

## Dossier de Presse 2018

**Destination bien-être  
pour larguer les amarres  
en Bretagne Sud**



Situé à l'entrée du Golfe du Morbihan, au bout de la Presqu'île de Rhuys, à Port Crouesty, le Miramar la Cigale Hôtel Thalasso & Spa est la destination idéale des amoureux de nature en quête de bien-être.

C'est dans un décor enchanteur, bordé par l'océan et entouré d'un lac marin qu'est ancré cet hôtel d'inspiration paquebot, moderne et chaleureux à la fois.



Le Miramar La Cigale Hôtel Thalasso & Spa dispose de tous les atouts pour larguer les amarres et évacuer son stress « à bord », le temps d'une semaine de thalasso, d'un week-end, d'un court séjour détente spa, ou encore d'une journée de soins :

- un hôtel 5 étoiles de 113 chambres et suites, tournées vers l'océan et la nature environnante
- une Thalasso et un spa face à la mer,
- une restauration santé avec le restaurant gastronomique BE (Bien-Etre)
- un bar digne d'un transatlantique
- 2.500 m2 de jacuzzis océaniques, cabines de soins avec hublots et une piscine panoramique tutoyant le ciel sous sa verrière amovible

## Univers marin et lumière

Pour ses 25 printemps, en 2015, l'architecture et la décoration du Miramar ont été entièrement repensées. Toute la décoration fleure bon l'air du large dans les tonalités blanc, nacre, ivoire et sable.

Le lobby est comme un port de plaisance la réception où se fait l'accostage, la conciergerie conçue comme une écluse et, tels de petits bateaux amarrés, deux bornes pour les renseignements et les réservations.

### **Le Miramar la Cigale Hôtel Thalasso & Spa est l'un des rares établissements à être totalement baigné de lumière naturelle**



L'hôtel est baigné de lumière de toutes parts.

Le soleil breton, qu'il soit au zénith ou qu'il joue à cache-cache avec les nuages, se glisse à travers les immenses baies vitrées ou la vaste verrière aménagée au 4<sup>ème</sup> étage et inonde l'établissement de ses rayons.

Les tons sont doux, pastel, ponctués de touches de couleurs irisées tantôt bleues, tantôt vertes ou encore grises, toujours en prolongement de l'ambiance extérieure.



Le Miramar la Cigale Hôtel Thalasso & Spa est un lieu à l'architecture aussi originale qu'unique.

Un majestueux paquebot de 150 m de long et 19m de haut entièrement tourné vers une nature préservée et sauvage, comme une invitation au rêve, au repos et à la sérénité.

Un établissement qui allie design chic et confort, un véritable cocon où l'on se sent bien.

## 113 chambres et suites avec vue, comme un havre de paix

Le Miramar La Cigale Hôtel Thalasso & Spa offre le choix entre 5 catégories de chambres et suites, bénéficiant toutes d'une terrasse privative, d'un coffre-fort, d'un mini bar, d'une machine Nespresso, d'un plateau de courtoisie et d'un service en chambre 24h/24.

Tournées vers la mer ou le lac marin, elles subliment des harmonies douces de blanc, nacre et ivoire ponctuées d'une petite touche de vert céladon qui vient prolonger l'ambiance balnéaire.

Ici domine le monde du coquillage. Tout en courbes les têtes de lit, le canapé voluptueux, rappellent les écailles de poissons comme les chevets, coquilles ouvertes, qui diffusent une douce lumière.



Spacieuses, de 25 à 50 m<sup>2</sup>, raffinées et fonctionnelles, les chambres et suites s'offrent le luxe d'une belle terrasse privée avec panoramas exceptionnels sur la presqu'île de Rhuys.



Grâce à un jeu de miroir sur la terrasse, extérieur et intérieur se rejoignent, l'océan est à portée de mains.

Les suites Prestige Grand Large et la suite Prestige Fil de l'Eau offrent, quant à elles, 80 m<sup>2</sup> de grand confort avec vue panoramique sur l'océan.

Elles offrent tout le confort et les équipements pour garantir un sommeil réparateur : qualité de la literie et confort des lits King Size, un linge haut de gamme et un choix d'oreillers.

Les salles de bain ont conçues comme des cabines de yacht avec une jolie sélection de produits d'accueil Hermès.

### **Été/automne 2018 : ouverture du Miramar Suites Hôtel**

Juste à côté du Miramar, va ouvrir une résidence premium avec tous les services d'un hôtel 5\* avec 24 appartements (du T1 au T4) : parfait pour l'accueil des familles.

Le lieu sera doté de très belle salles, idéales pour l'organisation d'événements professionnels ou familiaux (mariages, fêtes).

## Escale bien-être sur tous les ponts

Au pont inférieur, les 2.500m<sup>2</sup> qui sont dédiés à la thalasso et au spa invitent au lâcher prise dans un décor minéral et apaisant.

43 cabines, dont une majorité avec lumière naturelle, 3 bassins d'eau de mer puisée à 300 mètres au large de l'Atlantique, face à la plage du Fogo, le tout doté d'équipements de dernière technologie pour des soins de grande qualité.



### L'espace Thalasso

Une réception au plafond joliment étoilé et aux courbes douces met dans l'ambiance.

L'accent est mis sur des soins personnalisés et des programmes sur-mesure pour s'adapter aux attentes et besoins de chaque personne. C'est le leitmotiv de Muriel Pessotto et son équipe.

Les cures se réinventent pour devenir des « outils » de santé et de bien-vivre : on se ressource et on reprend sa santé en mains.

Au Miramar La Cigale, on peut **composer sa cure grâce au nouveau programme « Privilège »**.

Ou bien **repousser les signes du temps avec la cure « Suprême Anti-âge »**, retrouver son capital santé avec le programme **« 100% Healthy »** et mincir avec plaisir grâce à **« Silhouette Coaching »**.



Dans les cabines, on peut laisser voguer son esprit au travers des larges hublots, en communion avec la nature et l'univers marin à portée de main.

### Spa Beauté

Au rez-de-chaussée, à quelques pas du centre de Thalasso, se trouve l'espace beauté dans un décor raffiné et relaxant. On s'y laisse aller entre des mains expertes en choisissant entre gommages et soins beauté.

Le Miramar La Cigale a développé une collection de soins esthétiques variés et ciblés avec des marques partenaires : SkinCeuticals pour son expertise Cosmécéutique et Thalgo pour la beauté marine.

Des soins signature sont proposés dont une exclusivité Miramar autour de la spiruline marine fraîche proposée en enveloppement et en soin du visage. C'est un véritable élixir de jeunesse.

## Des espaces bien-être pour prolonger la détente

### Le spa océanique



Une décoration minérale « éclaboussée » par les rayons du soleil, donne un côté envoûtant à ce lieu chaleureux et cocooning.

Le spa est composé d'une piscine d'eau de mer chauffée à 32°C avec jets, col de cygne, transats à bulles..., d'un hammam aux courbes douces et d'un solarium qui invite à se prélasser et s'abandonner en se laissant bercer par les flots de l'océan.

### Le spa expérience

Au 2<sup>ème</sup> étage de l'hôtel, ce lieu à la voûte étoilée offre un rituel multi-sensoriel exceptionnel.

On s'installe confortablement dans le hammam pour ses vertus détoxifiantes tout en se laissant porter par les apaisantes vapeurs aux effluves d'eucalyptus. On se frictionne avec la glace de la « fontaine à glace » pour son effet vivifiant et raffermissant. Dans la douche expérience parée de jolies mosaïques, se succèdent fraîcheur boréale, éveil du printemps, tempête tropicale, froid polaire et brise marine...

### La piscine panoramique... en surplomb de l'océan



Sous la verrière ouvrant en été, l'incroyable piscine panoramique d'eau de mer chauffée du Miramar La Cigale, de 16 m de long et son large jacuzzi en mosaïque, pour un moment de détente et de lâcher-prise hors du temps...



### Pour les plus sportifs...

Le pont, totalement fermé par une verrière, abrite à la proue une salle de fitness de 160 m<sup>2</sup>, aux équipements dernier cri, qui semble avancer vers Belle-Ile et l'île d'Houat, se dessinant à l'horizon.

Une équipe de coaches est présente pour guider les sportifs dans l'utilisation des machines.

## Escales gustatives, sur le pont supérieur

C'est sur le pont supérieur, au 4ème étage, sous une verrière qui offre une vue panoramique sur l'océan, que l'on découvre le Ruban Bleu qui accueille les hôtes pour le petit-déjeuner, deux restaurants avec chacun leur identité : le BE, pour conjuguer gastronomie et plaisir et le Safran, avec une cuisine plus traditionnelle ainsi que le Goéland, bar panoramique.

### Le petit-déjeuner gourmand du Ruban Bleu

Dès le matin, la gastronomie s'orchestre au Miramar avec un buffet aux 1001 couleurs, avec des délices maison comme le kouign-amann et le far breton, des yaourts bio de la ferme de Kervihan, une sélection des meilleurs thés et cafés de la brûlerie d'Alré, confitures, fruits de saison...



A côté du restaurant le Safran se trouve cette salle lumineuse au design épuré, tons clairs, plafond d'inspiration marine ainsi qu'une vue sur l'Océan Atlantique.

L'accueil souriant d'Agnès et de son équipe met de bonne humeur.

« Show cooking » avec une sélection d'omelettes et de crêpes au caramel au beurre salé préparés à la demande.

### Le restaurant Le Safran

Le restaurant Le Safran propose une cuisine saine et goûteuse, empreinte de saveurs du terroir, orchestrée par le chef Xavier Jégoux.

Chaque midi, un buffet plaisir est dressé côté piscine, composé de salades inventives, verrines colorées, légumes du marché, fruits de mer et poissons fumés, plat chaud, plateau de fromages affinés ainsi qu'un buffet de desserts gourmands.



Le soir, Xavier Jégoux propose des menus traditionnels élaborés avec des produits frais en provenance directe des pêcheurs ou des maraîchers bretons de la région.

Des mets inventifs à déguster dans un décor harmonieux de bois blond et de tons cuivrés rappelant toujours et encore cette atmosphère marine.

Et toujours cette vue dont on ne se lasse pas...

### Xavier Jégoux

Après un baccalauréat avec une mention complémentaire en cuisine allégée (1994), ce breton de Pontivy fait ses premières armes en tant que commis de cuisine au *Sofitel diététique* à Quiberon.

Il poursuit son expérience dans le cadre des cuisines du Casino Barrière de Deauville avant d'intégrer le Miramar en 1998. Il grimpe les échelons et devient chef 20 ans plus tard, à 45 ans.

Il perpétue les valeurs du Miramar La Cigale, dans le respect des produits locaux qu'il travaille simplement pour ne pas les dénaturer.

## LE BE : un restaurant où bien-être se marie avec gastronomie

Installé dans un salon cosy, sur le toit aux cloisons de verre, il ouvre sur la baie de Quiberon et les îles alentour, alliant les tons clairs et les boiseries de qualité dans un style contemporain et harmonieux

Ouvert tous les soirs du lundi au samedi, uniquement sur réservation, le BE propose une cuisine gastronomique bien-être pour lesquels « Plaisirs », « Equilibre » et « Santé » sont les maîtres-mots car le bien manger est indispensable à la forme et la bonne santé



### Marion Bouillot

Depuis le printemps 2017, cette jeune femme de 31 ans, originaire du sud-est, est à la barre.

Elle est l'une des rares chefs à avoir la double casquette de cuisinière et de diététicienne, son premier métier.

Le restaurant BE est basé sur 4 piliers qui lui sont chers : produit, technique, plaisir et santé.

Elle propose des plats gourmands et sains, qui puisent leurs belles saveurs dans les produits du terroir afin de provoquer une explosion en bouche et un festival de saveurs simples.

### Une cuisine riche en émotions

Passion et émotion se retrouvent dans chacune des créations culinaires de Marion. Comme ici « le Foie gras fruité à la fraise, fraîcheur acidulée de rhubarbe » qui s'est déjà imposé comme une entrée « signature ».

Elle aime créer la surprise avec des assaisonnements inattendus ou des jeux de textures ainsi que par sa créativité et des dressages précis, tout en féminité. Ce qui l'intéresse aussi, c'est de montrer que dans l'alimentation, il n'y a rien d'interdit, hors allergies et intolérances, bien sûr.



### Le parcours de Marion Bouillot

Après un Bac scientifique et un BTS, Marion débute une carrière de diététicienne à Lyon. Sa formation lui fait découvrir les subtilités et la technicité de la cuisine bien-être. Ce qui a éveillé en elle une nouvelle passion pour la cuisine : après 3 années en tant que diététicienne, elle décide de tout quitter pour se tourner vers la cuisine gastronomique.

Régis Marcon, triple étoilé Michelin à St Bonnet le Froid, croit à sa volonté de changer de voie pour devenir cuisinière. Il lui permet de progresser et de changer de branche professionnelle, pour faire ce qu'elle veut réellement. Puis pendant quatre ans, elle rejoint Michel Guérard, autre triple étoilé, qu'elle finit par seconder aux Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains. Ces expériences étoilées l'ont beaucoup enrichie et aidée à évoluer pour construire sa propre identité culinaire.

Elle forme un duo gagnant avec James-Davy Scialom, directeur de la restauration. Cet ancien élève de l'école de Glion (promotion 2014) a démarré sa carrière en Suisse (Mandarin Oriental de Genève) avant de travailler au Shangri-La, à Paris. Il est arrivé au Miramar en 2015 pour prendre la direction de la restauration et repenser l'offre gastronomique version épicurienne.

## Le bar panoramique Le Goëland, digne d'un transatlantique

A la proue, il offre une vue imprenable à 360° sur le grand large et la Presqu'île de Rhuys



Dans une ambiance feutrée, au son du majestueux piano Steinway, les fauteuils moelleux, qui déclinent un camaïeu allant de l'or au vert bronze, invitent à un moment de pure détente, de 10h à 23h.

L'équipe du bar, dirigée par Sylvie Massot, développe quotidiennement avec passion de nouvelles saveurs à travers des cocktails création.

Chaque 2<sup>ème</sup> vendredi du mois, les Crazy Friday proposent des animations autour de l'œnologie, apéro-concerts, présentation de produits...

### Le sens de l'Hospitalité

Le commandant de cet hôtel paquebot est Sergio Tosati, directeur général depuis mars 2015.

Parmi ses principales expériences, il a été 9 ans le directeur de l'hôtel Lotti, à Paris (1995 – 2006) et 6 ans à la tête du Château de Montvillargenne, à Chantilly.

Il insuffle une belle énergie à un équipage composé de 150 personnes pour lesquelles l'hospitalité n'est pas un vain mot, il règne ici un esprit serein, loin de tout bling bling.

Sur tous les ponts, l'accueil est chaleureux et souriant, avec des personnes impliquées, aux petits soins des clients : personnels d'accueil, de la restauration, femmes de chambres, esthéticiennes, hydrothérapeutes, médecins, diététicienne, ostéopathe, kinésithérapeutes, somato-psychopédagogue... tous exercent leur métier avec enthousiasme, professionnalisme, sincérité et simplicité.

### Pour la petite histoire....

Après la disparition de son frère Louison, Jean Bobet, convaincu des bienfaits de la mer, s'est intéressé à la presqu'île de Rhuys, porte d'entrée du Golfe du Morbihan.

L'architecte auquel il fait appel, Pierre Diener, lui propose deux projets répondant à son idée de cure-retour sur soi- coupure avec la vie quotidienne : un monastère et un bateau !

C'est la deuxième solution qui fut retenue même si elle n'était pas la plus simple à mettre en œuvre.

Un lac artificiel a du être creusé pour y poser le bâtiment qui a ouvert, tel un transatlantique, en 1985.



## A faire autour de l'hôtel et dans la région

A pied, depuis l'hôtel, on peut partir en balade sur le port du Crouesty, sur la plage du Fogo ou bien sur les sentiers côtiers, jusqu'à Port Navalo.

Des promenades sont organisées par l'équipe du fitness ainsi que du longcôte à la belle saison.

Des vélos sont à disposition pour la location.

Un des grands plus du Miramar la Cigale est sa conciergerie clés d'or avec l'accueil de Stéphane Rouxel qui, avec son équipe, aidera à comprendre et savourer cette superbe région.

Parmi leurs propositions :

- visite de Vannes, ses vestiges, ses fortifications, ses maisons à pans de bois...
- découverte du Château de Suscinio, ancienne résidence des Ducs de Bretagne
- Excursions à l'île aux Moines, l'île d'Houat ou encore Belle-Ile-en-Mer
- Des activités en famille : parc Animalier de Branféré, Réserve de Séné, Jardin des papillons de Vannes...
- ou, pour les amateurs de sensations fortes, du parachutisme dans le Golfe du Morbihan, la pêche au bar, de la plongée...

### Rhuys, presqu'île enchantée en Bretagne sud, entre Golfe et océan

Etendue sur quelques 25 km, la presqu'île de Rhuys doit son nom au moine Saint-Gildas qui fit fonder ici une abbaye celtique (Abbatiale St Gildas de Rhuys). C'était au VI<sup>ème</sup> siècle. Elle est ancrée dans le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan et borde l'océan atlantique sur sa façade sud.



Elle est située entre le Golfe du Morbihan et l'océan Atlantique.

Au nord, la « petite mer » et ses paysages d'aquarelles et ses parcs à huîtres disséminés à fleur d'eau.

Au sud, la « grande mer » avec ses langues de sable. Au centre, pâturages, bois, étangs, marais, fermes, vergers et chemins de travers, à parcourir à pied ou à vélo.

De quoi enchanter ceux qui aiment vagabonder sur les chemins au cœur d'une nature préservée.

En face, les îles de Houat et d'Hoedic ainsi que la presqu'île de Quiberon.

Les communes qui composent la presqu'île de Rhuys ont de nombreuses facettes à découvrir :

- Sarzeau et sa succession de plages de sable fin
- Arzon, avec le port de plaisance du Crouesty et la superbe baie de Port-Navalo
- Saint-Armel, haut lieu de la culture du sel. On y déguste aussi le gotchial (brioche typique)
- St Gildas de Rhuys, ancien haut lieu religieux et culturel

## Informations pratiques

En voiture : à 480 km de Paris et 120 km de Nantes

Autoroute A17 jusqu'à Rennes. Sortie Lorient/Vannes.

A Vannes, direction Nantes par la N165 sortie « Port du Crouesty » par la D780.

En train

Gare de Vannes - TGV direct Paris-Vannes (2h 35) puis transfert gratuit pour les clients de l'hôtel selon horaires et sur réservation.

En avion

Aéroport international Nantes-Atlantique - Navette payante 7 jours/7 (sur réservation)

Aéroport de Vannes (se renseigner auprès de la conciergerie)

Aéroport de Lorient - Navette payante en voiture 7 jours/7 ( sur réservation)

Tarifs des chambres à partir de 176 € en chambre Passerelle

Restauration Tél. : 02 97 53 49 13	Tarifs
Le Ruban Bleu 7h à 10h 30	Petit-déjeuner à 25 euros
Le Safran Ouvert de 12h 15 à 14h 30 et de 19h 15 à 21h 30	Buffet à 55 euros tous les midis
Le BE Ouvert du lundi au samedi, de 19h 15 à 22h	Menu dégustation (5 plats) à 80 euros hors boissons
Le bar le Goëland Ouvert de 10h à 23h	Tea time de 15h à 18h Assiettes de tapas de 12h à 14h 30 et de 18h à 21h 30

L'espace Thalasso et le spa Beauté sont ouverts de 9h à 13h et de 14h 30 à 18h (Tél. : 02 97 53 49 00)

Espace fitness et piscine panoramique : ouverts de 9h à 21h

Pour les familles, la garderie « Les Petits Mousses » prend soin des enfants afin d'assurer la sérénité des parents pendant un moment de relaxation à la thalasso ou au spa.

### Miramar La Cigale Hôtel Thalasso & Spa

Port du Crouesty  
Route du Petit Mont  
56 640 Arzon  
Tél : 02 97 53 49 00  
www.miramar-lacigale.com

### Contact Presse : Maryse Masse Communication

Maryse Masse et Thais Le Carrères  
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  
www.marysemasse.com