





# C O S Y C H I C

Texte : Hugo Gaspard | Photos : © D.R.

*En plein centre de Rennes, dans le quartier du village, derrière une majestueuse façade traditionnelle en granite gris, le Balthazar Hôtel & Spa, imaginé comme une maison particulière, célèbre une atmosphère contemporaine, raffinée et élégante.*



Sous la houlette du sémillant directeur Médéric Fauchille, lyonnais passé par Dubaï, les Seychelles et Fès (Palais Faraj), l'établissement offre à ses hôtes un service personnalisé et attentionné, fidèle aux codes de la Collection MGallery à laquelle il appartient. Pour plus de convivialité, le traditionnel comptoir d'accueil a laissé place à une grande table entourée de chaises hautes. Du mobilier – canapés moelleux B&B, fauteuils Moooi et Vitra et grands tapis de laine déclinés en camaïeux de beige, marron et taupe avec des touches orangées – aux objets de décoration – bougies, vieux livres, tableaux –, en passant par les luminaires, lustres et suspensions Tom Dixon, chaque détail a été soigneusement sélectionné par Céline Meslin, la jeune propriétaire rennaise de l'hôtel pour rendre l'atmosphère agréable avec une succession de petits espaces – bar à vin, coin cheminée intimiste – articulés autour du majestueux mur de briques et de sa bibliothèque. Même exigence du côté des 56 chambres de caractère, spacieuses et confortables dont 3 suites dotées de terrasses privées de 35 m<sup>2</sup> soigneusement arborées et meublées Royal Botania pour une vue imprenable sur les toits de la ville.

Dans les salles de bains, baignoires et douches à l'italienne se cachent derrière des portes en verre et métal dans un esprit très new-yorkais. Dans les communs, les épais tapis gansés recouvrant le parquet de chêne et le tissu molletonné apposé aux murs garantissent une parfaite insonorisation pour un confort de sommeil absolu. Doté d'une entrée privée de l'autre côté de l'établissement rue Vasselot, le restaurant « *La Table de Balthazar* » s'ouvre sur un magnifique patio verdoyant et lumineux. De longues banquettes murales confèrent un esprit « *bistrot chic* » à l'ensemble, sol carrelé de dentelle noire, parquet de chêne brut, tables en Corian® et fauteuils contemporains en drap de laine. L'immense table d'hôtes, réalisée sur mesure et dominée d'une suspension en métal signée, apporte une touche résolument conviviale et raffinée.

**“ L'ÉTABLISSEMENT OFFRE À SES HÔTES UN SERVICE PERSONNALISÉ ET ATTENTIONNÉ, FIDÈLE AUX CODES DE LA COLLECTION MGALLERY À LAQUELLE IL APPARTIENT. ”**

La carte élaborée par les Rostang Père & Filles, célèbre famille de restaurateurs amoureux des bons produits, célèbre quant à elle, une cuisine savoureuse et délicate sur la base d'un menu du marché composé des meilleurs produits régionaux issus de l'agriculture raisonnée, et invite à la découverte de la gastronomie et du terroir local : Pressé de foie gras et pain d'épices, chutney pommes romarin, oignons des Johnnies ; Galette de chèvre frais fermier, vinaigrette tiède de pommes de terre, jeunes pousses d'Annie Bertin ; Tartare de St. Jacques d'Erquy ; Dorade et petites huîtres de Cancale ; Volaille de Janzé, cuite plancha, crème à l'estragon du maraîcher du Patis, écrasé de pomme de terre ; Pommes « *Reine de Reinette* » et coing caramélisé, sablé sarrasin, sorbet cidre.



