



DOSSIER DE PRESSE 2026

UNE ADRESSE CONFIDENTIELLE ENTRE MER ET MONTAGNE

Basgi Basgi, dont le nom se prononce "Baji Baji", est une expression corse d'amitié. Elle s'utilise à la fin d'un échange pour manifester l'affection que l'on porte à la personne, et se teinte également de la promesse qu'on se reverra.

Situé à 5 min du centre de Saint-Florent, en Corse, ce boutique-hôtel 4 étoiles s'impose comme une halte unique une parenthèse suspendue, où le temps ralentit et où chaque détail raconte une histoire. Installé dans une ancienne cave viticole restaurée, cet écrin de 28 chambres, à quelques pas du Cap Corse, du village et de la mer Méditerranée, conjugue et architecture locale et engagement écoresponsable.

Après une première saison réussie en 2024, Basgi Basgi et ses propriétaires, **Coline et Matthieu Marchini**, reviennent dès le 17 avril 2026 pour une expérience renouvelée, toujours empreinte de bien-être, convivialité et d'authenticité.

Cette saison **La Table** de Basgi Basgi accueille un nouveau chef **Simon Berna**, une identité culinaire sincère, ancrée dans le terroir méditerranéen et portée par un parcours forgé au sein des plus belles adresses.





UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE, RÉINVENTÉ AVEC AUDACE

À l'origine de Basgi Basgi, une bâtisse en pierres calcaires emblématique du Nebbiu, autrefois première cave viticole de la région. Son architecture d'époque a été préservée et sublimée par l'architecte **Marie Tomasini**, originaire du Nebbiu, qui a imaginé une réhabilitation respectueuse du paysage environnant.

3

Les larges ouvertures tournées vers la piscine et le jardin méditerranéen offrent un écrin de sérénité, où la nature s'invite à chaque instant.

Léa Ueshima, architecte d'intérieur, a insufflé à l'espace une esthétique solaire, évoquant une maison de vacances aux touches contemporaines inspirées des Caraïbes et du sud de l'Europe.

L'univers graphique, pensé par **Yohan Pedre** (Knoho Studio), vient compléter cette identité avec des lignes affirmées et une identité visuelle audacieuse, influencée par le design Memphis et les motifs organiques de l'île.



4



UNE IMMERSION DANS LE DESIGN MÉDITERRANÉEN

Basgi Basgi puise son inspiration dans les paysages corses et les cultures du Sud. Loin des codes traditionnels de l'hôtellerie classique, il propose un décor où le travail des textures et des teintes transporte instantanément les voyageurs dans un univers chaleureux et solaire.

L'univers chromatique fait la part belle aux tonalités terreuses et ocres, ponctuées de touches colorées et nuances vibrantes de l'artisanat insulaire. Les objets décoratifs et le mobilier, soigneusement sourcés, sont un hommage au savoir-faire méditerranéen.

Les espaces communs, à l'image du bar et de la piscine, arborent des éléments graphiques signés Yohan Pedre, intégrant des formes géométriques et des motifs inspirés de l'art abstrait.

5

UNE EXPÉRIENCE HÔTELIÈRE ÉLÉGANTE ET DÉCONTRACTÉE

Avec ses 28 chambres et suites, dont un duplex et une suite familiale, l'hôtel cultive une atmosphère intimiste et chaleureuse. Ses catégories d'hébergement offrent des espaces variés, adaptés aux voyageurs en quête de confort et de raffinement.

Les matériaux naturels, soigneusement sélectionnés, bois, jonc de mer, raphia, céramique, tadelakt, dialoguent harmonieusement avec la lumière inulaire, créant une atmosphère douce et enveloppante.



6



Chaque chambre est une invitation à la détente, avec une vue sur la nature préservée, des textiles naturels et un mobilier issu d'un sourcing exigeant en Europe et dans le bassin méditerranéen.

L'hôtel se distingue également par son hospitalité sans ostentation, où l'art du bien-recevoir se traduit par des attentions discrètes et une simplicité élégante. L'accueil est au cœur de l'expérience, pensé comme dans une maison de famille, où chaque détail invite à la convivialité et au partage.

Plus qu'un simple séjour, c'est un véritable lieu de vie, où l'on se sent attendu, à l'aise, libre d'échanger et de profiter pleinement de l'instant. Chaque voyageur est accueilli comme un ami en vacances, avec cette simplicité sincère et ces attentions discrètes qui rendent l'hospitalité naturelle.

7

La Table
BASCI BASCI

LA TABLE : UNE ADRESSE ANCRÉE DANS SON TERRITOIRE, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Plus qu'un restaurant, **La Table** est une immersion dans l'âme culinaire de la Corse. Aux commandes, **Antonin Bergoin-Graziani**, Directeur du restaurant, originaire de Saint-Florent. Restaurateur reconnu, il a construit un réseau solide parmi les artisans du goût : vignerons, charcutiers, fromagers, apiculteurs, oléiculteurs, éleveurs et pêcheurs du golfe. Son attachement au terroir insufflé à **La Table** une identité forte, où chaque produit raconte une histoire. Ici, l'approvisionnement en circuit court est une évidence : viandes élevées en plein air, poissons frais, fruits et légumes des maraîchers voisins, pain au levain façonné par des boulangers passionnés.



8



En cuisine, le nouveau chef **Simon Berna**, présent au sein de la brigade depuis l'ouverture de l'hôtel en 2024 et aujourd'hui à sa tête, apporte une cuisine sincère et généreuse, ancrée dans le terroir méditerranéen. Passé par La Grande Cascade (étoilée au Guide Michelin), le Palais de l'Élysée et les cuisines d'Amandine Chaignot, il propose une carte vivante et lisible, aux influences italiennes assumées : tataki de poisson frais, viandes rôties aux jus profonds ou encore risotto de saison aux légumes du marché.

Fidèle à une approche locavore et éco-responsable, Il propose 2 cartes renouvelées 4 fois pendant la saison, rythmées par les arrivages et les produits du moment.

En parallèle, plusieurs soirées thématiques viendront ponctuer l'été : un dîner autour de la langouste, une collaboration avec la Maison Montalet autour de ses charcuteries d'exception, ainsi que des soirées dédiées aux accords mets et vins, pensées pour sublimer chaque plat et enrichir l'expérience des dîners.

9

LA TABLE : UNE CUISINE LOCAVORE, UNE EXPÉRIENCE BISTRONOMIQUE AUTHENTIQUE

La Table revendique une cuisine sincère et engagée, où la qualité des produits est essentielle. La carte courte met en avant le terroir avec des options végétariennes, des poissons sauvages, des viandes savoureuses et des légumes de saison, issus d'un sourcing exigeant et local.

L'expérience se prolonge avec une carte des vins exceptionnelle, rassemblant plus de 150 références, majoritairement bio, naturels et 100% corses, personnellement sourcées par **Antonin**.

Des événements réguliers autour des cuvées des vignerons locaux offriront aux convives des moments uniques de découverte et de partage. **La Table** s'impose comme une adresse incontournable de la région, où la gastronomie se vit dans une atmosphère chaleureuse et élégante.

L'été sera également ponctué d'une série de dîners à 4 mains d'exception, où **Simon Berna** et **Antonin Bergoin-Graziani** ouvriront la cuisine du restaurant à des chefs invités, grandes figures de la gastronomie française. Le temps d'un soir, ces rencontres donneront naissance à des menus uniques, pour offrir aux convives une expérience gustative rare et mémorable.



10



UN ENGAGEMENT ÉCORESPONSABLE CONCRET

Soucieux de réduire son empreinte environnementale, Basgi Basgi met en place des actions concrètes à chaque étape de son exploitation. Le petit-déjeuner met à l'honneur des produits corses : yaourts de brebis, fromages, œufs bio, pain artisanal et jus de fruits anti-gaspi.

Pour limiter les déchets plastiques et la consommation énergétique, les mini-bars et bouilloires ont été remplacés par un réfrigérateur commun et des drink corners avec boissons chaudes et eau filtrée. Les produits d'accueil, en vrac et 100 % naturels, proviennent de la Savonnerie du Nebbiu.

Construit avec des matériaux responsables, l'hôtel privilégie un paysage endémique sans pesticides et réutilise les ressources issues de la bâtisse d'origine.

11

Coline, Matthieu et Antonin invitent les voyageurs à vivre une expérience hôtelière singulière, empreinte de convivialité et d'authenticité. Dès l'arrivée, les convives sont accueillis avec la chaleur et la simplicité que l'on réserve aux amis de passage à Saint-Florent.

Ici, tout est pensé pour le bien-être : des chambres élégantes aux équipements de qualité, en passant par de petites attentions qui rendent chaque séjour unique. Dans ce havre de sérénité à l'entrée du Cap Corse, les hôtes auront à cœur de faire de cette escale un moment de détente et de plaisir, comme une parenthèse hors du temps.



12