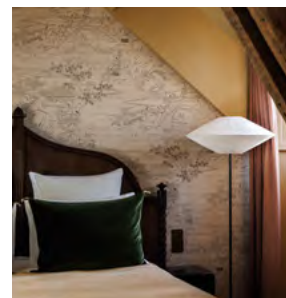


Les hébergements

Au Château : des chambres uniques & propices à l'évasion

Dans les étages du château se déclinent treize chambres toutes plus étonnantes les unes que les autres. Chacune est unique : qu'elle soit suite familiale en duplex ou chambre simple et mansardée dans les hauteurs du bâtiment du XIXe siècle, le soin de la déco est là-aussi, une invitation au voyage et à l'exception.

Les papiers peints panoramiques qui racontent les voyages, les carreaux de salles de bains d'un vert émeraude dont on croirait qu'ils sont là depuis la naissance du château, les baldaquins spectaculaires et encore tous ces objets, posés çà et là et qui donnent un doux cachet à chaque chambre... Tapis et étoffes semblent sortis tout droit des malles d'une voyageuse de retour des Indes et se mêlent avec harmonie au mobilier contemporain.



Les lits ont été placés, selon l'inspiration, comme un jeu avec la lumière et les poutres de l'édifice. Les salles de bains, équipées de leur douche à l'italienne ou de leur baignoire îlot, invitent aux confortables ablutions.

Quelle que soit l'orientation, chacune des treize chambres ou suites (de 23 à 53 m²), offre une vue apaisante sur la forêt, le parc, le manoir ou sur le bras de mer via le Blavet qui y mène en quelques centaines de mètres. Des chambres sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.





Au Manoir : l'amour des matériaux

En contrebas du Château, le Manoir exhibe fièrement ses superbes murs de granit typiques de Bretagne depuis le XVII^e siècle. Une architecture élégante, simple et minérale.

Comme en écho avec les poutres apparentes, le bois, le métal, le verre et la pierre se disputent la vedette dans la déco soigneusement étudiée – lampes, miroirs, magnifiques têtes de lit agencés en bois noir... – pour donner à chaque pièce un sentiment d'exception et de confort. Comme ces lourdes portes en bois qui coulissent en silence sur de massifs rails en fonte, tels des pont-levis modernes à l'entrée des salles de bain !

Réparties sur trois niveaux, les chambres et suites du manoir proposent la vue mer ou parc, comme au château et certaines possèdent une terrasse en bois surplombant la clairière qui plonge en pente douce vers le Blavet.



Au Club : esprit équestre et volupté

Un peu plus bas, sur le domaine, c'est un autre bâtiment en pierre posé à l'orée du parc qui attend ses visiteurs. Ces anciennes écuries se sont transformées pour accueillir onze chambres (de 20 à 37 m²) toutes situées à l'étage avec un accès direct au Spa qui s'étend sur tout le rez-de-chaussée.

Au Club, l'esprit équestre, entre cuir et bois, n'a pas quitté les lieux et se retrouve sur les murs des couloirs, ornés de cravaches, de crosses de polo ou des carrés Hermès et dans les chambres, où les têtes de lit rappellent les stalles, et les couvre-lits en tissu brut les couvre-reins qu'on glisse sous la selle des chevaux.

Comme au Château et au Manoir, le travail de l'espace et du détail fait de ces « box » des modèles de confort et d'élégance propices au bonheur. Les onze chambres du Club ont vue sur le parc et les jardins du domaine.





Trois logements rares

En plus de ces quarante-quatre chambres et suites, le Domaine de Locguénolé propose trois logements atypiques pour une autre expérience, tout aussi unique, du confort et du luxe de l'établissement à l'échelle familiale.

La Suite Coucou

Comme un coq en pâte ! L'ancien poulailler du domaine s'est transformé en une suite familiale et bucolique semblable à une luxueuse demeure de campagne qui a gardé son charme brut fait de pierres et de bois. Le Coucou (de Rennes), race bretonne de gallinacé, est ici un nid charmant pour accueillir la famille.

Une entrée spectaculaire distribue d'un côté une chambre parentale et, d'autre part, une chambre d'enfants équipée de lits superposés, un salon et une salle d'eau. Posée face à la forêt, la Suite Coucou offre également une terrasse privative et exposée plein sud de 50 m².



La Villa Belém : un gîte de luxe en pleine forêt

C'est l'ancienne maison du gardien qui a été transformée en maison de famille pouvant accueillir jusqu'à huit personnes dans des conditions de confort optimales : la convivialité et l'indépendance d'une villa agrémentées de services hôteliers 4 étoiles. Aux allures de chapelle baroque d'inspiration lisboète, cette bâtisse couleur lilas est posée le long d'un champ et contre la forêt à l'abri d'arbres plus que centenaires.

Trois chambres dont une suite parentale, un double salon, une belle cuisine et une très vaste salle de bain offrent confort à chacun. Une configuration idéale pour les familles qui souhaitent se reconnecter le temps d'un week-end ou préparer une belle cérémonie de mariage à Locguénolé !





Le Caprice : bateau suite

Une croisière immobile à bord du Caprice : une expérience unique, le bateau suite ! C'est ce que propose cet authentique chalutier à voile des années 30, posé en cale-sèche à quelques encablures de la piscine extérieure.

Transformé en confortable suite marine, il propose une chambre parentale située à la proue du navire (qui a de quoi rendre jalouses ses consoeurs de la terre ferme) et une chambre-cabane à la poupe, refuge rêvé des enfants. Toute la famille pouvant se réunir dans le carré pour le petit déjeuner puis c'est lecture ou farniente sur le pont qui fait office de rooftop privé.





Un bistrot & une table gastronomique **AU CŒUR DU CHÂTEAU**

La Maison Alyette

En rez-de-jardin, La Maison Alyette (du prénom de Madame de la Sablière, ancienne propriétaire du château qui, la première, a transformé Locguénolé en hôtel d'exception) est le nouveau bistrot du domaine. Comme une salle de banquet enserrée dans la pierre et illuminée grâce aux nombreuses fenêtres qui ouvrent sur le Blavet, la disposition des tables crée un lieu accessible et décontracté.

La collection d'assiettes au mur ou l'argenterie disposées sur l'épais manteau de la cheminée agrémentent cette parenthèse gourmande. Aux beaux jours, une parfaite et spacieuse terrasse panoramique surplombe la clairière et le Blavet. C'est à La Maison Alyette aussi que les convives prennent le petit déjeuner.

La carte de La Maison Alyette a ainsi été conçue autour du concept du dîner entre amis ou à la maison où chacun peut choisir sa garniture pour accompagner son plat. Avec des classiques irréprochables et populaires – poireaux vinaigrettes, oeuf parfait, maquereaux rémoulade, filet de boeuf, poitrine de cochon rôtie, boeuf bourguignon, salade de poulpe, profiteroles ou tarte au citron – délicieusement réalisés.





L'Inattendu

Consacré avec une première étoile au Guide Michelin en 2025, lové contre le château – et c'est l'une des grandes nouveautés du domaine – imaginée par Christophe Bachmann, une imposante et superbe verrière accueille L'Inattendu, le restaurant gastronomique. Toujours dans l'esprit colonial, cette verrière nous remet en mémoire les jardins d'hiver anglais où les riches londoniens faisaient pousser les plantes exotiques revenues par bateau des Indes.

Entre les tables de ce si bien nommé, l'Inattendu, de multiples plantes vertes montent vers le plafond d'où redescendent avec grâce toutes sortes de lampadaires en suspension. Cette verrière gourmande tient son nom d'Inattendu de l'un des navires qui sillonnait la route des Indes depuis Lorient.

À L'Inattendu, c'est d'abord dans le soin apporté au choix des arts de la table que le chef Yann Maget a souhaité porter ses efforts, avec son épouse Pauline qui dirige ce lieu, avec Naël Choucha, directeur des restaurants. Les tables, les guéridons mais aussi cette porcelaine japonaise d'Arita qu'ils ont choisie et qui était traditionnellement rapportée par les bateaux de la Route des Indes.

Dans ces belles assiettes qui invoquent l'histoire et résonne avec la verrière, Yann Maget propose une aventure gastronomique unique entre terre et mer. Une cuisine subtile et ingénieuse mais jamais compliquée. Inspiré par les saisons et les produits de la région, Yann convoque aussi bien les oursins, les ormeaux ou le kari gosse breton (pour accompagner les tourteaux) que les pigeons de Saint-Barthélemy (à quelques kilomètres du château). Ris de veau petit épeautre ou homard breton curry carottes gingembre, comme oursin pâtes fenouil citron ou pamplemousse vanille meringue se transforment alors en sublime expérience des sens.



Yann Maget, meilleur ouvrier de France aux commandes des deux restaurants

À seulement 34 ans, il a déjà un parcours impressionnant où se côtoient les plus grands noms de la gastronomie : Yannick Alléno, Pierre Gagnaire, Key Kobayashi (avec qui, en tant que second il est allé conquérir une deuxième étoile), le Quince, triple étoilé de San Francisco et enfin le Bristol, comme second, où il a été consacré meilleur ouvrier de France Cuisine l'an dernier.

Côté desserts, c'est Annabelle Lévêque, lauréate du prix Passion Dessert du Michelin en 2025 et cheffe Pâtissière des deux restaurants qui fait la part belle à une gourmandise audacieuse à travers de grands classiques mais également de véritables signatures. Formée à l'Ecole nationale supérieure de la pâtisserie, Annabelle a la Bretagne chevillée au corps. Elle a exercé ses talents à l'hôtel Castelbrac de Dinard et à Belle-Île-en-Mer (au Grand Large et au Castel Clara) et au Grand Hôtel de Jersey, avant de venir s'épanouir aux côtés de Yann Maget à Locuénolé.



« Ici pour mon premier poste en tant que Chef, je souhaitais d'abord respecter l'identité du lieu et de la région, confie Yann. On veut travailler les produits du terroir et de la mer, travailler avec des producteurs locaux » poursuit celui qui invoque la sobriété comme une des règles de base de sa cuisine. *« Sublimer le produit avec des associations simples ».*

Yann Maget, chef cuisinier de l'Inattendu & de La Maison Alyette





Le Spa Macha

DES INSTANTS DE BONHEUR & DE BIEN-ÊTRE

Connaissez-vous Macha ? Elle est une figure fascinante de la mythologie celtique. Dans les contes et légendes elle est la déesse protectrice des chevaux mais aussi le symbole de la puissance féminine.

Quoi de mieux que cette figure pour baptiser le spa du domaine qui s'étend sur tout le rez-de-chaussée du Club, les anciennes écuries ? Comme dans les chambres à l'étage, ce havre de paix propose une décoration inspirée du monde équestre et est entièrement dédié au bien-être.



Les soins prodigués sont signés Sothys, une maison familiale – comme le domaine – qui conjugue l'excellence des bienfaits de la nature dans ses produits cosmétiques depuis 1946. Ce grand spécialiste du spa et des instituts de beauté propose des formulations végétales à la pointe de l'innovation et dont les résultats ne sont plus à prouver.

Le Spa Macha, niché dans la verdure, est une promesse de relaxation et de ressourcement par excellence. Une retraite dans laquelle on pénètre pour se mettre aux bons soins d'une équipe experte de thérapeutes. À disposition du corps et de l'esprit, six cabines de soin, un hammam, un sauna, une tisanerie, un solarium et une merveilleuse piscine de 17 mètres de long couverte et chauffée à 30°C toute l'année.

Mais la palme du lâcher-prise revient sans nul doute à cette incroyable Spa Suite de 50 m², espace entièrement privatif intégrant deux tables de massage, une grande baignoire duo, un sauna privé et un solarium. Cette cabine exclusive offre également le luxe de disposer de sa propre cheminée monumentale, qui servait aux forgerons à l'époque où le bâtiment renfermait les écuries du domaine.

Le Spa Macha propose différents programmes, quel que soit votre objectif : le bien-être, la tonicité, le lâcher prise... Des mini cures qui offrent une approche globale alliant des soins, des activités et des repas adaptés.

Une expérience holistique à mettre au point avec les thérapeutes. Le Spa propose aussi des journées relax, détox ou délice et de nombreux soins et massages du visage et du corps.





Évènementiel

L'ORANGERIE POUR LE PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE

Une journée exceptionnelle ne mérite-t-elle pas un lieu exceptionnel ? Et si l'on se mariait au Domaine de Locguénolé ? L'Orangerie, située sous le Manoir et ouverte sur la nature, propose deux magnifiques salles de réceptions où jusqu'à 200 convives pourront prendre place pour une soirée inoubliable dans le cadre merveilleux du domaine. Une terrasse ornée de seize orangers en pot est accolée aux deux salles.

Et ce qui vaut pour un mariage est évidemment adaptable à tout événement professionnel ou privé. Séminaire, team building, anniversaire... l'Orangerie offre des prestations hautes de gamme. Les équipes du domaine sont à la disposition des clients pour les accompagner dans leur événement. Tout ou partie du domaine peut être privatisé ; de nombreuses activités peuvent être organisées.





Activités

SPORTS & LOISIRS ENTRE TERRE & MER

Vers la mer ou vers la forêt, le champ des possibles est presque sans limite au Domaine de Locguénolé. A commencer par la piscine extérieure (chauffée) et le court de tennis en gazon synthétique accessible à tous les clients de l'hôtel. Posés dans la verdure, ces deux équipements sont exposés plein sud.

Dans la forêt aussi c'est l'occasion de retrouver son corps et ses sensations au long d'un parcours sportifs comptant 14 agrès disposés sous les chênes centenaires. Un parcours accessible aux adultes et aux enfants, tout comme ces boucles de joggings qui serpentent au pied des grands arbres et le long du Blavet.

Mais cette forêt de 25 hectares de chênes, hêtres, marronniers et châtaigniers est aussi un formidable terrain de jeu pour les amateurs de randonnées ou de simples balades. Des parcours balisés à dévorer sans modération en gardant un oeil sur le sol, où les girolles aiment à pousser après la pluie, vers l'horizon, pour surprendre les chevreuils, ou vers les hautes branches où se tiennent des écureuils et chouettes hulotte.

Et si on prenait le large ?

Sur la berge du Blavet, le ponton du domaine invite à l'aventure. Ses 24 mètres permettent aux voiliers et vedettes de tous horizons d'accoster en toute sécurité sans se soucier de leur tirant d'eau. On peut ainsi venir au domaine par la mer, le temps d'un déjeuner à L'Inattendu ou un week-end au Château. Mais on peut aussi s'échapper pour une journée de voile, de pêche sportive, de kayak en mer ou de plongée avec un guide qui vient vous récupérer au bout du ponton.



Une histoire bretonne

DEUX SIÈCLES D'AVENTURE FAMILIALE

Locguénolé est un lieu chargé d'histoire qui résonne fort dans le cœur de la Bretagne. Une vieille légende populaire raconte que cette propriété qui surplombe l'estuaire où les eaux bleuâtres du Blavet se mêlent deux fois par jour au flux marin, tient son nom du grand saint Breton, Saint Guénolé. Vivant sur l'autre rive, il en eut un jour assez des vices de ses habitants et d'un seul pas franchit le Blavet pour aller vivre de l'autre côté dans ce lieu appelé depuis Locguénolé, « le lieu de Saint Guénolé ».

Des trois bâtiments qui composent le domaine c'est le Manoir, d'une architecture classique et typiquement bretonne, qui est le plus ancien. Il fut construit en 1700 et était une dépendance d'un château fortifié du XVI^e siècle construit à plusieurs kilomètres de là et détruit à la Révolution. Révolution qui marque le véritable début de l'histoire du château de Locguénolé. En 1800 le Comte César de la Tour Maubourg entreprend sa construction et cet édifice abritera la même famille jusqu'en 2020 date du rachat du domaine par le groupe breton Beautiful Life Hotels, actuel propriétaire.

Miraculeusement épargné par la guerre

Malgré des archives manquantes, car plusieurs fois victimes d'incendies, on sait que cette famille possédait d'immenses terres dans le Morbihan ainsi que trois châteaux et des domaines importants dans les Côtes d'Armor et l'Ille-et-Vilaine. On disait même qu'ils pouvaient traverser toute la Bretagne sans quitter leurs terres. Au XVIII^e siècle, s'ajoutait à tous ces biens plusieurs navires faisant du commerce avec l'Inde et la Chine rapportant soieries, porcelaines, ivoires et le précieux café.

L'un des fils à César s'installa au château, le Comte Septime de La Tour Maubourg. Malgré une courte vie (1800-1845) Septime eut une existence bien remplie au service de l'empire : ambassadeur à Madrid, puis à Rome, membre de la Haute Chambre. Au fil de l'histoire, le nom (mais pas la famille) des propriétaires changea souvent au gré des unions et des transmissions majoritairement maternelles : Kerboudel de la Courpéan, Perrien de Crenan, de la Sablière...

Pendant la deuxième guerre mondiale, les Allemands avaient pris possession du château et en avait fait leur Kommandantur où de sinistres hôtes de passage s'appelaient Goering ou Goebbels... En 1944, le château échappa miraculeusement aux intenses bombardements des Américains et des Anglais qui cherchaient à déloger les Allemands de la « poche de Lorient ». Les arbres centenaires du parc portent encore les cicatrices des obus qui les remplirent d'éclats.

L'histoire contemporaine du Domaine débute à la fin des années 60, quand Alyette de la Sablière transforme la demeure familiale en gîte, puis en hôtel. Locguénolé devient Relais & Châteaux en 1970, l'un des premiers en Bretagne et le restaurant, créé à cette époque, obtient sa première étoile en 1975, puis une deuxième en 1979. Il restera étoilé jusqu'en 2020, avant la fermeture pour trois ans de travaux, précédant sa renaissance.



ADRESSE

Le Domaine de Locguénolé & Spa

Le Hingair, Route de Port Louis, 56700 Kervignac

CONTACT

Tél. 02 97 76 76 76 - direction@domaine-locguenole.com

www.domaine-locguenole.com - www.bl-hotels.com



PRESSE

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com - 06 78 56 99 53

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr - 06 63 57 04 56

PHOTOS

Photos : ©Christophe Le Potier © Julien Mota