

HÔTEL DU PALAIS

Palace emblématique de Biarritz et de sa région, l'HÔTEL DU PALAIS réouvre il y a tout juste un an, après cinq années de fermeture pour travaux et Covid. Membre de la prestigieuse marque « The Unbound Collection by HYATT » depuis 2018, classé Palace, membre du Comité Colbert, il bénéficie

du label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Une chose reste immuable, sa vue extraordinaire sur l'océan et la chaîne des Pyrénées qui offrent un spectacle époustouflant.

Son Directeur Général, Vincent Poulingue nous invite à découvrir la magie du lieu !



Vincent Poulingue, le nouveau Directeur Général de l'HÔTEL du PALAIS, arrivé il y a quelques mois pour relever le défi de redorer l'image et l'attrait de ce prestigieux palace fermé depuis cinq ans.

Diplômé de l'école hôtelière de Dinard et de l'ESSEC, il démarre sa carrière dans le groupe Barrière à Deauville au Normandy puis au Royal. Il effectue ensuite un long parcours au sein d'InterContinental, à Paris, à Tahiti, à Genève avant de prendre la direction de deux hôtels de luxe du groupe à PORTO, le Palacio das Cardosas et le Crowne Plaza.

Homme de passions et d'engagement, marié et père de trois filles, il a à cœur d'ouvrir davantage l'Hôtel aux locaux, tout en visant l'international et le développement de beaux événements.

Dès l'abord, nous empruntons le tourniquet, il est d'époque et a vu passer les plus grands de ce monde.

Dès le hall majestueux et la réception, on perçoit la métamorphose opérée par les architectes Isabelle Joly et le cabinet COS.



L'intégralité des vitres jusqu'à la salle du restaurant La Rotonde ont été changées, apportant une exceptionnelle clarté et de la lumière. D'autant que les imposants rideaux ont fait place à un style plus allégé. Face à nous la Rotonde, la magnifique salle de restaurant avec sa vue panoramique sur l'océan.



Elle est désormais déclinée en deux espaces spécifiques, l'un dédié à une gastronomie créative et étoilée « LA TABLE d'Aurélien Largeau », l'autre à une cuisine plus traditionnelle et familiale « Côté Maison ».



Un duo exceptionnel en cuisine, le Chef des cuisines Aurélien Largeau et le Chef pâtissier Aleksandre Oliver. Respectivement distingués d'une étoile Michelin et du PRIX PASSION DESSERT en 2022, ils proposent dans les différents espaces de restauration une cuisine tout en saveurs. A LA TABLE d'Aurélien Largeau nous découvrons les deux menus dégustations.

Le premier « Balade en Nouvelle Aquitaine » est un parcours. La Mouclade de La Rochelle, servie en version végétale ou traditionnelle, Bordeaux avec l'huître du bassin d'Arcachon et sa crépinette, poursuivies avec un pigeon des Landes rôti au bois de genévrier, puis une réinterprétation du célèbre Txuro, ragoût de poissons emblématique du Pays basque.

Le second menu, sur le « Fil de l'Iode », a pour fil conducteur l'iode, de l'entrée au dessert. Un hommage particulier au plat signature du Chef Largeau, le Homard grillé sur des aiguilles de pin, référence à sa grand-mère qui grillait ainsi les coquillages et à son enfance à l'île de Ré.



Continuons par le BAR NAPOLEON III, ses murs bleu royal et ses moulures peintes à la bronzine reprennent les codes du Second Empire. Une atmosphère très masculine pour ce lieu intimiste, idéal pour déguster un des nombreux cocktails à la carte.



Nous arrivons maintenant au pied de l'imposant escalier qui dessert les cinq étages de la partie nuit.

Les 86 chambres et 56 suites, de 28 à 100 m², ont été totalement rénovées avec l'élégance, le raffinement et le luxe, si chers à l'art de vivre à la française. Au clin d'œil historique se sont ajoutés les critères essentiels à une hôtellerie de prestige au 21ème siècle, notamment la technologie.



Redescendons au rez-de-chaussée pour découvrir les six salons de réception. Tous bénéficient de la lumière du jour et certains d'une terrasse sur l'océan. Arrêtons-nous sur le prestigieux Salon Impérial et son jardin d'hiver de 300 m². Ancienne salle de bal de NAPOLEON III et de l'Impératrice Eugénie, il a conservé toute sa splendeur et se prête à tout type d'événements de prestige.

Petit détour à présent vers un havre de paix et de relaxation avec le Club et le SPA Impérial. Emblème de la Maison Guerlain, le SPA se répartit sur 2500 m² avec ses neuf



cabines de soins, sa piscine intérieure avec nage à contre-courant et sa salle de sports.

Pour terminer la visite sortons à l'extérieur, le Club Impérial est dédié aux loisirs, avec sa piscine en forme de haricot, typique des piscines californiennes des années 60 et ses espaces verts. Avec une vue spectaculaire sur l'océan, on retrouve les célèbres Cabanas qui contribuent à l'histoire de l'hôtel. On peut également s'attabler au restaurant le SUNSET.

1 avenue de l'Impératrice, 64200 Biarritz 05 59 41 12 34



UN PEU D'HISTOIRE

Gage d'amour de NAPOLEON III à son épouse l'Impératrice Eugénie qui, enfant, passait ses vacances d'été à Biarritz, la Villa Eugénie est édifée en 1854 sur un terrain de vingt hectares face à l'océan et devient leur résidence d'été.

Reconstruite en forme de E en hommage à l'impératrice, à la suite d'un terrible incendie en 1903 et rachetée par une société de casinos, la Villa Eugénie devient l'HOTEL DU PALAIS fréquenté par le Gotha international. Seul Palace de la côte basque, il est une institution du luxe à la française.