



LA R É S E R V E

Saint·Jean·de·Luz



— GROUPE —

FLOIRAT



LE VENT DU LARGE, À LA RÉSERVE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ

Suspendu au-dessus de la mer, à quelques minutes de marche du village le plus typique de la Côte Basque, le deuxième hôtel**** du Groupe Floirat **incarne à merveille l'état d'esprit du Sud Ouest** ... Partir en promenade en longeant le littoral, flâner dans les ruelles pavées de Saint-Jean-de-Luz. Rêvasser dans sa chambre en écoutant le bruissement de la mer, ce sont les petits bonheurs simples que promet l'hôtel La Réserve.

LE CHARME COMME FIL D'ARIANE...

Toute la quintessence du luxe. Le luxe de poser sa valise dans une chambre et **se sentir déjà chez soi**. Secouer les nombreux coussins comme on le fait à la maison, tendre l'édredon, et déplacer légèrement un vase sur la commode. Une sensation rare que seul le charme rend possible. Une fierté familiale qu'Antoine Chevanne, (CEO du Groupe Floirat) cultive et transmet dans tous ses établissements. Le Byblos à Saint-Tropez (hôtel***** - Palace), les Manoirs de Tourgéville en Normandie (hôtel****) et La Réserve à Saint-Jean-de-Luz (hôtel****) ; partagent la même philosophie : **le plaisir d'un art de vivre simple.**



PANORAMA ET DOUCEUR DE VIVRE UNIQUE AU CŒUR D'UN PARC DE TROIS HECTARES

Le panorama à couper le souffle promet une villégiature heureuse à la Réserve, deuxième établissement (acquis et totalement rénové en 2008) de la collection d'hôtels du Groupe Floirat.

Sur la colline de Sainte-Barbe, les embruns de l'Atlantique viennent chatouiller le visage des hôtes de la Réserve. La proximité avec l'Océan apporte une force unique, capable d'apaiser les caractères les plus stressés.

L'impression d'être seul au monde et toiser l'horizon pour se ressourcer. Un havre de paix et de douceur qui accueille, dans cette grande villa basque de **41 chambres** et ses dépendances, toutes les générations.

La raison de l'atmosphère si conviviale de **ce très cosy quatre étoiles** dirigé par la pétillante Marie-Eugénie Hernandez.

Du bar au salon, des chambres au parc, de la terrasse au restaurant l'Ilura, toute la simplicité du Pays Basque dans **une élégance sage et discrète**, une ambiance chaleureuse et des saveurs locales sublimes. Par la grâce de l'imagination débridée **du jeune chef Fabrice Idiart** qui surfe entre terre et mer pour surprendre nos papilles et notre regard.

La Réserve, mille et une surprises, et beaucoup d'émotion.

Dressée face à la mer, l'immense villa typiquement basque, avec sa toiture à deux versants en tuiles rouges, a été aménagée comme **une maison de vacances**. Lovée dans un parc à la fois sauvage et joliment dessiné, La Réserve n'inspire que détente et repos.

La décoration fait écho au paysage qui se prolonge des Landes à l'Espagne, et à la culture de la région. Mireille Chevanne (la mère d'Antoine Chevanne) y a **privilegié la nature, que l'on embrasse en ouvrant ses fenêtres**.

Reflets de la mer dans les dégradés de bleu qui habillent quelques unes des 41 chambres.

Les tentures bayadère rappellent les sept rayures

qui symbolisent chacune la couleur d'une province du Pays Basque.

Les harmonies de rouge brique répondent en écho aux volets et toits des maisons.

Les motifs fleuris de la toile de Jouy distillent dans leur sillage, un peu de poésie. Des rideaux, parures de lit, tapisseries des fauteuils s'égrènent les grands noms de l'ameublement, Pierre Frey, Canovas, Osborne, comme dans les autres hôtels du Groupe Floirat.

Une harmonie subtile que l'on retrouve dans les dépendances aux baies vitrées ouvertes sur la mer et les jardins.



JOIE DE VIVRE COMMUNICATIVE DANS L'INTIMITÉ

D'un premier petit salon situé près de la réception, où le personnel est aux petits soins des nouveaux venus comme des habitués, **l'immédiate impression de confort et de bon vivre présage un séjour douillet.**

Dans le grand salon, de multiples canapés et fauteuils spacieux invitent à passer un bon moment : lecture, partie d'échec, pause café ou apéritif. Sous des camaïeux de rouge, les murs affichent des photos en noir et blanc, et des soubassements gris ardoise, dans le

respect des couleurs basques. Sculpté de la traditionnelle croix basque, le bar en bois massif a un petit accent de Saint-Tropez, puisque Mirelle Chevanne l'a chiné lors de la vente du mobilier du mythique Sénéquier, au moment de sa métamorphose.

Ici, la complicité est de mise au rythme de cocktails réconfortants que le chef Fabrice Idiart accompagne de finger food locale et que l'on peut déguster sur **la grande terrasse qui borde les jardins et domine l'Océan.**



UN CHEF SURFEUR, AU PIANO DU RESTAURANT ILURA

Touristes, autochtones, et, bien sûr, clients de l'hôtel se précipitent à la table de l'Ilura, devenue depuis son ouverture en 2008, **l'une des plus prisées de la région.**

Pour l'orchestrer, Antoine Chevanne a donné sa chance à **Fabrice Idiart**, un tout jeune chef à l'allure discrète, mais au tempérament impétueux. Enfant du Pays Basque, originaire de Bayonne, il découvre sa passion pour les fourneaux sur le tard. Ce sont ses études de graphisme qui lui révèlent sa vocation de cuisinier: « J'ai eu comme une étincelle : faire un métier où je pourrai mélanger l'esthétique et le goût ».

Après un apprentissage **chez Michel Sarran à Toulouse**, un passage à l'auberge biarrote d'André Cahuzère, il travaille au côté de **Patrice Demangel** au Sofitel Miramar de Biarritz, tout en s'essayant au surf, qui devient sa seconde passion. Il apprivoise la liberté au creux des vagues de l'Atlantique et au piano de l'Ilura. Le panorama lui inspire **des recettes inventives et spectaculaires.** Les stars de sa cuisine sont les petits producteurs chez qui il se fournit pour éveiller les papilles aux vraies saveurs.

Il n'hésite pas à partir pêcher avec Anne-Marie Vergez, l'une des trois seules femmes marins-pêcheurs de la Côte, commander des pains spéciaux,

faire venir du Gers le maraîcher Jean-Luc Garbage pour composer des menus rares : truite des Pyrénées et langoustines, joue de bœuf servie avec des pomme de terre au foin, bière et oignons ou encore le duo pomme-kiwi.

Ses mets hauts en couleurs et en goûts se dégustent dans la délicate salle à manger posée face à la mer, ou sur la terrasse fleurie.





PETITS PLAISIRS PERSONNELS...

Dans le calme de La Réserve, se faire chouchouter au Patio, **une cabine de soin dédiée aux produits de la marque Esthederm**. L'institut français propose des soins développés en partenariat exclusif avec les professionnels de l'esthétique et du bien-être.

Les programmes de soins sont personnalisés et les méthodes de prise en charge s'adaptent à tous les types de peau et tous les besoins. Manucure, beauté des pieds ou maquillage, tous les services d'un vrai salon d'esthétique sont accessibles à tous moments. Au retour d'un bain de mer ou d'une promenade...





LE CARNET D'ADRESSES DE LA RÉSERVE

01. MAROQUINERIE GRIFFÉE LAFFARGUE

Fils de sellier et Compagnon du Devoir, Joseph Daniel Laffargue a eu l'idée en 1890 de s'inspirer des colliers de boeuf du Pays Basque pour poser sur ses sacs, ceintures et petite maroquinerie des clous maillechort en argent. L'atelier est désormais dirigé par ses deux arrière-petites filles, Stéphanie et Sophie. Le modèle le plus emblématique est le « Berria » et le dernier né, le Donibane.

Maison Laffargue • 25, rue Gambetta • 05 59 26 11 38

02. L'INCONTOURNABLE MAISON PARIÈS

Depuis 1895, La maison Pariès, véritable institution enflamme les palais avec ses Mouchous (du basque Muxw qui signifie « baiser », son Kanouga, la plus ancienne spécialité de la Maison, créée en 1905 par son fondateur. Il s'agit d'un petit caramel fondant au chocolat enrichi de noix ou noisettes parfumées au café et à la vanille.

Maison Pariès • 9 Rue Léon Gambetta, 05 59 26 01 46

03. AU PARADIS DES ESPADRILLES

Nicole Pariès a lancé la mode de cette sandale en corde de chanvre tressé et habituellement portée par les ouvriers, les curés et les militaires. Installée depuis 1990 à Saint-Jean-de-Luz, elle a renoué avec la tradition du cousu main hérité d'un savoir-faire local. Cuir, toile de jute, soie ou coton, que des matières naturelles pour ces chaussures d'été 100% écologiques.

Nicole Pariès • 52, rue Gambetta • 05 59 26 16 94

04. LE 5^{ÈME} ART POUR LA LECTURE

Christelle Dierrickx, originaire de Montluçon, a choisi cette petite rue très calme pour ouvrir une librairie toujours très animée. Expositions, signatures, rencontres avec les auteurs ou les traducteurs, elle a imposé un nouveau genre de salon littéraire. Fabrice Idiart, notre chef de la Réserve, y a signé son livre « Chipirons » (Éditions Sud Ouest) autour d'un atelier de cuisine.

Librairie Le 5ème art • 26, rue Sopite • 05 59 43 66 48

05. INCONTOURNABLE FRIP'OU NET

Spécialisée dans le très beau linge ancien, Marie-Françoise Dachary reçoit les amateurs d'authenticité. Merveilles griffées de noms de grands couturiers, argenterie rare, biscuits anciens exquis, vaisselle basque et dentelles romantiques, un inventaire à la Prévert où l'on perd facilement la tête. ...

Frip'Ou Net • 21, rue Loquin • 05 59 26 92 89

06. FOLIE ARCHITECTURALE À LA VILLA LEIHORRA

À Ciboure, la villa Leihorra se visite sur rendez-vous. Perchée sur la colline de Bordagain et dessinée par l'architecte Joseph Hiriart, c'est un chef-d'œuvre de l'architecture Art déco. Avec son portail en vitrail du maître verrier Jacques Gruber, son patio d'inspiration classique orné de mosaïques, ses ferronneries Art déco, son mobilier signé René Prou, elle offre un saut dans le passé réjouissant. Réservation obligatoire à l'office du tourisme de Ciboure.

07. SCÈNES D'AILLEURS POUR LA DÉCO

Sur les murs de cette boutique aux allures de souk, les peintures de l'Espagnol The Cat Man et des sculptures mobiles en bolduc de Philippe Bilhou plantent le décor. On y déniche des trésors venus d'ailleurs comme des plaids vintage d'Asie Centrale, ou des tapis de Nouvelle Zélande.

Scènes d'ailleurs • 31, rue Sopite • 05 59 26 18 88

08. INCONTOURNABLE JEAN-VIER

Pour le vrai linge basque revu et corrigé à la mode d'aujourd'hui. Destinées aux trousseaux des jeunes filles basques, ces parures en lin (cultivé sur la terre basque) dévoilent leur histoire dans le Musée des Traditions attachant à la boutique. Des sacs et pochettes aux motifs basques s'ajoutent désormais aux collections destinées à la maison.

Jean-Vier • 1, rue de l'Infante • 05 59 26 66 26

09. LUZIEN POUR LA BONNE HUMEUR

Place à l'art avec les aquarelles d'Alain Sistiaga Beklemich, à la déco avec les envolées d'Anne Israël, habituée des décors de cinéma, et enfin, aux régals basques avec une cuisine du terroir qu'orchestre le chef Oeufs mayo de la ferme de Mauléon, viande Idoki de la fédération de l'Aquitaine, fromages des bergers de Bidarey, gâteau basque de chez Paries, on s'y régale dans la bonne humeur !

Bistrot Luzien • 29, bd Victor Hugo • 05 59 85 80 81

10. PARALLÈLE ET ARTISTES LOCAUX

Si vous cherchez la petite tunique idéale pour aller chercher vos macarons chez Adam ou flâner au Bar du marché, direction Parallèle juste à côté du Luzien. Les deux sœurs Hélène et Martine ont le talent de rassembler des pièces de créatrices locales dont Anuxka qui réalise des bijoux crochetés sertis de pierre semi-précieuses.

Parallèle • 77, rue Gambetta • 05 59 51 26 63



HÔTEL & RÉSIDENCE ****

1, avenue Gaëtan de Bernville
Pointe Sainte Barbe 64 500 Saint-Jean-de-Luz
+33 (0)5 59 51 32 00
info@hotel-lareserve.com
hotel-lareserve.com

OUVERTURE DE L'HÔTEL

1^{er} Mars 2017 / Fermeture le 29 Octobre 2017

OUVERTURE DE LA RÉSIDENCE

1^{er} Juillet / Fermeture le 29 Octobre 2017

DIRECTRICE GÉNÉRALE

Marie-Eugénie Hernandez

CHEF

Fabrice Idiart

Hôtel**** : 41 chambres dont 6 suites
La Résidence entièrement rénovée **** :
44 appartements de 2 à 7 personnes

CAPACITÉ D'ACCUEIL DU RESTAURANT :

100 personnes (intérieur / extérieur)

À VOTRE DISPOSITION :

1 restaurant l'ILURA et sa terrasse panoramique face à l'Océan
1 cabine de soin aux protocoles de soins ESTHEDERM
1 terrain de tennis
3 salles de séminaires

Visuels numériques sur simple demande

RELATIONS PRESSE

Corinne Deville
01.53.96.80.81
c.deville@groupe-floirat.com