



## Château du Launay

*L'émotion au naturel*

# Un lieu d'exception



En plein cœur de la Bretagne, là où le temps n'a plus de prise, dans une nature intacte et généreuse, Carole et Christophe Bogrand vous accueillent, en famille, entre amis, à l'occasion d'un weekend, de vacances ou d'un séjour à thème.

Dans ce havre de paix où les éléments vivent en parfaite harmonie, venez partager un art de vivre dans le respect de la nature et de sa diversité, autour d'une cuisine gourmande de saison, saine et biologique.

Vieilles pierres et art contemporain se mêlent, donnant à ce lieu unique un charme irrésistible où tout n'est que ravissement et bien-être.



# Des personnalités originales

Avant de s'établir sur les Terres du Launay, Carole et Christophe Bogrand ont parcouru les mers du monde en voilier, avec leurs deux enfants. De ces voyages, est né leur goût pour la nature et les espaces préservés.

- A son retour en France, Carole étudie la naturopathie et devient spécialiste en cuisine diététique. Elle se passionne alors pour l'alimentation énergétique, la bio diversité et cultive un grand respect des éléments naturels et vivants.
- Lors d'une escale au Brésil, Christophe découvre l'équitation en liberté et en famille sur les fabuleux destriers brésiliens, les Mangalarga Marchador. Désormais, il ne vivra plus jamais très loin d'un cheval et décide de créer le Haras du Launay. Il y élève des chevaux arabes Shagyas, une race hongroise noble et rare, connue pour sa beauté et son courage. Il sélectionne et entraîne les meilleurs sujets pour participer à des raids équestres de plus de 100 km.



# Les Terres du Launay



Le cœur de la Bretagne fait battre celui des artistes. Vous le comprendrez en découvrant la Bretagne intérieure, terre des merveilles, terre d'eau douce creusée de nombreuses rivières, de lacs situés au cœur de sites spectaculaires, de cours d'eau et de canaux... L'Argoat, enchanteur, mystérieux et bruisant de légendes offre des paysages extrêmement variés, aux tonalités multiples selon les saisons.

Les Terres du Launay, ce lieu préservé où l'émotion se vit au naturel, est un lieu pour se régénérer. Venez partager un état d'esprit qui se traduit par des actions concrètes comme la gestion des espaces boisés, le développement de la culture en biodynamie et la cuisine biologique.

Nul besoin d'aller au bout du monde pour vous émerveiller, ici tout est à votre portée, les richesses sont à vos pieds, il vous suffit de prendre le temps de regarder et de découvrir des endroits inédits, mais totalement en adéquation avec les préoccupations contemporaines, la recherche d'authenticité avec confort et raffinement...



# Accueil ...

## Le Château du Launay propose :

- 6 chambres doubles
- 4 Cottages d'une capacité de 8 personnes
- Un salon de 60 m<sup>2</sup>
- 200 m<sup>2</sup> d'anciennes écuries (espace de travail et d'exposition en cours de rénovation)
- Une bibliothèque
- Une galerie d'art moderne
- Une salle de jeux (billard, échecs), une salle de musique (piano)
- Une salle de sport (équipée avec appareils de musculation et Power Plate)
- Une piscine chauffée
- Un hammam
- Les Bois du Launay, 170 hectares avec parc, étangs et chemins balisés

### Les tarifs :

- Chambres de 125 à 180 € avec petit déjeuner biologique
- Table d'hôtes : dîner à 35 €, cuisine biologique et carte de vins naturels



# Sérénité ...



Charme et confort contemporain caractérisent les chambres au Château.

Clares et lumineuses, elles donnent toutes sur le parc, immense et tranquille.

De la fenêtre, il n'est pas rare de surprendre un chevreuil, venu paisiblement s'abreuver sur la berge de l'un des étangs du parc...



# Confort ...

La bibliothèque, un endroit où, comme partout au Launay, présent et passé se mêlent harmonieusement, pour des moments privilégiés, des instants magiques, une parenthèse enchantée...



# Convivialité ...



L'art de vivre à la française, dans une grande maison de famille, voilà l'esprit qui prédomine au Château du Launay. Un accueil chaleureux et discret, une cuisine gourmande et conviviale, pour des moments de partages et d'échanges.

Cuisine du terroir, de la terre comme de la mer, une immense table en bois massif accueille les festins aussi raffinés que conviviaux. De l'agneau braisé au feu de bois, au subtil homard aux épices, les plats authentiques et délicats sont réalisés avec des produits biologiques du terroir, cuisinés avec imagination et fantaisie.

Rien d'artificiel ni de superficiel pour cette table, qui privilégie la qualité et la simplicité.





## Les stages 2009 – 2010

(Pour les dates, nous consulter)

- Méthode Cœur d'enfant de *Marie-France et Emmanuel Ballet de Coquereaumont*
- Energétique Chinoise avec *Bénédicte de la Ville d'Avrais*
- Exploration picturale avec *Colette Segalen*
- Naturopathie holistique avec *Karen Molard*
- Soins énergétiques et shiatsu avec *Evelyne Chapron*
- Sophrologie avec *Martine Fontenille*

## Et développement personnel...

Le Château du Launay dispose d'un spa, avec piscine chauffée, salle de sport et hammam.

Pour agrémenter vos séjours, Le Château du Launay propose des séances de massages énergétiques, des cours de yoga, de Qi Gong et d'acupuncture (sur réservation).

Des stages animés par des intervenants spécialisés sont organisés toute l'année sur des thématiques originales et variées.



# Energie ...



Une journée à cheval, en calèche ou alors une randonnée en marche nordique ? A moins que vous ne préfériez descendre le Scorff en canoë ou pêcher la truite sur un des superbes plans d'eau ?

Ici, vous avez la possibilité de pratiquer des activités toniques et nature, en toute liberté, et de profiter ainsi des superbes espaces naturels qu'offrent les Terres du Launay.





## Les Ateliers de Carole...



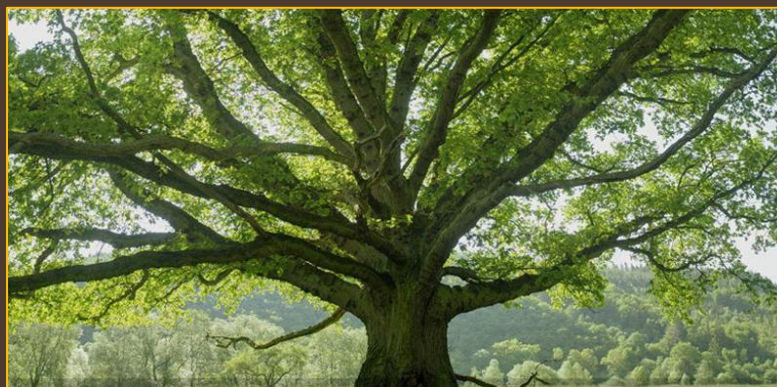
Carole vous propose ses ateliers de cuisine saine et bio afin de vous guider à la découverte de nouvelles saveurs et aux bienfaits d'une alimentation naturelle à base de produits frais de saison, issus d'une agriculture biologique, respectueuse des équilibres de la nature et de la santé... Pour concilier le plaisir de cuisiner au quotidien avec facilité et rapidité, en alliant gastronomie et préoccupations diététiques :

- Une cuisine qui valorise le végétal dans toute sa diversité, et met à l'honneur toutes les céréales, les légumineuses, ce qui constitue un choix judicieux, tant pour l'environnement que pour notre santé.
- Une attention accordée à la qualité des produits et à leur fraîcheur, en particulier à travers les fruits et les légumes de saison cultivés à proximité, et en privilégiant la biodiversité.
- Un soin tout particulier apporté à la préparation de ces ingrédients, par la maîtrise des cuissons douces, le choix d'huiles de première pression à froid, et de sucre non raffiné.
- Un terrain d'expérimentations ludiques et passionnantes sans cesse renouvelées.



### Ateliers à thèmes (3 heures) – Tarif : 40 €

- Manger des légumes verts à chaque repas
- Assaisonnements « santé et gourmandise »
- Féculents et légumes verts, le couple indispensable
- Varier les sources de protéines
- Desserts légers et peu sucrés pour toute la famille, petits déjeuners gourmands et équilibrés
- S'organiser, comment faire bien en peu de temps



[www.chateaudulaunay.fr](http://www.chateaudulaunay.fr)

*L'émotion au naturel*

Contact presse : Laure Castelnérac

Le Château du Launay - 56160 Ploërdut - Tél. : +33 (0)2 97 39 46 32 – Mob. 06 86 04 20 79

[info@chateaudulaunay.fr](mailto:info@chateaudulaunay.fr)