

Pays des Trois rivières



Alain Blondeau, le nouveau directeur du Domaine de La Bretesche B.Millorit

MISSILLAC. Du renouveau à la tête du Domaine de La Bretesche

Le printemps est là et, avec lui, s'ouvre une nouvelle saison pleine de promesses pour le Domaine de La Bretesche et son nouveau directeur, Alain Blondeau.

Arrivé à l'automne dernier aux commandes de ce « *resort à la française* », niché au cœur du Parc naturel régional de la Brière, Alain Blondeau a rapidement su dynamiser les équipes et envisage d'asseoir la renommée de l'établissement en accompagnant son ouverture au grand public. Interview.

→ Comment s'est passée la journée « job dating » du 8 mars ?

Nous avons reçu une centaine de candidatures, majoritairement locales, grâce à une bonne couverture médiatique. Les équipes de service (*housekeeping*, salle, bar et espaces verts) sont déjà bien constituées, et nous poursuivons le recrutement de notre équipe en cuisine, un secteur exigeant qui nécessite un savoir-faire de qualité.

→ Le Montaigu a-t-il rouvert ses portes ?

Après un hiver consacré à des travaux de rénovation, nous sommes ravis d'annoncer la réouverture de notre restaurant gastronomique Le Montaigu, depuis le 20 mars, avec une expérience culinaire proposée trois soirs par semaine, les jeudis, vendredis et samedis. Nous avons hâte d'élargir cette offre à cinq soirs par semaine dès que cela sera possible. Sous la direction de notre nouveau chef, Filipe Silvestre, originaire du Portugal et qui a officié dans des établissements renommés, tels que La Table de l'Ermitage au Mont-Saint-Michel, une carte renouvelée et créative sera proposée régulièrement. Il supervise également la brasserie Le Club, qui reste ouverte tous les jours

avec une équipe dédiée.

→ La brasserie gagnerait également à être mieux connue !

Tout à fait. Le Club est avant tout un lieu convivial, où l'on peut se retrouver dans une ambiance confortable et décontractée. On y propose une cuisine généreuse, avec des classiques de brasserie revisités et une attention particulière portée à la qualité et à l'origine des ingrédients, dont beaucoup viennent de notre potager. Elle offre un excellent rapport qualité-prix, comparable à celui des meilleurs établissements de la région. Et c'est aussi l'un des rares restaurants ouverts en permanence, y compris le week-end. Nous sommes convaincus que notre clientèle pourrait encore s'élargir en valorisant davantage l'accessibilité et l'attractivité de notre établissement.

→ Que proposez-vous au spa en ce moment ?

Notre clientèle apprécie les moments de détente que nous proposons au spa, une parenthèse de bien-être et de sérénité. Nous offrons actuellement 15 % de réduction en semaine, hors vacances scolaires et week-ends, pour permettre à nos visiteurs de s'évader dans un environnement des plus paisibles. Nous avons su développer notre expertise pour proposer des soins sur-mesure et, aujourd'hui, un visiteur sur deux vient de l'extérieur de l'hôtel. Ce qui fait la différence, c'est ce cadre unique sous notre superbe verrière, avec l'accès à une piscine intérieure chauffée à 32 °C et un espace détente parfait pour se ressourcer.

→ Quelles sont les nouveautés concernant l'hébergement ?

L'hôtel continue de renouveler ses chambres, tout en préservant l'atmosphère chaleureuse et intime qui fait son charme. Chaque espace est pensé pour offrir une expérience authentique et créer une véritable bulle de détente et de dépaysement pour nos clients. Nous proposons actuellement 40 chambres « Relais & Châteaux », ainsi que 13 cottages nichés en pleine nature, où vous pourrez croiser des chevreuils. Ces cottages, au style « gîte », disposent d'une cuisine pour les voyageurs en quête de plus de liberté. Notre clientèle, principalement locale, est majoritairement composée de vacanciers venus se ressourcer, de professionnels en séminaires résidentiels et de familles en quête d'un séjour reposant, profitant pleinement des nombreux services et loisirs proposés, dans un cadre d'exception.

→ Votre clientèle est-elle attirée principalement par le golf ?

Oui, le golf attire une part importante de notre clientèle, mais ce n'est pas tout. Notre emplacement au cœur du magnifique parc de la Brière séduit avant tout les voyageurs qui recherchent le calme et l'authenticité, et qui ne privilégient pas nécessairement le front de mer. Notre golf est très prisé, avec un parcours d'exception reconnu dans la région. David Lanta et son équipe de l'Académie du Golf accueillent de nombreux passionnés, qu'ils soient débutants ou plus expérimentés, dont certains reviennent régulièrement. D'ailleurs, nous

sommes fiers de voir notre golf classé parmi les 100 meilleurs *resorts* de golf d'Europe, une distinction qui témoigne du travail méticuleux de notre équipe de jardiniers.

→ Pour conclure, quel message souhaitez-vous faire passer ?

Que le Domaine de la Bretesche accueille tous les visiteurs. Nous proposons une large gamme d'offres adaptées à tous les publics, que ce soit pour un moment de bien-être au spa, une expérience gastronomique de qualité, une escapade dépayssante ou une activité sportive. Et, ce qui fait la différence, c'est que notre domaine est ouvert 7 jours sur 7, midi et soir, offrant ainsi une rare commodité dans la région, notamment pour ceux qui souhaitent dîner un dimanche soir ou un lundi.

■ **Domaine de La Bretesche :**
rue du Château à Missillac,
02 51 76 86 96, www.bretesche.com



Le nouveau chef, Filipe Silvestre (à gauche) et Alain Blondeau Domaine de La Bretesche