



Les atouts uniques du Domaine de Rochevilaine :

- . Un endroit rare : presqu'île rocheuse de plus d'un hectare, dont 300 mètres de façade maritime privée
 - . Un ensemble architectural chargé d'histoire disposé au milieu de jardins
 - . 37 chambres et suites avec vues magiques
- . Le « Spa marin » de 1 300 m² avec ses soins exclusifs, précurseur des Spas en France
- . La cuisine vivifiante du jeune chef Maxime Nouail, 1* au Guide Michelin 2015
- . L'hôtel, le restaurant et le « Spa marin » sont ouverts 365 jours sur 365

Contact Presse : Maryse Masse Communication

Maryse Masse et Thais Le Carreres
243 bis, bd Pereire - 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

maryse@marysemasse.com – presse@marysemasse.com
www.marysemasse.com



« Posé » sur les rochers de la pointe de Pen Lan, le domaine de Rochevilaine domine les vagues...

Le Domaine tient son nom de sa position atypique, pointe rocheuse entre l'océan et l'estuaire de la Vilaine, 300 m de façade maritime privée plongeant spectaculairement sur l'Atlantique....

En venant de Billiers, la route s'achève devant un porche sculpté datant du XIII^{ème} siècle.

A peine ce Portail de Vérité franchi, c'est un véritable paradis breton qui se révèle le long d'un jardin fleuri, ancré sur les flots.

L'Hôtellerie : Chambres avec vues magiques sur l'océan

Entre manoirs, longère, château de granit et comptoir des Indes, les 37 chambres et suites offrent une vue imprenable sur l'Atlantique. Chaque chambre possède un caractère particulier selon son architecture, ses matériaux, son décor ou son emplacement.

Le grand Manoir renaissance (XVI^{ème} siècle), pierres et bois sculptés, dédie sa décoration à un thème particulier : Les Signes du Zodiaque, la musique, les sept péchés capitaux, les saisons...

La Chambre de l'Amiral est réputée pour sa disposition en rotonde dont les nombreuses fenêtres offrent une vue à 270° sur l'océan, permettant ainsi d'admirer le lever et le coucher du soleil.

Pour les amateurs de design, le Loft des Artistes est idéal. Ses 90 m² à fleur d'eau et ses 10 mètres d'ouverture sur la mer captent la lumière.



Le Manoir Renaissance



Le Loft des artistes



Junior suite Ruais



Petit-déjeuner face à la mer



La Chambre de l'Amiral

La Longère des Peintres avec vue époustouflante sur l'océan

De magnifiques colonnes sculptées en chêne de la forêt de Brocéliande « habillent » ce bâtiment qui est également orné de personnages incrustés dans la façade.



A l'étage, 4 junior suites climatisées ont été créées dans des décors inspirés pour chacune d'une œuvre originale (huile sur toile) de Peintres Officiels de la Marine dont elles portent le nom :

- **Ruais** : tonalités beige et marron - Mobilier couleur prune.
- **Jouenne** : couleurs vives : orange/fuchsia/ jaune/marron - Mobilier clair aux bordures orangées.
- **Le Bras** : tons jaune et prune – Mobilier prune cerné jaune paille - tête de lit marron et prune.
- **Ambille** : dotée d'une belle terrasse, c'est la plus contemporaine et la plus marine avec des tonalités bleu et blanc.

Tissus tendus, salles de bain très cosy et confort en wengué, marbre et ardoise apportent du cachet à ces junior suites dotées de balcons ou terrasses « au-dessus des flots », avec sol en teck et balustrades blanches.

Le « Comptoir des Indes » et ses 2 chambres : Chandernagor & Pondichéry

Le Manoir de l'Orient rend hommage à la compagnie des Indes Orientales fondée au XVIIIème siècle par Colbert à Lorient, et dont Chandernagor & Pondichéry furent les têtes de pont des intérêts commerciaux français.



Créées dans une ancienne maison de pêcheur aux larges baies vitrées, ces deux chambres offrent une vue directe sur la mer depuis le lit !

Soieries lumineuses, meubles anciens choisis sur place et objets caractéristiques de l'Inde mythique apportent une ambiance apaisante. Les salles de bain luxueuses débordent de détails et de couleurs chatoyantes.

Leur terrasses privatives, orientées plein sud, permettent quant à elles de profiter pleinement du grand air.



La « Closerie de la Mine d'Or »

La Closerie de la Mine d'Or dispose d'une immense terrasse privée faisant face au site classé de la Mine d'Or à Pénestin et ses falaises dorées qui s'illuminent au couchant...

Les amateurs de grands espaces sont séduits par les 125 mètres carrés d'habitation, la large terrasse avec jacuzzi pour se prélasser face à l'océan à perte de vue ainsi que par le jardin privé avec fontaine et collection de plantes.

A l'intérieur, un bar de courtoisie attend les épcuriens.



Le « Manoir des Cardinaux »

Bâtiment du XV^{ème} siècle implanté sur un promontoire rocheux sans vis-à-vis, le Manoir des Cardinaux porte le nom de la fameuse bataille des Cardinaux dont il a été contemporain en 1759. Avec ses 4 baies vitrées donnant sur la mer, ce joyau historique devancé par un calvaire breton remarquable est un havre de paix de plus de 110 m² réparti en 3 pièces principales :

- Une large pièce à vivre, salon, salle à manger et terrasse plein sud.
- Une chambre douillette avec sa terrasse et sa vue face au soleil levant.
- Une salle de bain panoramique ouverte sur l'océan avec possibilité de respirer l'air marin, détendu dans la baignoire à remous ou sur le sofa relax.



Au Restaurant : l'appel du large

Il n'est pas de restaurant plus proche de l'océan...



Derrière les grandes baies vitrées, on quitte la terre ferme pour prendre le large, comme sur le pont d'un navire.

L'océan inonde ainsi les 3 salles en enfilade qui alignent 50 mètres de vitrages panoramiques sur la pointe des rochers.

Face à cet horizon sans fin, l'atmosphère se veut intimiste et feutrée, la salle se pare d'arabesques grenat mises en scène par un jeu de lumières et abat-jours jaune doré.



Ce décor élégant accueille de précieuses œuvres d'art de la haute époque bretonne ainsi que des tableaux marins du XIX^{ème} siècle.

Aux beaux jours, il est agréable de déjeuner au jardin, près de la fontaine des pèlerins, au cœur de la végétation.

La direction du service est assurée avec élégance et sourire par Cécile Nouail Jaquet l'épouse du Chef.

Maxime Nouail, Chef étoilé Michelin

Garant de la tradition familiale et porteur des valeurs culinaires de son beau père Bertrand Jaquet, Maxime Nouail perpétue « la cuisine du Domaine de Rochevilaine ». Son vivier est face à la cuisine : homards et crustacés, huîtres de Pénerf et de la baie de Quiberon, bars pêchés à l'île Dumet, soles de la Turballe, langoustines du Guilvinec...

Maxime Nouail et toute son équipe travaillent et valorisent les meilleurs produits de la mer mais aussi du terroir breton avec des producteurs fidèles au Domaine de Rochevilaine.

Plaisir et équilibre sont ses maîtres mots, la pratique d'une cure marine n'excluant pas une table raffinée.

Exemples de plats à la carte :

Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles 78 €

Turbot poché, légumes de saison, jus de coquillages persillé 37 €

Paleron de boeuf au foie gras, bouillon et légumes façon pot au feu 38 €

Ses menus phares :

Le menu Homard en quatre services - Le menu Confiance qui change chaque jour selon l'arrivée et l'instinct du Chef.

Déjeuners légers

A la belle saison, une carte d'été est proposée dans le jardin et peut être servie sur la terrasse des chambres. Le reste de l'année, des suggestions de salades composées et de produits de la mer du moment (huîtres, langoustines...) sont disponibles.

Et pour agrémenter ces délicieux moments, Hervé Guinoiseau, chef sommelier, veille sur les 650 références (25.000 bouteilles) de la cave aménagée dans un ancien corps de garde.

« Les déjeuners du matin » : Création originale du Domaine de Rochevilaine

Parce que le petit-déjeuner est le roi des repas et que c'est le premier plaisir de la journée, le Domaine de Rochevilaine a créé les « déjeuners du matin » qui sont une ode au terroir breton.

Bertrand Jaquet et Maxime Nouail proposent des menus originaux et équilibrés, qui font la part belle aux produits régionaux sélectionnés pour leur grande qualité et qui satisferont tous les palais :



Saveurs retrouvées

Brioche Gochtial grillée & pain frais en flûte
Beurre de baratte demi-sel présenté en pyramide
Fruitpotine de Merlin
Fromage blanc en faisselle
Pot de crème au lait ribot et œufs bio
Crêpes au salidou
Pomme « bonne femme » cannelle et miel
Jus de légumes de culture biologique
Eau de Plancoët, Café/ Thés

Accords marins « l'Armor »

Saumon mariné au sel de la presqu'île et ses œufs
3 huîtres creuses de Pénerf
Chair de tourteaux sur un taboulé de chou-fleur
Beurre de baratte demi-sel présenté en pyramide
Petite flûte de pain frais et pain de campagne rôti
Yaourt nature en pot de terre
Crème « retour des îles » aux algues marines
Segments de pamplemousse au thé vert Matcha
Eau de Plancoët, Café/Thés

Terroir breton « l'Argoat »

Gâteau breton fourré à la confiture
Crème d'antan à l'avoine
Jambon blanc braisé à l'os, tranché au couteau
Œuf bio cuit mollet en gelée d'herbes folles
Pain de campagne & flûte de pain blanc
Beurre demi-sel de Jean-Yves Bordier
Fruitpotine des lutins
Fromage blanc en faisselle
Jus de pommes frais
Eau de Plancoët, Café/ Thés

Classique Rochevilaine

Corbeille du boulanger
Croissants, pain de campagne et flûte de pain blanc
Gâteau breton du pâtissier
Beurre demi-sel de Jean-Yves Bordier
Gelée de cidre
Yaourt nature à l'ancienne
Compotée de pommes
Jus d'oranges pressées
Eau de Plancoët, Café/ Thés

Le Spa Aqua Phénicia : l'énergie marine de l'estuaire



Le Domaine de Rochevilaine abrite un superbe centre de soins baptisé « Aqua Phénicia » en souvenir des phéniciens installés sur le site dans l'antiquité.

Les civilisations anciennes savaient tirer des éléments la quintessence de l'harmonie. C'est ce que Bertrand Jaquet, conseillé par des médecins et chercheurs experts, a voulu reproduire ici avec des soins revitalisants de très haute qualité.

Par sa situation exceptionnelle, Aqua Phénicia est un « Spa marin » unique en France.

Luxeux espace de 1.300 m² dans un cadre convivial et enchanteur, Aqua Phénicia figure également parmi les « Spas de rêve » au sein des Relais & Châteaux.

Ouvert 7 jours sur 7, le Spa Aqua Phénicia propose des soins d'hydrothérapie, bains hydromassants, enveloppements de boue, douches à jets, kinésithérapie, massages de relaxation ... ainsi qu'un espace de beauté Maria Galland.

Escapades demi-journée, forfaits journée, mini-cure de 2 jours, cures bien-être de 5 jours, chacun pourra choisir sa formule et bénéficier du suivi personnalisé d'une équipe de thérapeutes et d'esthéticiennes.

Et pour des soins plus spécifiques, les cures marines de 6 jours : détente du corps et de l'esprit, articulations douloureuses, jambes lourdes, anti cellulite...



Des soins exclusifs



6 soins exclusifs au Domaine de Rochevilaine ont été créés pour des massages bien spécifiques associant dépaysement et relâchement :

« **la Table Phénicienne** » : soin relaxant réalisé sur table de massage chauffée.
Créé en hommage aux phéniciennes qui séjournèrent à Pen Lan.

« **Le Soin Nomade** » : soin à l'huile d'argan inspiré de l'orient

« **Le Soin Nopal** » : soin énergisant à base de pulpe de cactus Nopal, originaire du Mexique

« **Aqua Rêve** » : soin relaxant reproduisant le mouvement des vagues et sollicitant les 5 sens.

« **L'Envol** » : soin relaxant réalisé sur un matelas d'eau qui consiste à soulever et balancer toutes les régions du corps à l'aide d'un foulard de soie.



Les **hommes** sont également les bienvenus au Spa du Domaine de Rochevilaine où un certain nombre de soins et massages leur sont spécialement destinés.

Le Spa Aqua Phénicia est doté d'une piscine chauffée à 30° avec toit ouvrant, un bain à remous, un sauna, un vaste hammam avec tépidarium, un parcours aquatique, une tisanerie. Quatre nouveaux salons de soins avec vue sur l'océan complètent le tableau : Houat, Hoëdic, Dumet et Kervoyal.

Le Spa marin est dirigé par Solenne Desbois et Véronique Colin.

D'hier à aujourd'hui

Emplacement « clé » de l'antique route de l'étain, Rochevilaine est un lieu où les phéniciens seraient venus acheter et transporter l'étain nécessaire aux fonderies de cuivre réalisant la production de bronze, matériau universel de l'époque.

Tout laisse à penser qu'ils en furent les premiers hôtes au 2^{ème} millénaire avant notre ère !

Beaucoup plus tard, au XIII^{ème} siècle, Jean 1^{er} Duc de Bretagne fonde à Pen Lan l'abbaye de Prières. Elle fut offerte aux moines cisterciens afin qu'ils prient nuit et jour pour leur fondateur et... l'âme des marins qui feraient naufrage sur cette côte périlleuse.

Rochevilaine garde de cette époque un poste de guet faisant partie de la propriété abbatiale ; celui-ci est accolé à une tourelle circulaire servant autrefois au stockage des poudres (aujourd'hui du vin !).

Plus tard, en 1759, le site sera le témoin de la désastreuse « Bataille des Cardinaux ». Face aux anglais, la France subit une défaite humiliante laissant 6 500 disparus devant Rochevilaine. Certains vaisseaux et leurs équipages y reposent à jamais.

Au 19^{ème} siècle, Pen Lan connaîtra une vie économique très active. C'est l'apogée des marais salants, « l'or blanc » dont la production a été mise en place autrefois par les moines de l'abbaye de Prières. Par ailleurs, la flottille de pêche côtière anime grandement le petit port.

Plus récemment encore, différents blocs du « Mur de l'Atlantique » ont été installés en ce lieu stratégique : plates formes pour canons, abris souterrains... Rochevilaine garde le souvenir de ces fortifications qui truffent ses sous sols.

De tout cela ne restait à la fin du 2^{ème} conflit mondial qu'un souvenir matérialisé par des murs à l'abandon.



La solitude de la pointe en renforçait l'aspect majestueux.

C'est en 1952 qu'Henri Dresch, ingénieur et industriel, acquit l'endroit. Il commença par déblayer, nettoyer la place et « retaper » la maison du Vicomte, ancienne villa balnéaire du 19^{ème} siècle réduite à l'état de ruine par la guerre, pour y ouvrir en 1956 une auberge qui figurera au Guide Michelin dès 1958.

Ainsi, pas à pas, prit forme une hôtellerie insolite.

Deux manoirs de l'arrière pays ont été transportés pierre à pierre ; l'un du XV^{ème}, l'autre du XVI^{ème}... Puis vint un porche monumental du XIII^{ème} siècle.

Henri Dresch laissera un ensemble architectural surprenant.



Quelques années difficiles passeront avant que Jean-Pierre Liégeois, médecin, sensible aux forces de l'endroit se lance avec bonheur dans la construction d'un véritable château tout de granit - baptisé Aqua Phénicia - et inondé de lumière par une verrière intérieure.

« Sous les vents de Pen Lan »

Un livre dédié à l'histoire du Domaine, parce que ce n'est pas seulement un hôtel...

Il y a une cinquantaine d'années, cette pointe de Pen Lan était quasi vierge ! Bertrand Jaquet son actuel propriétaire a souhaité faire connaître l'histoire exaltante de ce lieu.

« Sous les Vents de Pen Lan » présente donc le site sous tous ses aspects : historique, religieux, les environs remarquables, la faune, la flore...

On comprend ainsi comment cette pointe isolée s'est métamorphosée en une presqu'île balnéaire, un haut lieu de l'accueil et de la cuisine, un spa marin unique.



En 1997, après avoir acquis une solide réputation d'hôtelier restaurateur et développé un très important groupement hôtelier en France et en Europe, **Bertrand Jaquet**, arrive à la barre du navire Rochevilaine.

Sage, innovant, homme d'action et de passion, Bertrand Jaquet se place dans la lignée d'Henri Dresch le fondateur. Ses choix sont toujours guidés par le souci de postérité. Sa fille Cécile Jaquet et son beau fils Maxime Nouail partagent sa passion depuis plusieurs années et font vivre l'âme de l'établissement à ses cotés.

Précurseur, Bertrand Jaquet dote dès 1997 le Domaine de Rochevilaine du premier Spa français. La notion de « spa marin » est née !

En 2004 ce fleuron de l'hôtellerie bretonne revient brillamment dans la chaîne internationale des Relais & Châteaux. Il faut dire ici qu'il en est l'un des plus anciens membres de toute la région Bretagne puisqu'il apparaissait dès 1967 dans le guide des Relais de Campagne, ancêtre du groupement international.



Que faire au Domaine de Rochevilaine et aux alentours ?

Au Domaine de Rochevilaine

- S'abandonner à la contemplation de la mer dans ce lieu hors du temps...
- Balades à pied ou à vélo, le sentier côtier part juste au coin du jardin.
- Piscines :
 - Intérieure : dans l'espace aquatique, piscine chauffée à 30° avec toit ouvrant
 - Extérieure : de juin à septembre, la piscine d'eau de mer chauffée, entourée par la mer
- Plage : Pour les amoureux de bains en mer, petite plage au pied de l'hôtel.
- Sauna, hammam, salle de fitness.

- Galerie d'art

Hôtelier et collectionneur, Bertrand Jaquet aime à faire partager et sublimer l'expression artistique sous toutes ses formes.

Aux alentours

- Le Golfe du Morbihan et ses 60 îles dont les principales : Arz et l'île aux Moines. De nombreuses croisières sont organisées.
- Locmariaquer : à l'entrée du Golfe du Morbihan, site préhistoriques avec ses célèbres mégalithes.
- Vannes et son atmosphère médiévale.

- 3 golfs :

Golf de la Bretesche 18 trous par 72, Missillac (30 km)

Golf de Rhuys Kerver 18 trous par 72, St Gildas de Rhuys (40 km)

Golf de Baden 18 trous par 72, Baden (50 km)



Informations pratiques



Le Domaine de Rochevilaine

Pointe de Pen Lan

56190 Billiers en mer

Tél. : 02 97 41 61 61

Mail : rochevilaine@relaischateaux.com

Site Internet : www.domainerochevilaine.com

Ouvert toute l'année, le Domaine de Rochevilaine est membre de la Chaîne des Relais & Châteaux.

Modalités d'accès :

- par la route : 4 h 20 depuis Paris (A 11, puis N 165 vers Vannes, sortie Muzillac).
- train : 2h30 en TGV depuis la Gare Montparnasse.
- avion : Billiers est à 1 h de l'aéroport international de Nantes et 25 minutes de l'aérodrome de Vannes

Tarifs 2017

Prix TTC (TVA 10%) pour une chambre ou une suite en demi-pension, en basse, moyenne et haute saison. Les tarifs incluent l'accès à l'espace aquatique, le parking et le wifi.

	Tarifs		Avantage		Découverte	
	29/04 au 23/09 et 28/12 au 31/12	1/2 pension par pers./jour	18/03 au 28/04 et 24/09 au 5/11	1/2 pension par pers./jour	01/01 au 17/03 et 6/11 au 27/12	1/2 pension par pers./jour
Junior suite vue Littoral (climatisées)	316 €	237 €	270 €	214 €	190 €	174 €
Junior suite vue Mer	346 €	252 €	290 €	224 €	226 €	192 €
Junior suite terrasse ou balcon Mer	469 €	313 €	408 €	283 €	280 €	219 €
Junior suite panoramique Mer	469 €	313 €	408 €	283 €	280 €	219 €
Junior suite de l'Amiral, vue exceptionnelle à 270°	489 €	323 €	412 €	285 €	298 €	228 €
Logis des Peintres (climatisés) balcon sur l'Océan	495 €	326 €	418 €	288 €	306 €	232 €
Comptoir des Indes "sur les rochers",	495 €	326 €	418 €	288 €	306 €	232 €
Duplex et Appartement terrasse Mer (climatisés)	506 €	332 €	428 €	293 €	316 €	237 €
Duplex terrasse Mer "Voiles" Vue exceptionnelle (Climatisé)	596 €	377 €	520 €	339 €	410 €	284 €
Manoir privé Loft des Artistes, vue panoramique Mer, terrasse	640 €	399 €	570 €	364 €	490 €	324 €
Manoir privé des Cardinaux XVème siècle, terrasses Mer	660 €	409 €	590 €	374 €	508 €	333 €
Manoir de la Mine d'Or sur la baie en closerie privée	700 €	429 €	630 €	394 €	520 €	339 €
La Demeure Anita Conti, jardin privé vue sur la Mer	700 €	429 €	630 €	394 €	520 €	339 €

- Les tarifs demi-pension des duplex et des manoirs s'entendent pour les 2 premières personnes.
- Personne supplémentaire (adulte) en 1/2 pension : 79 €
- Personne supplémentaire (moins de 12 ans) en 1/2 pension : 26 €
- 1/2 pension chambre individuelle : tarif demi-pension + 30% du prix de la chambre
- La 1/2 pension est valable pour un séjour minimum de 3 nuits.
- Pension complète : base 1/2 pension + 44 €
- Chambres handicapés : Tarifs Junior Suite Terrasse ou balcon Mer
- Déjeuner du matin à partir de 24 € (Junior moins de 12 ans : 12 €)
- Animal de compagnie : 14 €
- Taxe de séjour : 0,90 € par adulte (enfants de moins de 13 ans exonérés) montant non contractuel