

Le Temps d'un VOYAGE

La plus belle façon d'envisager le voyage

N°1 DES MAGAZINES DE VOYAGE

Montréal,
capitale festive
ÉCHAPPÉE BELLE

Londres
GOOD SPOTS

Chiapas
TERRES DE TRADITIONS

CAHIER SPÉCIAL
Montagne
*Savoie Mont Blanc,
Châtel,*

**Maisons
d'hôtes**
comme
on les aime

LE SAINT-JULIEN
INSIDE DÉCO



L 15569 - 30 - F: 8,60 € - RD



Le Saint-Julien

privilège d'une pause heureuse à Biarritz



TEXTE & PHOTOS
PIERRE-ETIENNE VINCENT

Dans le tranquille et élégant quartier de la Côte des Basques, l'hôtel Le Saint-Julien a fière allure, avec son identité indéniablement basque. Un lieu délicieusement sympathique qui oscille entre le boutique hôtel et la maison de famille.



Ce ne sont pas moins de 7 mois de rénovations qui auront été nécessaires à la mise en scène des 26 chambres, espaces intérieurs, terrasses et jardins pour un espace qui symbolise aujourd'hui l'esprit décontracté et chic propre à Biarritz.

Tout d'abord, dès l'accueil, après avoir gravi les quelques marches qui vous séparent de la réception, le lieu respire la convivialité. Le service est jeune et professionnel, un brin décontracté mais attentif et très accueillant.

Dans les pièces à vivre c'est une épure chaleureuse, comme une invitation au ressourcement, qui prédomine. Meubles aux courbes simples et de bois blond, sièges scandinaves en toute simplicité et fluidité, quelques meubles chinés de-ci de-là qui habitent l'espace.

Dans une douce atmosphère, le regard et la main caressent tissus, tapis ou canapés de chez Elitis et, si la simplicité apporte l'essentiel d'un lieu, pari gagné au Saint-Julien.

Dans une même simplicité de style les 26 chambres tout confort et de blanc vêtues sont toutes différentes, jouant la clarté, la simplicité des lignes, la modernité et l'ingéniosité.

L'équipe présente et discrète marche dans les pas de Brice de Puymorin, créateur du petit groupe hôtelier Ginto, dont fait partie notre hôtel et qui porte en lui cette belle harmonie, entre professionnalisme et connexion à l'humain.

On travaille ici dans la bonne humeur et dans l'envie de faire plaisir et cela se ressent à chaque instant.



Abonnez-vous sur letempsdunvoyage.com



© HÔTEL SAINT JULIEN - THE LITTLE JOE PHOTOGRAPHER



© HÔTEL SAINT JULIEN - THE VEIL

Matins gourmands & soirées festives

Ce matin, c'est un buffet qui va éveiller mes sens et les producteurs locaux y sont à l'honneur. Rémi et Adeline sauront me parler de chacun d'entre eux et de chaque produit, comme ce jambon de Bayonne de Pascal Manoux, les fromages divins de la fromagerie Gambetta, les yaourts de la ferme Idiarta ... immédiatement on y détecte des producteurs qui ont à coeur de favoriser les produits Bio, traçables, comme ces oeufs de la ferme du Perroy. Un clin d'oeil et un grand merci à Rémi pour son *Banana bread* fait maison et très réussi.

A la table du Saint-Julien, à midi ou le soir, pour de petites faims ce sont toujours des produits choisis et testés que l'on est fier de vous faire découvrir, ici un pêcheur, là un charcutier, un fromager ou un producteur de café. Durant les belles soirées comme en connaît le Pays Basque, la terrasse sous un albizia au feuillage léger, canapés profonds, tables hautes, oliviers et agrumes proposent un espace convivial autour d'un bar animé, le « Casa Biarritz » qui offre un choix de cocktails étonnants qui réjouit les hôtes d'un soir ou les habitués qui en ont déjà fait une référence biarrote.



© HÔTEL SAINT JULIEN - THE LITTLE JOE PHOTOGRAPHER



J'y ai particulièrement aimé les tapas succulentes et notamment les anchois de Gétaria, la ventrèche de thon divine et la très séduisante assiette de charcuterie gourmande, tout comme le cocktail cerise noire et piment d'Espelette, soft et particulièrement réussi.

Mais, au Saint-Julien, vous avez aussi la possibilité d'opter pour l'intime petit jardin à l'arrière de l'hôtel où quelques assises confortables vous attendent à l'abri des regards de la rue. Quelques clients surfeurs y déposent aussi leur planche de surf de retour de rollers enthousiasmants et apprivoisés.

Le Saint-Julien est un hôtel atypique à la situation idéale, à quelques pas de la mer, un peu trendy, très discret et tellement chaleureux. L'air y semble léger, un brin primesautier et cela fait du bien à nos âmes voyageuses.



Carnet de voyage

© HOTEL SAINT-JULIEN - DAVID DUCHON-DURIS



Hôtel le Saint-Julien

20 Avenue Carnot
64 200 Biarritz
tel : 05 59 24 20 39

→ Tarifs à partir de 140 euros la nuit en chambre double
→ 200 euros la nuit en appartement
hotel-saint-julien-biarritz.fr

NOUVEAU

Un appartement privé, situé au dernier étage d'un immeuble, à seulement quelques minutes à pied de l'hôtel. 87 m², idéal pour les familles jusqu'à 5 personnes. Cosy, avec son bois blond et son camaïeu de bleu, blanc et gris, sa déco élégante et contemporaine. Un cocon qui possède une vue imprenable sur la Côte des Basques et l'océan infini.



Coups de cœur pour les amis du Saint-Julien qui attendent votre visite.

Colours of surfing

Louisa et Antonin ont ouvert ce lieu il y a maintenant 3 ans et offrent la possibilité de tester les meilleurs modèles de shapers locaux (artisans qui fabriquent à l'unité des planches à voile et snowboards). La belle idée ? Le client teste et peut ensuite commander directement sa planche personnalisée. Un lieu pour un univers surf où l'on peut prendre un café, écouter de la musique, visiter une expo, acheter des vêtements fabriqués exclusivement à partir de coton bio, brodés et sérigraphiés en France. Un vent de liberté souffle en ces lieux

Colours of surfing
22 Avenue de Verdun
64 2000 Biarritz



Lobita

C'est autour d'un double ristretto avec lait entier que je fais la connaissance de Manuel. Un athlétique gaillard, pro de rugby qui a enchaîné 7 ans au Biarritz Olympique mais aussi joué au Racing. Un colosse argentin qui a reçu de son père la passion du café qui le poussera dans un premier temps à ouvrir un coffee shop le Lobita Marché, au coeur des halles de Biarritz.

Le Lobita Atelier, où Manuel torréfie lui-même son café est, quant à lui, un lieu de partage qu'apprécie beaucoup d'expatriés, non seulement pour ses oeufs coque avec ses mouillettes mais aussi pour les pâtisseries de Pilar, sa femme, qui réalise de nombreux gâteaux dont le Cinnamon roll, pêché mignon m'a-t-on dit, de Brice, propriétaire de notre hôtel. On peut aussi bien évidemment y acheter du café.

Lobita
Halles centrales
64 200 Biarritz

Lobita Atelier
1 Allée de l'Aéropostale
64 200 Biarritz



Hungry Belly

Léa ? C'est sa grand-mère qui lui a transmis l'amour des desserts et, pour la petite histoire, de retour de Bombay en Inde, notre pâtissière atypique arrive en France pour passer son CAP cuisine avec le désir de repartir. Mais un passage par Bordeaux lui fait découvrir, un peu plus au sud, le Pays Basque et le charme opère. Léa vient de déménager depuis quelques mois et a ouvert Hungry Belly, un cocon de sucre et de gourmandise, où elle propose un large éventail de pâtisseries avec des options sans gluten et sans lactose mais aussi du salé végétarien.

Une créativité débordante, décomplexée et une carte qui change chaque semaine. Un travail au plus proche du local et du végan comme sa glace au maïs grillé et ses délices de tartes au citron ou encore son cheesecake japonais avec coulis poire-bergamote où fruits rouges mais aussi mille créations qui font le bonheur des gourmands.

Hungry Belly
12 Avenue de la Gare
64 200 Biarritz

