

Voyage *de luxe*

OÙ PROLONGER L'ÉTÉ ?

Saint-Tropez, Île d'Yeu, Trouville, Saint-Rémy, Cassis,
Bormes-les-Mimosas, Provence Verte, Côte Basque,
Barcelone, Mykonos, Taghazout, Ibiza, Seychelles...



LES POUILLES

Botte secrète de l'Italie

CROISIÈRE

Madère et l'archipel des Açores

L 19585 - 92 - F : 9,90 € - RD



BELUX 10.50€ - CH 15.80€ CHF - IT 4.50€ - PORT - CONF 10.90€
- DOM 10.90€ - TDM/3 1300099€ - CAN 16.50\$ CAD

BRINDOS, LAC & CHÂTEAU



Entre TERRE et LAC

Inauguré en avril dernier après d'importants travaux, Brindos, sur la côte basque, dévoile une vaste demeure à l'architecture d'inspiration hispano-mauresque se dressant sur la rive de l'un des plus grands lacs privés de France... On peut même y dormir dans des lodges flottants.

Par Adine Fichot-Marion

Dernier opus du groupe Millésime (Domaine de Rabat près de Bordeaux, Grand Hôtel du Soleil d'Or à Megève, Château de Sacy en Champagne, Cocorico à Porto), le château de Brindos peut être fier de son histoire. Construit au début des années 30 par Sir Réginald Wright, un Australien richissime et amoureux de la région, il fut un lieu de fête perpétuelle durant la folle époque de la côte Basque. L'international de rugby Serge Blanco le rachète en 2000, et lui offre une superbe rénovation qui a le bon goût de préserver son patrimoine historique, comme l'escalier de bois qui trône au milieu du lobby. Niché au cœur d'un parc de plus de quatre hectares, posé au bord de l'un des plus grands lacs privés de France, l'hôtel semble perdu en pleine nature et, pourtant, il est à deux tours de roue de Biarritz. ➤



Le grand salon en impose avec ses pierres apparentes.



La Chocolaterie offre un joli coup d'œil sur le lac et le parc.



Les chambres ouvrent toutes sur une terrasse ou un jardin au rez-de-chaussée



Des chambres ouvertes sur la nature

Désormais membre des Relais & Châteaux, il offre 29 chambres et suites sans compter une grande nouveauté : 10 lodges flottants, chacun abritant une vaste chambre dont les couleurs font écho à la nature : vert, terracotta, blanc... Ces lodges sont accessibles grâce à de petits bateaux électriques, intimité garantie ! Quant aux 29 clés du château, elles ont comme atout de choc d'être toutes dotées d'une terrasse ou d'un jardin. Leur déco que l'on doit, comme toujours chez Millésime, à Marie-Christine Mecoen, met en avant un mix de l'ADN propre à Millésime et de clins d'œil au Pays Basque. Détail amusant, elles portent le nom d'un arbre du parc : les Platanes, les Mimosas (pour les superbes suites avec terrasses de 45 m² dominant le lac) ou d'une danse basque ! On retrouve, un peu partout, des tissus signés Jean-Vier, voir les dais dominant les lits et les banquettes du restaurant, identité basque oblige ! Quant aux parties communes, elles ont gardé leur âme des années 30 et c'est tant mieux. Dans le grand salon aux pierres apparentes, on s'installe autour de la cheminée pour lire un magazine ou un livre pioché sur la table centrale. Et, au petit salon, entièrement lambrissé, offrant caves à liqueurs, canapés Chesterfield en cuir et cheminée, on se croirait outre-Manche, d'ailleurs il est surnommé le bar écossais !

Une offre gastronomique variée

Au restaurant dont la vue est déjà un délice grâce à d'immenses baies vitrées offrant un coup d'œil à 180° sur le parc et le lac en vedette, la carte est signée de la Cheffe Flora Mikula. Bien sûr, elle valorise les produits du terroir, saupoudrés d'une pincée de créativité. Le chef exécutif Hugo de La Barrière nous régale





Au Restaurant, la carte gourmande est signée Flora Mikula.



Spa Gemology

de terrines, pâtés en croûte, et de tout un assortiment de produits de la mer : palourdes et praires gratinées, poule grillé à la braise, turbot et couteaux... sans oublier quelques viandes locales : cochon basque Kintoa, agneau d'Iraty, côte de bœuf à la braise. Les bœufs sucrés se délectent des créations de Mathieu Mandard, chef pâtissier et champion de France des desserts (2004). Il revisite les desserts classiques : cake chocolat et agrumes, bérêt basque, Paris Bayonne... Pour plus de simplicité, on plébiscite le ponton, abrité sous des parasols blancs. *The place to be* pour siroter un cocktail maison, déjeuner ou dîner en piochant, entre autres, dans l'arbre à tapas à partager : houmous, rillettes, tarama, confit à la basquaise ou un jambon Pata Negra à se damner ! Enfin, l'histoire du chocolat étant liée à celle du Pays Basque, la Chocolaterie nous entraîne dans une découverte savoureuse à travers une collaboration avec Cazenave, le célèbre chocolatier de Bayonne. Et, n'oublions pas la carte de la piscine qui privilégie une cuisine bien-être : salades gourmandes, tartares, ceviches, et des plats vegan et sans gluten.



Les derniers bienfaits du lieu

Impossible de clore le chapitre Brindos sans parler du spa ! Ce dernier, estampillé Gemology, la première marque française de cosmétique minérale, s'habille de grands voilages bleu-vert. Il comprend quatre cabines dont deux doubles ouvertes sur l'extérieur, quatre bassins privatifs et un hammam sans oublier les deux cabines duo posées sur le lac. Quant à la nouvelle piscine, elle est superbe, bordée de transats et lits de repos. De nombreuses activités sont proposées, du cours de méditation au parcours santé autour du lac en passant par les cours de yoga de tous niveaux, les cours de danse... tout est possible à Brindos ! ●