

À DINARD, LE CHEF RÉMI LEDAUPHIN SIGNE LA TABLE D'HÔTES DE LA VILLA HAUTE GUAIS

À la Villa Haute Guais, la Table d'Hôtes orchestrée par le chef Rémi Ledauphin célèbre une cuisine bretonne, entre saveurs marines, produits du potager et esprit de partage



[Télécharger les visuels](#)

Paris, le 5 janvier 2025 – Perchée sur les falaises de Dinard, la Villa Haute Guais invite ses convives à découvrir sa Table d'Hôtes, signée par le chef Rémi Ledauphin. Installée dans la salle à manger de la demeure Belle Époque, cette table intimiste propose chaque soir un moment hors du temps, placé sous le signe du partage et de l'authenticité.

Une cuisine entre mer et potager

Depuis août 2024, le chef Rémi Ledauphin y propose une cuisine chaleureuse et ancrée dans le terroir breton. Après sept années passées comme second de cuisine aux côtés de Julien Hennote, chef du restaurant étoilé *Le Pourquoi Pas* de l'hôtel Castelbrac à Dinard, il relève ici un nouveau défi : proposer une cuisine élégante et conviviale, aussi gourmande que délicate. « *Chaque plat est un poème, un voyage des sens. Les arômes dansent et les papilles s'émerveillent* », souligne le chef Rémi Ledauphin.



Dans un esprit « comme à la maison », le chef met à l'honneur le produit brut, sublimé sans jamais être dénaturé. Les saveurs marines dialoguent avec les légumes du potager, cultivés sous les fenêtres de la maison d'hôtes. Entouré de producteurs et fournisseurs locaux passionnés, Rémi Ledauphin fait de chaque produit une source d'inspiration. « *Imaginez une table chaleureuse et créative où les saveurs marines se mêlent à celles du potager* », résume Sophie Bannier, directrice des Opérations du groupe Soul Haven.

Véritable carte postale sur la baie du Prieuré, la salle à manger, traversante et baignée de lumière, offre une vue spectaculaire. Elle a conservé sa grande table d'hôtes d'époque, dans une atmosphère douce et chaleureuse. L'été, la table s'installe en extérieur, face à la mer, pour des dîners rythmés par le coucher du soleil. Entre la cuisine et la salle à manger, le chef aime aller à la rencontre de ses invités, qu'il sert lui-même à table, prolongeant ainsi l'expérience.

Chaque soir, le menu unique se réinvente selon l'arrivage du matin et l'inspiration du chef. Ouverte uniquement pour le dîner, la Table d'Hôtes de la Villa Haute Guais promet un moment privilégié, où la Bretagne se raconte dans l'assiette, avec élégance et générosité.

Informations pratiques

Villa Haute Guais

17 avenue de la Vicomté à Dinard

Ouvert du mardi au samedi, exclusivement le soir

Sur réservation uniquement, sur [ce lien](#)

À propos de Soul Haven :

Fondé par Yann et Lydwine Bucaille 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 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.

Soulhaven invite à vivre des instants suspendus, à flanc de falaise ou au cœur d'un jardin, 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 la Villa Haute Guais

Surplombant la baie du Prieuré à Dinard et face à Castelbrac****, la Villa Haute Guais est une demeure emblématique construite à la fin du 19e siècle. Entièrement restaurée par le groupe Soul Haven, cette maison d'hôtes, ouverte en 2024, propose une expérience hôtelière confidentielle et sur mesure, dans un cadre alliant charme et élégance.

Pensée comme un cocon de ressourcement, la villa compte 5 chambres spacieuses avec salle de bains privative, des espaces communs offrant une vue panoramique sur la mer, ainsi qu'une table d'hôtes signée Rémi Ledauphin.

Lieu intimiste et inspirant à l'abri des regards, la Villa Haute Guais incarne l'esprit Soulhaven : une hospitalité sincère et une attention portée à chaque détail. En 2025, elle a été distinguée d'une Clef MICHELIN, reconnaissant la qualité singulière de son accueil et l'unicité de son expérience.

www.villahauteguais.com

Contacts presse – PRCO France

Charlotte Thuriot - cthuriot@prco.com / +33 (0) 6 03 43 26 38

Solène Duchez - sduchez@prco.com / +33 (0) 6 44 33 61 50