

BRINDOS, LAC & CHÂTEAU ouvre ses portes et transporte ses hôtes dans un univers féérique



Le groupe français Millésime présente sa nouvelle Maison sur la côte basque, autour du plus grand lac privé de France, centre névralgique du projet.

Brindos, Lac & Château, dernière Maison Millésime, prend racines à Anglet, sur la côte basque, terre de caractère, à quelques kilomètres seulement du centre ville de Biarritz. Ce dernier né fait partie de la collection Relais & Châteaux.

La volonté de Millésime est de faire vivre une expérience unique et authentique dans chacune de ses Maisons. Cela passe par l'acquisition de lieux d'exception, régionalement emblématiques, restaurés dans le plus grand respect du patrimoine, grâce au savoir-faire d'artisans majoritairement locaux.

Fidèles à leurs valeurs, Alexandra et Philippe Monnin ont souhaité mettre en avant le terroir et son histoire, ainsi que la gastronomie et l'art de vivre du Pays Basque, et valoriser ce lieu qui rimait avec fête et féerie...

Ainsi, Brindos, Lac & Château, lieu de vie ouvert toute l'année, avec ses 29 cocons, ses 10 lodges flottants, ses 3 espaces de restauration et son spa, **ouvre ses portes dès le 15 avril 2022.**

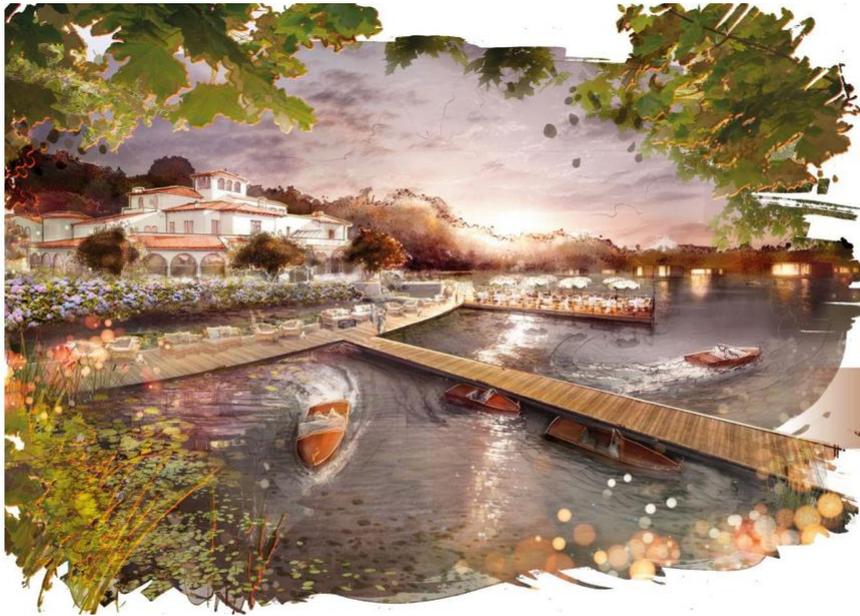
Brindos Lac & Château - entre tradition et modernité

Brindos est l'une des plus anciennes maisons du Labour. Dans les années 30, lorsque Sir Reginald Wright en fit l'acquisition, cet amoureux du Pays Basque, a fait de Brindos un lieu de fête perpétuelle. On y dansait, les belles se prélassaient en Chanel sur les terrasses au soleil, et le lac se prêtait à toutes les folies : les invités, le soir venu, s'y promenaient en barque et contemplaient le Château.

Serge Blanco, propriétaire des lieux depuis 2000, a souhaité préserver le patrimoine historique de ce lieu mythique tout en lui apportant modernité, élégance et confort. On doit en effet à l'international de rugby du Biarritz Olympique, la magistrale rénovation du château.

Avec son écrin de verdure et sa forêt environnante, le lac à perte de vue et son architecture d'inspiration hispano-mauresque, Brindos, Lac & Château est un lieu de villégiature à part entière, à la fois authentique et convivial. 20 ans plus tard, Millésime souhaite faire revivre ce lieu mythique.

Guidée par ses origines basques et l'amour inconditionnel de sa région, Marie-Christine Mecoen, Directrice Artistique, a rêvé, imaginé, et créé de magnifiques univers en conservant le caractère de la bâtisse d'origine tout en lui donnant un nouvel éclat.



LA LÉGENDE DU LAC DE BRINDOS

Il était une fois, au temps où les bêtes parlaient, une très très vieille mendicante, qui habitait une cabane de planches au bord du lac de Brindos. On ne savait ni qui elle était, ni d'où elle venait. Elle ne sortait jamais le jour, et jamais la nuit quand il n'y avait pas de lune. Mais dès que, déchirant les nuages, celle-ci envoyait sur les eaux tranquilles le moindre rayon argenté, la vieille sortait. Un long bâton noueux à la main, ses cheveux gris tombant autour de sa figure plus ridée qu'une pomme sèche, elle allait s'asseoir près des roseaux. Là, elle attendait, marmottant d'étranges incantations. Parfois elle allumait un feu de brindilles dont la fumée montait toute droite, même quand il y avait du vent, ce qui n'était pas sans inquiéter les pêcheurs vivant dans le voisinage.

L'un d'eux, plus curieux que les autres, résolut une nuit, de surveiller étroitement la bonne femme. C'était un soir de pleine lune. Le lac étincelait sous une lumière froide, pas une feuille ne remuait dans les arbres. La vieille arriva clopin-clopant et s'assit au bord de l'eau. Minuit sonna. Elle se leva et étendant ses doigts décharnés vers les nénuphars, elle prononça quelques phrases dans une langue que le pêcheur ne put définir.

Un prodige s'accomplit. De chaque nénuphar s'élança une femme belle comme le jour, vêtue de voiles plus fins et plus clairs que des ailes de papillons. Il y eut deux femmes, trois, quatre, vingt, cent. Le lac fut peuplé de fantômes éblouissants qui se mirent à danser et sur le lac enchanté, devant les yeux émerveillés du pêcheur caché derrière son arbre. On affirme que, depuis ce soir-là, une fois par an, le prodige se reproduit le 14 septembre à minuit précis.

Sources : Gazette de Bayonne, Biarritz et du Pays Basque, Pierre d'Arcangues



Des cocons élégants... et insolites

Brindos, Lac & Château, est la plus grande Maison du groupe Millésime à ce jour. Marie-Christine Mecoen, a souhaité faire vivre ce lieu magique au travers de sa décoration. Chaque matière, chaque meuble, chaque accessoire, a été choisi dans le but de raconter une histoire. L'immensité et la pureté de l'eau, mais aussi les boiseries de la renaissance espagnole, le mobilier d'antan et les origines du lieu, ont inspiré ses réflexions.

Ainsi, les 29 cocons et leur salle de bain ont été entièrement revisités de façon très minutieuse : un fin mélange de l'ADN propre à Millésime et de clins d'œil au Pays Basque. Comme dans les autres pièces du château, du mobilier d'origine a été conservé (fauteuils, canapés, boiserie...) et très souvent restauré, et accompagné d'une pièce forte, symbole de modernité. Marie-Christine s'est entourée d'acteurs français, et notamment de **Jean-Vier** pour la création de tissus, de rideaux et de vaisselle, de **Santano** pour certains meubles en bambou doré, de **Maison de Vacances** pour des canapés, coussins et linge de lit, **Spiridon** pour les lustres en cascade d'eau et de **Mise en Demeure** pour des lampadaires en forme de bouquet de roseaux. Une grande partie des pièces a également été chinée partout en France, et ce même avant le début des travaux.

Le Lac est sublimé par l'installation de **10 lodges flottants** prenant la forme de chambres indépendantes sur l'eau, accessibles uniquement par de petits bateaux électriques. Une expérience incomparable sur l'un des plus grands lacs privés de France, dans des écrans autosuffisants énergétiquement, avec tout le confort moderne. Le code couleur utilisé fait écho à la nature : vert, terracotta, blanc...

On y retrouve également un espace SPA-bien-être flottant et un ponton (espace de restauration).



Une offre culinaire conviviale et généreuse



La **Cheffe Executive Flora Mikula** défend une politique locavore engagée, mettant à l'honneur les produits et les savoir-faire du terroir, qu'elle considère comme une richesse que nous devons protéger et faire perdurer. On retrouve ce parti-pris dans les différents espaces de restauration de Brindos, Lac & Château.

Le **Restaurant panoramique**, avec sa vue à 180° sur le Lac et son ambiance conviviale, propose ainsi une immersion culinaire totale dans la plus pure tradition basque, saupoudrée d'un vent de créativité. Flora Mikula a imaginé une carte, exécutée par le **Chef Hugo De La Barrière**, avec des plats incontournables et généreux : jambon ibérique, pata negra à la coupe sur broche, terrines et pâtés en croûte... Une cuisine fraîche et de saison, pour un voyage culinaire aux milles saveurs. Les produits sont sélectionnés en France et en Espagne.

Côté dessert, c'est **Mathieu Mandard, chef pâtissier et champion de France des desserts** (2004), qui donne le LA avec une carte (et des

chariots !) de desserts originale, composée de classiques revisités : cake chocolat et agrumes, béré basque, gâteaux basques, tarte aux fruits de saison, millefeuilles, Paris Bayonne... Le tout à partager et à la découpe. Le dessert lumière : le baba au rhum, et sa mise en scène, servi avec plusieurs garnitures et alcool au choix.



Le reste du séjour se poursuit autour du **ponton du lac**, avec le Salon, le Bar et la Piscine ; le nouveau spot pour faire la fête au Pays Basque, ou pour un moment en tête à tête.

On découvre une belle sélection de spiritueux dans le grand Salon, soigneusement sélectionnés par le Chef Sommelier. Assis près de la cheminée donnant sur la verrière, ou sur les balcons, où, discrètement, on surplombe l'allée centrale : l'art de voir sans être vu...

Une petite faim ? Le salon propose également un bar à tapas, avec une cuisine créative, ludique, exotique et de partage, inspirée de classiques de la région revisités : assortiment de tartinable à partager avec fougasse / pain maïs / pain pita, houmous de maïs au curry jaune, diverses planches ibériques / basque / fromages, chipirons ou légumes en tempura, poulpe à la galicienne, minis croques et minis burgers, patatas bravas...

On passe par le Bar : un véritable bar écossais, revu au goût du jour mais gardant tout son charme d'origine. Y est proposé une carte de cocktails basée sur l'authenticité, dans une ambiance chaleureuse, avant d'admirer le Lac depuis les pontons.

Puis l'on retrouve **La piscine**, face au lac, où une cuisine bien-être et une offre vegan et sans gluten est proposée : salades gourmandes, tartares et ceviches, pizzetas de légumes, fromages locaux, glaces à l'italienne, jus frais vitaminés...

Cet espace est privatisable pour des soirées barbecue, des soirées cocktails ou encore des séminaires.



La Chocolaterie : un partenariat exclusif avec Cazenave

Millésime présente une collaboration exceptionnelle avec le chocolatier emblématique de Bayonne, **Cazenave**. Une démarche appuyée par l'histoire de la région : le chocolat a été introduit en France, à Bayonne, par l'Espagne en 1615 pour le mariage entre Louis XIII et Anne d'Autriche. Il est donc évident que l'on doit manger du chocolat à Brindos !

Ici, le chocolat se découvre toutes ses formes et devient un véritable spectacle puisqu'il est produit devant les hôtes.

La Chocolaterie accueille également le petit-déjeuner et le brunch, sans horaire imposé et ouvert à la clientèle de la Maison comme à la clientèle extérieure, et ce toute l'année. Ce repas gourmand est composé de produits locaux et faits maison : brioches, cakes, granolas, sablés, cookies, charcuteries, produits laitiers, poissons fumés maison... Durant le goûter, on y découvre le fameux chocolat chaud mousseux, emblématique de la Maison Cazenave, servi à table.

Des espaces bien-être pour une parenthèse enchantée

Un espace spa et bien-être, dans les tons verres d'eau et dorés, est également aménagé en lieu et place de l'ancien espace séminaire, à l'intérieur du château, et totalement rénové. Là où se trouvaient bureaux et chaises, se trouvent désormais 4 cabines de soin, dont deux doubles. L'espace mouillé accueille 4 bassins privatifs et un hammam, qui inclut sa cabine duo privative. Le SPA se prolonge sur l'eau avec 2 cabines duo flottantes.

À Brindos, Lac & Château, tout a été pensé pour un séjour en solo, en duo ou en famille, avec diverses activités à réserver : cours de méditation guidées, cours de yoga pour tous les niveaux et toutes les envies, parcours santé autour du lac, cours de danse, et notamment parents / enfants. Un service de coaching sportif personnalisé, en chambre ou en studio ; en plein air ou sur le lac, est proposé à la demande.

Les espaces extérieurs autour du Château ont également été aménagés : les espaces verts, complètement laissés à l'abandon depuis deux ans, sont entièrement remis en état.



Un engagement fort

L'ouverture de Brindos, Lac & Château s'accompagne d'engagements forts d'un point de vue environnemental, pour un futur plus durable.

Pour cela, Millésime a mis en place diverses actions dans sa dernière Maison : réduction des déchets, soutien de l'économie locale, mise à disposition de bornes de recharge électrique, 100% ampoules led basse consommation, installations d'équipement en chambre permettant la réduction de l'utilisation de l'eau par les clients (chasse d'eau double flux, mousseurs), tri des déchets et récupérer par des fermes locales.

Informations pratiques

1 Allée du Château 65600 Anglet

Réservez votre séjour sur www.brindos-cotabasque.com et au +33 (0)5 59 51 53 63

A propos de Millésime

Millésime est né en 2014 de la passion et de l'envie d'Alexandra et Philippe Monnin de créer des Maisons qui leur ressemblent, avec une vision profondément humaniste du réceptif, totalement centrée sur ses Hôtes et qui casse les codes de l'hôtellerie traditionnelle. Chaque Maison est authentique dans son histoire, sa décoration, ses valeurs et les partenariats forts qu'elle tisse dans son territoire pour proposer des expériences uniques dans le respect et les valeurs de l'art de vivre à la Française.