

# LE BIZIPOZ SE REINVENTE

**Nouvelle énergie, nouveau chef exécutif et nouvelle identité gourmande du côté bar restaurant, au cœur de Saint-Jean-de-Luz**



Après quelques semaines de transformation, le BIZIPOZ côté bar restaurant rouvre sur la place Foch, au cœur de Saint-Jean-de-Luz, avec une ambition renforcée : affirmer son identité de lieu pluriel, vivant et fédérateur. Coffee shop, lunch, goûter, apéritif, dîner puis ambiance festive : BIZIPOZ se transforme au fil de la journée pour accompagner tous les moments de vie, entre cuisine gourmande, cocktails et programmation événementielle.

Au programme : des espaces repensés et une nouvelle expérience « du matin au soir », portée par des cartes cuisine & cocktails revisités et une programmation désormais plus riche, pensée au rythme de la place Foch.

## UNE CARTE REVISITÉE, entre générosité basque & un décor chaleureux

**La nouvelle carte affirme une identité forte** : une cuisine de partage, enracinée dans le Pays basque et revisitée par une cuisine de partage et enracinée dans le Pays basque.

### CÔTÉ CUISINE, L'OFFRE S'ADRESSE À TOUS LES PUBLICS :

**À DÉJEUNER**, salades généreuses, avocado toast, burger signature, fish and chips, bavette de bœuf ou pavé de morue.

**LE SOIR**, une carte pensée pour le partage autour du comptoir, avec chipirons xipister, gambas panko, xistora, planches et pizzettas à poser au centre de la table.

**DES PLATS À L'ASSIETTE** qui affirment davantage la dimension restaurant du lieu : épaule d'agneau de 8h aux herbes, merlu aioli à l'ail confit, filet de truite, pluma de porc ou filet de bœuf Eusko Label.

Une offre qui n'oublie ni les **options végétales** – chou-fleur grillé, céleri-rave rôti, salade grecque – ni les desserts maison comme la brioche perdue au dulce de leche, la tarta de queso ou le riz au lait crémeux.

Le 1<sup>er</sup> dimanche de chaque mois, BIZIPOZ installe également un temps fort incontournable avec un brunch gourmand et convivial (11h-15h), pensé comme une véritable expérience autour d'ateliers de live cooking : œufs à la demande (brouillés nature ou truffe, omelettes personnalisées, œufs Bénédicte), salé minute (pâtes ou risotto, viandes à la plancha, poissons grillés) et sucré (crêpes, pancakes, desserts). Un buffet complète l'ensemble (salades & bowls, huîtres et crevettes, fromages & charcuteries, viennoiseries, granola, fruits frais...), accompagné de boissons chaudes, jus frais et créations comme golden milk ou lassi.

L'intégralité de l'offre – du coffee shop (idéal pour travailler en journée ou se poser entre deux rendez-vous) aux desserts (pain perdu, tarta de queso, gâteau basque) – est réalisée maison.



## CÔTÉ BAR, LA CARTE COCKTAILS AFFIRME SON ANCRAGE LOCAL ET SA PERSONNALITÉ :

- Spicy Margarita au piment d'Espelette
- Sagarno Mule au cidre basque
- Mezcal Negroni, intense et fumé
- La Fée Verte à l'Armagnac et Izarra verte

Une sélection pointue de Gins basques, whiskies, vins (Irouléguy, Txakoli, Bourgogne, Sancerre...) et bières locales complète l'offre.

Le BIZIPOZ s'offre également un **réaménagement complet pour renforcer l'expérience** sur place : nouvelle décoration plus chaleureuse et contemporaine, mise en valeur des espaces intérieurs et terrasse toujours ouverte sur le port. Après le format foodcourt, BIZIPOZ affirme désormais une véritable dimension "restaurant", avec une prise en charge complète du client et un service davantage structuré. Pensé comme un lieu de vie modulable, il s'adapte aussi bien aux événements privés qu'aux rendez-vous professionnels.



**Les journalistes sont invités à venir découvrir le nouveau concept BIZIPOZ autour d'un déjeuner, d'un dîner ou du brunch dominical, le 1<sup>er</sup> de chaque mois.**

Le BIZIPOZ déploie parallèlement une **programmation renforcée**, pensée au rythme de la place Foch et de ses temps forts : expositions, festivals, rendez-vous et événements sportifs en lien avec les compétitions locales, ainsi que des collaborations avec associations et collectifs culturels.

Plusieurs animations régulières viennent compléter l'ensemble, avec une volonté affirmée de mettre en avant la scène locale : artistes du coin, collectifs musicaux du Pays basque et musiques d'ici, dont des rendez-vous autour de la musique basque (concerts live, DJ sets, soirées thématiques, formats stand-up et jeux).

Un positionnement hybride entre food, cocktails et culture, fidèle à l'esprit « Bizia + Poza » : la vie et la joie. **L'ambition : affirmer plus que jamais son identité de place festive et culturelle au cœur de Saint-Jean-de-Luz.**

## UNE NOUVELLE DYNAMIQUE portée par le chef Sébastien PINIELLO

Pour incarner ce nouveau chapitre, le BIZIPOZ accueille **Sébastien Piniello comme chef exécutif**. Originaire du Sud-Ouest, fort de plus de quinze années d'expérience, il a notamment dirigé ses propres établissements pendant dix ans, chef au sein du restaurant « Helianthal » et est à l'origine de la création de concepts exclusifs comme « Les Abeilles et la Table » au château Toulouse-Lautrec. Sa vision pour le BIZIPOZ tient en une formule : « *La gastronomie au service de la simplicité.* »

Le chef revendique une "cuisine émotive", instinctive, centrée sur le goût et le plaisir immédiat. Derrière des plats accessibles et sincères, il applique une véritable rigueur technique : précision des cuissons, travail des textures, maturation des viandes, justesse des assaisonnements. Plutôt que de parler de cuisine "écologique", Sébastien Piniello préfère évoquer le respect du vivant : vigilance sur les espèces, saisonnalité assumée et choix d'approvisionnements réfléchis.

Avec cette réouverture, le BIZIPOZ confirme sa volonté de s'inscrire durablement dans le paysage luzien comme un lieu fédérateur, où se rencontrent cuisine, culture et convivialité. Une adresse pensée pour les habitants comme pour les visiteurs, qui contribue au dynamisme et à l'attractivité de Saint-Jean-de-Luz tout au long de l'année.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours  
**2 Bd Victor Hugo,  
64500 Saint-Jean-de-Luz**

**Nous nous tenons disponibles pour toute demande d'accueils presse ou d'informations complémentaires et visuels.**

## A PROPOS DE BIZIPOZ

Au cœur de Saint-Jean-de-Luz, situé sur la place Foch, **BIZIPOZ** est un lieu de vie qui réunit un hôtel 4 étoiles (52 chambres) et un bar-restaurant vivant du matin au soir : coffee shop, déjeuner, goûter, apéritif, dîner puis festif. Une adresse rythmée par une programmation événementielle toute l'année.

[www.bizipoz.com](http://www.bizipoz.com)

