



ROUTE DU RHUM : CASTELBRAC CÉLÈBRE LES SAVEURS BRETONNES ET ANTILLAISES

Castelbrac imagine une programmation gastronomique inspirée par la Route du Rhum, faisant dialoguer les saveurs de la Bretagne et des Antilles



[Télécharger les visuels HD](#)

Paris, le 20 octobre 2026 - À l'occasion de la prochaine édition de la Route du Rhum, Castelbrac invite à découvrir plusieurs rendez-vous gastronomiques autour de cette course emblématique, en collaboration avec la **Distillerie Bielle**, installée à Marie-Galante.

Un menu entre Bretagne et Antilles au restaurant gastronomique Pourquoi Pas

Du 21 octobre au 1er novembre, le restaurant gastronomique Le Pourquoi Pas proposera un menu imaginé par le chef autour des produits bretons et des saveurs antillaises. Le menu se décline autour de créations mettant à l'honneur le rhum et des produits de saison.

Menu Route du Rhum - 150 € par personne

Accord mets et boissons 90 € par personne avec une sélection de vins et de rhums

Réservation obligatoire [sur ce lien](#)

Blanc de bar en cru, fenouil et fruit de la passion

*

Homard juste rôti, crème de maïs brûlé, mini-poireau, siphon coco-curry

*

Échine de porc confite, patate douce et banane plantain, jus au vieux rhum

*

Ananas rôti et algue

*

Baba, châtaigne et rhum

*

Vanille fumée et gruë de cacao



Une escale antillaise au Bar de l'Aquarium

Le Bar de l'Aquarium invite à découvrir sa carte éphémère, avec des tapas inspirés des Antilles : accras de morue, poulet croustillant au rhum, patate douce et coco-curry.

Quatre cocktails signatures, spécialement créés pour l'occasion, seront à découvrir et à déguster : Ti Passion, Planteur del Sol, Brume des Antilles, le Transatlantique. Deux rhums arrangés maison viendront également compléter cette carte.

Une soirée dégustation autour des rhums Bielle au Bar de l'Aquarium

Castelbrac organisera une soirée dédiée aux Rhums Bielle, en présence de Jacques Larrent, maître de chai, et d'un ambassadeur de la distillerie.

Autour d'une table de 24 convives, ce dîner sera l'occasion de découvrir les Rhums Bielle et leur histoire à travers une masterclass consacrée au savoir-faire de la distillerie et à leurs différentes expressions aromatiques.

Soirée dégustation au Bar de l'Aquarium, 29 octobre 2026 - 240 € par personne

*Le nombre de place étant limité, les réservations doivent s'effectuer
directement auprès de l'hôtel au +33 (0)2 99 80 30 00*

À propos de Soul Haven :

Fondé par Yann et Lydwine Buaille et insufflé par Sophie Bannier, Directrice des Opérations, Soul Haven incarne une vision : une quête de lieux qui éveillent les sens et réconcilient l'être avec le monde. Née sur les falaises de Dinard avec l'hôtel cinq étoiles Castelbrac, la collection s'est enrichie de la Villa Haute Guais, maison d'hôtes face à la mer, et de la Maison Pavie, à Dinan, refuge chargé d'histoire au cœur de la cité médiévale et s'apprête à accueillir d'autres refuges d'âme, en Bretagne et au-delà.

La philosophie Soul Haven s'exprime à travers une approche délicate et généreuse de l'hospitalité. Chaque lieu est choisi pour sa résonance, sa capacité à faire vibrer l'âme et à reconnecter chacun à soi-même. Dans cet esprit, Soul Haven cultive un éveil collectif et un profond respect du vivant, en valorisant les patrimoines locaux, les savoir-faire et les pratiques durables. Enfin, l'esthétique sensorielle des lieux, où se rencontrent design raffiné, lumière, matières naturelles, cuisine étoilée et soins holistiques, éveille les sens et offre une expérience harmonieuse, authentique et profondément humaine.

Soul Haven invite à vivre des instants suspendus, à flanc de falaise, au cœur d'un jardin ou dans les remparts d'une cité de caractère, dans des lieux qui parlent à l'âme autant qu'au corps. C'est une collection en devenir, portée par un trio visionnaire, qui fait de l'hospitalité un art de vivre : « *Un supplément d'âme qui vibre ici, nous relie à nous-même et nous rapproche de l'autre* ».

www.soulhaven.fr



À propos de Castelbrac*****

Situé à Dinard, sur la Côte d'Émeraude, Castelbrac est un hôtel 5 étoiles emblématique, perché à flanc de falaise face à la mer. Vaisseau de pierre et ancienne station de biologie marine du Muséum national d'Histoire naturelle, cette demeure Belle Époque a été transformée en un hôtel où le confort moderne se conjugue à l'authenticité et à la sérénité.

L'établissement compte 23 chambres et suites, toutes ouvertes sur la mer, offrant un cadre à la fois intime et spectaculaire. Véritable invitation à la contemplation, l'hôtel dispose également d'un spa avec couloir de nage, d'un bar à l'atmosphère Art déco, et, partout, d'une vue imprenable sur la baie de Saint-Malo. Castelbrac est un écrin unique au cœur de la Bretagne, qui célèbre l'hospitalité et l'histoire des lieux.

Sa table gastronomique, Le Pourquoi Pas, est récompensée d'une étoile au Guide MICHELIN depuis 2019, tandis que l'hôtel s'est vu attribuer en 2025 deux Clefs MICHELIN, distinction honorant un « séjour exceptionnel ».

www.castelbrac.com