

Société | Le Régina de Biarritz repart sur la piste aux étoiles



La rapidité (cinq mois) avec laquelle le Régina de Biarritz, 4 étoiles, a été métamorphosé était déjà un tour de force. Le résultat a plutôt époustoufflé les Biarrots comme la vingtaine de journalistes parisiens venus redécouvrir cet édifice de classe à proximité du phare de Biarritz. Outre la décoration art déco revisitée, le quatre étoiles d'origine qui devrait acquérir la cinquième a ajouté deux must: un restaurant avec vue sur l'océan, dont la carte est signée George Blanc, une piscine entièrement réaménagée et un spa. Naos Groupe a mis les petits plats dans les grands pour ajouter le Régina parmi ses bijoux

D'architecture Second Empire, achevé en 1907, le Régina d'inspiration belle époque semblait s'être inscrit dans la lignée du célèbre Carlton de Cannes. On l'appelait le "Petit Palace" en référence à son prestigieux et impérial voisin situé en contrebas, en bordure de la Grande plage. En raison également de la verrière qui surplombait le superbe et impressionnant patio cerné par les chambres. Un lieu qui dans les années 50 fascinait les personnalités de l'époque ainsi que les maisons de mode comme Chanel. Qui dans les années 70 était une résidence bien aimée du roi Juan Carlos qui s'y rendait discrètement. Ensuite annexe jusque l'an dernier du Sofitel Miramar, du groupe Accor. Et puis Pascal Lemarchand, PDG de l'ambitieux groupe Naos éprouve un véritable coup de foudre pour cet édifice juché à quelques centaines de mètres du phare de Biarritz qui offre un point de vue unique sur la Côte basque et sur les Landes. Avec le co-fondateur du groupe Thierry Minsé, directeur général, il se lance le pari de créer une Collection, c'est leur terme, d'hôtels haut de gamme dans des lieux qui ont une histoire. Ils en ont cinq dont un à Arcachon. "Nous souhaitons offrir le luxe dans la simplicité", insiste Pascal Lemarchand.

La nouveauté, un restaurant ouvert sur le phare

Pour les Biarrots qui connaissaient l'établissement et l'ont redécouvert, le choc a été indiscutable. Le choc

? non. L'émerveillement, assurément. Car il faut dire que les concepteurs ont fait dans l'imagination et l'audace. L'art déco du Régina Biarritz Hôtel & Spa a été revisité aux couleurs rouge et noire de Biarritz, les suites et chambres semblent être signées Coco Chanel. Une recherche spécifique menée par le bureau de marketing et design a permis, comme le précise Pascal Lemarchand, de remonter le temps pour aller à la rencontre de de ces époques: boudoir de Paul Poiret, oiseaux d'Armand-Albert Rateau, créé pour le mobilier de l'hôtel de la couturière Jeanne Lanvin, en passant par les camélias déclinés par Coco Chanel et l'utilisation des bois de macassar, pallissandre bois de violette, associés à des matières inattendues comme la laque, le cuir et le fer forgé. Déjà tous les ingrédients pour obtenir l'enseigne M Gallery qui regroupe les hôtels de caractère du réseau Accor et de ses franchisés.



Et ce n'est pas tout, le superbe patio, a été débarrassé d'un restaurant qui était quelque peu vieillot pour faire place à un bar-lounge, le Café N, surplombé d'une mezzanine qui promet d'agréables soirées et animations. Mais encore et surtout, une véritable salle de restaurant (60 couverts) avec un prolongement en terrasse (50 couverts) ouvert sur le jardin du phare est la dernière audace de ses concepteurs. Une ouverture évidente sur l'extérieur que les 5 étoiles de Biarritz n'ont pas -forcément- pour attirer une clientèle locale. C'est Georges Blanc (sur notre photo, au centre, en compagnie de Pascal Lemarchand et Thierry Minsé), le chef aux trois étoiles de Vonnas qui a façonné la carte de ce lieu baptisé... en toute simplicité, Numéro 1 by Georges. Enfin, la piscine entièrement repensée et le Spa opéré en partenariat avec Omninens complètent ce nouveau joyau de l'hôtellerie de luxe à Biarritz dont la direction a été confiée à Benoît Bayle, ancien directeur de la restauration du Sofitel Miramar de Biarritz. La bataille de l'hôtellerie de luxe est relancée à Biarritz.



Félix Dufour

*Crédit Photo : Photo F.D.
Publié sur aqui.fr le 16/07/2014
[Url de cet article](#)*