

Saint-Brice-en-Coglès. Le Lion d'Or voit plus grand



Morgan Humbert voit grand pour le Lion d'Or à Saint-Brice. | Ouest-France

Antoine VICTOT

Six nouvelles chambres, un espace restauration totalement réaménagé, un nouveau chef, un nouvel accueil. Le Lion d'Or, à Saint-Brice, veut conquérir une clientèle plus large.



L'accueil et le bar seront installés à la place de l'actuelle salle de restaurant du Surcouf. | Aprime Architecteurs.

L'Hôtel-Restaurant le Lion d'Or à Saint-Brice-en-Coglès lance un programme d'investissement de plus d'un million d'euros sur dix ans. D'ici trois semaines, les premiers coups de pioche vont marquer le début de neuf mois de travaux. Sans fermeture. Six nouvelles chambres de plain-pied avec terrasse privative d'une superficie de 25 m², tournées vers l'extérieur grâce à des grandes baies vitrées vont permettre de porter la capacité de l'hôtel trois étoiles à 42 chambres pour 110 personnes hébergées.

À côté, un nouveau jardin japonais va prendre place en face de la piscine. À l'intérieur, le bar va retrouver sa position centrale au sein de l'établissement avec l'accueil. 75 % de l'espace restauration va être repensé.



L'accueil et le bar seront installés à la place de l'actuelle salle de restaurant du Surcouf. | Aprime Architecteurs.

De 45 à 90 couverts

La partie brasserie de l'établissement (Le Chateaubriand) va être agrandie, rénovée pour plus de chaleur et de confort avec, en sus, une salle de séminaire dernier cri à l'étage. Le restaurant gastronomique Surcouf va passer de 45 à 90 couverts en déménageant au niveau du bar et de l'accueil actuel. « **Nous voulons optimiser les espaces afin d'offrir plus de places aux clients, qui étaient parfois un peu à l'étroit, notamment, au moment du petit-déjeuner, explique Morgan Humbert. L'objectif de cet investissement est de pouvoir toucher une clientèle plus large notamment à travers les séminaires résidentiels pour les entreprises locales du bassin rennais ou d'Avranches. Et si l'on veut séduire la clientèle étrangère, c'est obligatoire. On veut dépasser le pays de Fougères, alors il faut rester dans la course !** » En cuisine, un nouveau chef devrait faire son apparition très prochainement avec pour mission de gagner en notoriété en obtenant une fourchette au Michelin.



L'accueil et le bar seront installés à la place de l'actuelle salle de restaurant du Surcouf. | Aprime Architecteurs.

