

## Rennes. L'hôtel-restaurant Lecoq Gadby reçoit le label Entreprise Familiale Centenaire



L'hôtel-restaurant 4 étoiles est le premier établissement hôtelier français à recevoir le label Entreprise familiale centenaire. Des gens très chaleureux. Je suis très heureux » Jean Dujardin. « Très bon séjour. La piscine est trop bien. Même qu'on a vu Jean Dujardin ». Ces deux commentaires voisins sur le livre d'or sont à l'image de la clientèle fidèle à l'hôtel Lecoq Gadby : des célébrités côtoient des familles et leurs enfants.

« Pas forcément l'idée que se font de nombreux Rennais qui ne connaissent de l'établissement que la façade traditionnelle de la rue d'Antrain et qui s'imaginent que l'endroit qui a accueilli présidents, ministres, monarques et artistes de renom n'est pas fait pour eux » regrette Véronique Brégeon, la propriétaire.

### **Un lieu à (re) découvrir**

« Le passé a contribué à notre renommée. Mais aujourd'hui, notre objectif est de véhiculer une image moderne. Nous y parvenons grâce à une offre inégalée à Rennes ». Un restaurant étoilé au Michelin, une « maison de famille » avec 9 chambres, un hôtel contemporain de 15 chambres personnalisées loin des espaces standardisés, 2 spas, des salons et jardins. L'activité développée sur cette parcelle du centre-ville fait vivre 30 familles, forme 40 jeunes par an et accueille des stars, des artistes en résidence, des familles, de jeunes couples nostalgiques de leurs années d'étudiants.

### **« Innover, c'est avancer »**

« Innover, c'est avancer. Pour une PME comme la nôtre, c'est la seule option. Notre démarche entreprise en faveur du développement durable est un engagement fort. Loin des effets de mode, cette dimension est devenue une clé de voûte identitaire ».

Il fut le premier hôtel français 4 étoiles certifié Ecolabel en 2009. « Nous proposons aussi toute une gamme de produits cosmétiques écologiques à base de pomme à cidre ».

Dans un registre différent, l'arrivée d'un nouveau chef, Julien Lemarié, exprime une volonté clairement affichée de se tourner vers de jeunes talents. Formé au grand air du monde chez des chefs multi-étoilés, ce Breton est de retour sur ses terres. Il propose une cuisine d'équilibre et de spontanéité terriblement actuelle.