

Thalasso Concarneau : Le bien-être a trouvé son port d'attache

7 novembre 2025 - Michèle Lasseur



Situés face à l'océan, la Résidence Thalasso Concarneau 4* et son Spa marin offrent un cadre idéal pour se ressourcer. Derrière de grandes baies vitrées, le spa conjugue les bienfaits de l'eau de mer, du grand air et des soins d'exception.



France. Concarneau. Vue sur le port Sud. Zairon/Commons.

Finistère, baie de Concarneau, sud-ouest de la Bretagne... Les rayons du soleil éclairent les toits de la Ville close, le cœur historique de Concarneau. Les maisons de granit semblent pencher l'une vers l'autre, comme si elles conversaient. On descend vers le port où les bateaux oscillent doucement. Le déferlement lent des vagues accompagne le pas des promeneurs. On s'arrête sur les remparts. La baie est là, vaste et changeante. Le vent porte l'odeur de l'iode et du varech.



France. La résidence Thalasso Concarneau 4* se déploie sur 3 étages avec une vue sur l'océan, la plage des Sables Blancs avec accès direct à la plage, et un joli jardin d'agapanthes.

Ce resort à l'architecture contemporaine, situé dans un jardin verdoyant, est le lieu idéal pour » décompresser » dans le bruissement des vagues et les cris des mouettes. Il comprend un hôtel, la résidence Thalasso Concarneau 4* et un centre de thalasso : on y profite de soins ressourçants ainsi que de la piscine extérieure chauffée, ouverte de mi-juin à mi-septembre. Face à la mer et baigné de lumière, le spa marin est dédié à la vitalité et au bien-être.

Le Spa marin : une parenthèse de sérénité



France. Thalasso 4* Concarneau. S'allonger sur un transat à bulles diminue le stress et fait baisser la tension nerveuse tout en procurant une profonde détente musculaire.

Derrière ses grandes baies vitrées, dans une eau de mer chauffée à 32°C, le spa marin est dédié au bien-être. S'ennuie-t-on ici ? Loin de là. On passe d'un atelier aquatique à un autre : jets massants, transats et banquettes à bulles, cols de cygnes. L'eau de mer décontracte, apaise et revitalise. Ici, le bonnet de bain n'est pas obligatoire.



France. Thalasso 4* de Concarneau. Le sauna surplombe le spa marin et offre une vue sur la mer.

Grâce à la chaleur sèche du sauna, les tensions du corps disparaissent et on se décontracte : idéal après une séance de sport. Je profite des bienfaits du hammam « ciel étoilé ». Avec ses vapeurs aux huiles essentielles à 40°C, le hammam est idéal avant un gommage ou un soin du visage pour nettoyer la peau. Puis, je file à la tisanerie pour prolonger ma détente, goûter aux infusions et contempler l'océan. Des tisanes aux différentes vertus sont proposées librement. Rêvez, lisez, voyagez à travers une sélection de livres sur la Bretagne. Le Spa marin n'est pas accessible au moins de 14 ans. Les accès au Spa marin se font uniquement sur réservation en fonction des disponibilités : contact@concarneau-thalasso.com

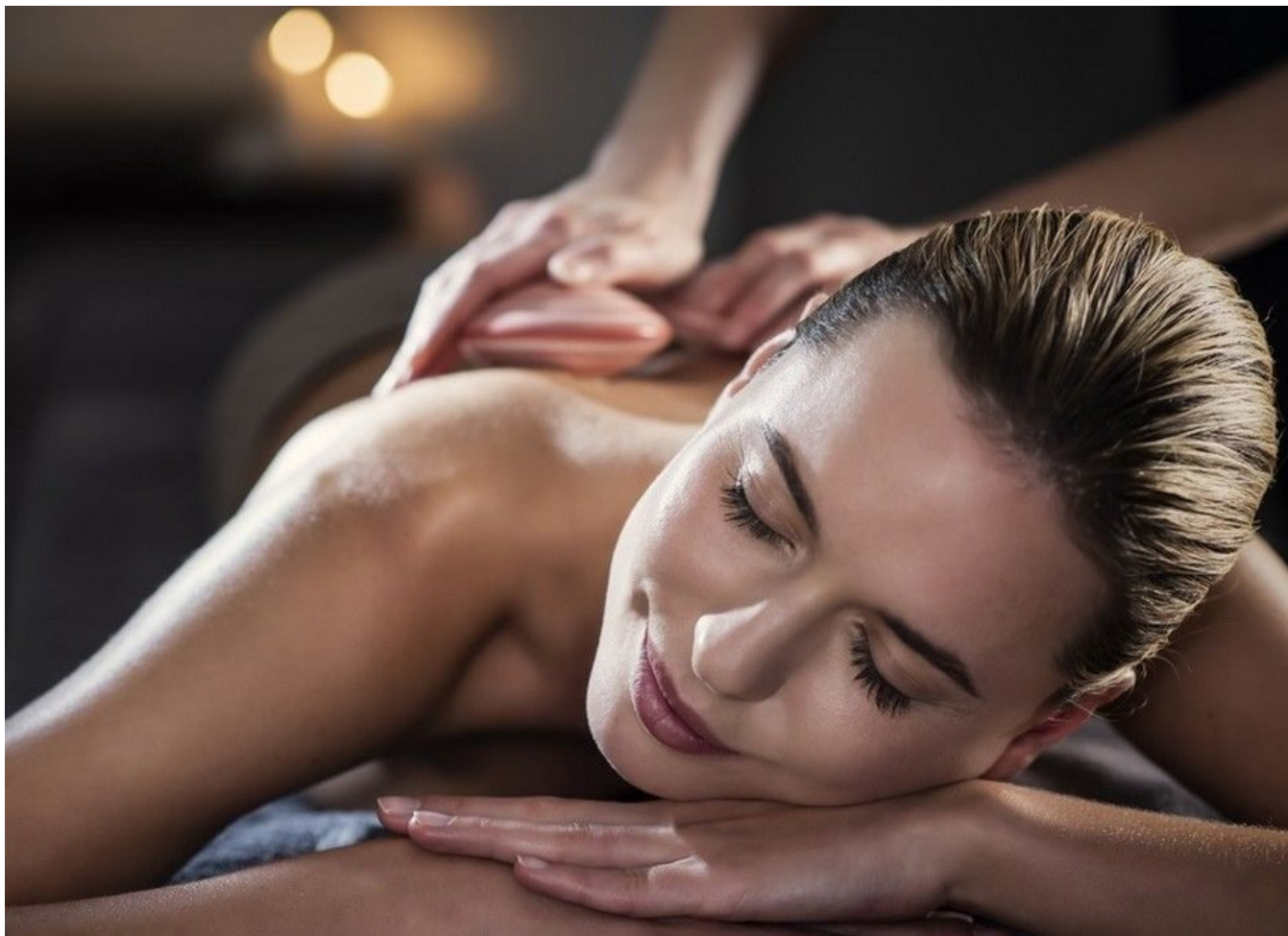
Le soin signature » Balade à Concarneau «



France. Thalasso 4* de Concarneau. Le soin signature évoque la nature, la symbolique celtique et les traditions : pour un lâcher-prise poétique et bienfaisant.

Place aux espaces et à la sensorialité ! Conçue comme un rêve en terres bretonnes qui exalte les 5 sens, la gestuelle de ce soin d'exception sollicite l'imaginaire sur un fond musical aux douces sonorités celtiques. Ce modelage évoque le déchainement des tempêtes, le sentier de la corniche, le refuge de la Ville-Close, les bateaux, la fraîcheur des vagues et l'accostage sur la plage des Sables-Blancs avant la fête des « Filets Bleus ». La nature, la symbolique celtique et les traditions sont invoquées pour un lâcher-prise poétique et bienfaisant. On laisse son imaginaire voyager sur les terres bretonnes. Durée du soin 1 heure et accès au Spa marin.

Massage océanique vivifiant



France. Thalasso 4* Concarneau. Laissez-vous aller sous les mains de praticiens chevronnés et attentifs.

Ultra-reminéralisant au sérum d'oligo-éléments marins, ce soin est rythmé comme les vagues.

L'utilisation des avant-bras permet de nuancer les pressions et de travailler sur les tensions, de la voute plantaire au cuir chevelu. Des manipulations drainantes relancent la circulation et détoxifient l'organisme. C'est une nouvelle beauté : lumineuse, dynamique et solaire. Durée 50 min ou 80 min.

Thalgo, la beauté marine

La Thalasso Concarneau bénéficie de toute l'expertise Thalgo dans le domaine de la cosmétologie marine. Comme la mer revitalise le corps et l'esprit, Thalgo insuffle cette énergie marine à travers ses produits et des protocoles qui revitalisent le corps et l'esprit. Tous les produits utilisés sont distribués à la boutique Thalgo, à l'accueil de la thalasso. Et aussi depuis la boutique en ligne www.concarneau-thalasso.com/produits-cosmétiques

Se restaurer

Le Domaine



France. Restaurant le Domaine au sein de la Thalasso 4* de Concarneau.

Face à l'océan, le Domaine vous convie à découvrir une cuisine raffinée dans un cadre de bord de mer. C'est un de ces lieux où l'on entre comme dans un souffle. Un pas depuis la thalasso, et déjà la mer s'invite à table. On sent le sel, la lumière, le calme. Le bleu des murs répond au gris des rochers, la lumière glisse sur les verres comme sur l'eau. C'est épuré, sans fioriture, mais plein de ce silence gourmand qu'on retrouve dans les bonnes maisons. Un service doux, professionnel, presque complice. On se sent attendu, pas juste accueilli. C'est souvent là que tout se joue : dans le regard, dans le geste, dans cette manière de faire sentir au convive qu'il est attendu, et non simplement qu'il a réservé.



France. Restaurant Le Domaine de la Thalasso Concarneau. Le chef Armando Nogueira est aux commandes, l'œil attentif, la main sûre. Discret, précis, c'est un chef qui parle avec les assiettes. Il travaille avec la chef pâtissière Adeline Le Saux.

La cuisine du chef Armando Nogueira est un murmure d'océan. On y retrouve l'iode, le beurre doux et la pointe d'acidité du citron, le tout tenu par une main sûre. Formé aux bonnes écoles de la gastronomie française, il a choisi la Bretagne comme port d'attache. Il travaille comme un marin, attentif au rythme des marées, respectueux du produit. Ses plats racontent des histoires simples mais ciselées, sans fioriture inutile. Il cuisine avec le cœur et le terroir, dans la justesse plus que dans la surenchère. L'entrée est la promesse d'un voyage : un crabe des côtes, effiloché sur un sablé au sarrasin, parsemé de jeunes pousses et relevé d'un nuage d'écume citronnée. Mon voisin lève sa cuillère, yeux pétillants : « Ça sent le large, ça sent la Bretagne ! » C'est frais, vif, juste acidulé comme il faut pour réveiller les papilles. Arrive un cabillaud cuit sur galet, fumé aux aiguilles de pin. La mer et la lande se tiennent la main. Le parfum arrive avant le plat, un vrai petit théâtre de senteurs : résine, sel, vapeur. Sous la fourchette, le poisson se délite comme un flocon, escorté d'un risotto d'orge perlé et d'un jus clair aux herbes du jardin. « On croque la Bretagne en silence, tellement c'est bon ». Le dessert est une caresse : une pomme confite au cidre, cachée sous un voile croustillant, accompagnée d'une glace au lait ribot. Le sucre est discret, la douceur tient au fruit. On reste sur la fraîcheur, sur cette impression d'avoir mangé sain, beau, juste. Et pour faire chanter tout ça... Un Muscadet sur lie ou un Chenin d'Anjou bien vif : la mer et la vigne, l'union parfaite. Le vin claque un peu sur la langue, puis s'adoucit, comme la vague sur le sable. Quant au service, c'est la grâce tranquille. Pas de phrases apprises, pas de manières raides. Quand l'assiette arrive, c'est un coin de Bretagne qui se pose devant vous, avec ce qu'elle a de meilleure : sa sincérité. Ouvert tous les jours, y compris à la clientèle extérieure. Réservation au 02 98 10 90 54

Menu La Vague



France. Thalasso Concarneau 4*. Sablé épicié, confit de figues et ganache montée au chocolat ivoire.

« La Vague », est une escale marine où le sel est sur les lèvres avant même d'avoir ouvert la carte. Dans ce menu, tout respire la mer, le vent du large, la Bretagne dans son jus, avec le raffinement d'une belle table. En entrée, une tartine de maquereau fumé sur pain grillé, relevée d'un filet d'huile citronnée, de pickles de légumes croquants. C'est iodé, c'est franc du collier, le poisson parle tout seul. Le plat, un dos de lieu jaune rôti, posé sur une mousseline de carottes à l'orange, escorté de petites coques ouvertes, juste ce qu'il faut. La cuisson ? Parfaite ! La chair se détache comme un feuillet, nacrée au centre, dorée à la peau. Un petit jus clair, infusé au gingembre, vient chatouiller tout ça : du travail au petit point avec de la mer, du soleil, et un soupçon de voyage. Le dessert, une île flottante au caramel beurre salé, un plat breton classique. Le caramel, sombre et luisant comme les rochers à marée basse, nappe la crème anglaise vanillée avec générosité. On en reprendrait bien une cuillerée... ! Et le vin... Un Muscadet sur lie bien frais, minéral à souhait, accompagne le tout. Le verre chante avec le poisson, l'accord est clair comme un matin sur la plage des Sables Blancs.

www.concarneau-thalasso.com

Texte : Michèle Lasseur Photos : DR

<https://universvoyage.com/thalasso-concarneau-le-bien-etre-a-trouve-son-port-dattache/>