

Le Domaine de la Bretesche en pleine mutation

Missillac — À mi-chemin entre Nantes et Vannes, le Domaine de la Bretesche, vient de vivre une période de mutation portée par une rénovation complète et l'arrivée d'un nouveau chef.

Rester moderne et audacieux tout en ayant une approche écoresponsable que l'époque impose. Tels sont les maîtres mots de la rénovation initiée par le Domaine de la Bretesche, à Missillac, ces derniers mois, sous l'impulsion de l'architecte et décoratrice Stéphanie Decurey.

« J'ai cherché à trouver l'équilibre en travaillant les matériaux d'origine comme les boiseries en chêne, la pierre, le granit et les matières plus modernes comme les tissus, la céramique ou encore le verre », explique Stéphanie Decurey.

Cette rénovation rime avec restauration car une grande partie du mobilier a été réutilisée, grâce entre autres, à des techniques d'aéro-gommage ou de re-tapissage, en s'appuyant sur le travail de plusieurs artisans, de maisons d'art et de design.

40 chambres, 13 cottages, une brasserie, un restaurant

Le lieu comporte désormais 40 chambres, dont 9 villas privées, ainsi que 13 cottages nichés en pleine nature. Il abrite également une piscine extérieure, un spa, le golf 18 trous ainsi que de nombreux autres services dont la brasserie et le restaurant.

L'arrivée du chef Filipe Silvestre contribue également à la nouvelle identité du restaurant gastronomique Le Montaigu. Installé en France depuis plus de douze ans, le Portugais d'origine saisit aujourd'hui l'opportunité de repenser intégralement l'identité culinaire des deux restaurants.

« J'ai l'ambition d'inscrire Le Montaigu parmi les tables incontournables de la région, en y insufflant une



Les boxes à chevaux d'origine, en bois et laiton, ont été métamorphosés pour devenir de confortables emplacements pour les clients du lieu.

| PHOTO : ADRIEN OZOUF

nouvelle énergie. À l'image de la modernisation des lieux, je souhaite proposer une expérience gustative, innovante mais respectueuse du terroir et toujours en lien avec le potager du domaine », déclare le nouveau chef.

Un potager cultivé en permaculture

C'est dans cette optique que l'hôtel s'est enrichi d'un potager ornemental, cultivé selon les principes de la

permaculture. Ce projet s'inscrit dans une démarche de développement durable, nécessitant une réflexion avec des spécialistes pour garantir le respect de la terre, de l'eau, des insectes et particulièrement des abeilles.

« Sur près de deux hectares, le potager produit désormais une soixantaine de fruits, légumes et plantes aromatiques destinés à approvisionner les deux restaurants et à m'inspirer au fil des saisons », pour-

suit le chef.

La dernière nouveauté en date, intitulée le chalet du potager, est une cabine double, qui prodiguera massages et soins, le tout en plein cœur du potager afin de pousser jusqu'au bout l'expérience insolite.

Contact. Domaine de la Bretesche, à Missillac. Tél. 02 51 76 86 96, www.bretesche.com