



BLUE
CARGO

LE GRAND RETOUR DU SPOT BASQUE ICONIQUE



La nouvelle fait des vagues dans tout le Sud-Ouest : le mythique Blue Cargo, temple des meilleures soirées d'été depuis 1991, vient d'être repris par deux frères au cœur basque !

À seulement 26 et 29 ans, Baptiste et Paul Gobilliard sont déjà à la tête de guinguettes pop à Paris et Noirmoutier, avec leur groupe Comme des Frères. Depuis le 1^{er} mai 2026, ils apportent un vent de fraîcheur au Blue Cargo avec leur signature festive et colorée, portée par une équipe de jeunes survoltés.





NOUVELLE VAGUE AU BLUE CARGO

Avant Comme des Frères, Paul et Baptiste Gobilliard avaient pris des trajectoires opposées. L'aîné commence sa carrière en cabinet de conseil, et le cadet se lance dans l'entrepreneuriat, puis la restauration et l'événementiel. Inséparables, les deux frères se lancent pour créer un univers qui leur ressemble.

En 2024, le vent les porte à Noirmoutier pour ouvrir un lieu de vie estival.

Toute la famille met la main à la pâte pour transformer cette terrasse en plein air en rendez-vous des locaux et des vacanciers.

Le Bonnotte Club est né ! À la fin de la saison, ils délocalisent Bonnotte à Paris, sur une péniche et une terrasse XXL au pied de la Tour Eiffel. Une tendance se dessine, sans dire son nom : des lieux d'exception à l'atmosphère festive et solaire.

Deux ans après leur première ouverture, les deux frères ambitionnent de reprendre le Blue Cargo à Bidart. Pour eux, le Pays basque était une évidence : leur passion pour le surf, le territoire de la gastronomie, et les racines biarrottes et luziennes par leurs grands-parents. Alors quand l'opportunité se présente à eux, ils sautent sur l'occasion : reprendre cette institution est donc autant un projet entrepreneurial qu'un rêve de jeunesse.

LE BLUE CARGO, L'ICÔNE DE LA CÔTE BASQUE

Au début des années 90, l'ouverture du Blue Cargo vient réveiller la nuit sur la côte basque. Perchée sur la plage d'Illbarritz, la grande bâtisse sera le théâtre, pendant 30 saisons consécutives, de déjeuners et dîners entre amis, de ciels incandescents au coucher du soleil et de soirées endiablées la tête dans les étoiles : plus qu'un restaurant, c'est l'ambiance qu'on vient chercher au Blue Cargo. Et chaque été, on retombe amoureux de ce lieu mythique qui nous colle délicieusement aux Basques.

Avec le groupe Comme des Frères, le Blue Cargo entre dans une nouvelle ère. L'ADN est respecté, mais légèrement twisté : la peña bleue, blanche et jaune, les assiettes peintes à la main, les immenses poivriers, les coussins aux tissages luziens, le canard XXL à l'entrée... Un remaniement orchestré main dans la main avec Raphaëlle Bernard (KUTCH), architecte d'intérieur qui a signé La Fondation, le Brach Madrid et Paris, Madame Rêve...





UNE JOURNÉE À L'HEURE D'ÉTÉ AU BLUE CARGO

Ouvert du midi à la fin de soirée, le Blue Cargo est le nouveau QG de cet été. Conçu comme un lieu de rencontre, toutes les raisons sont bonnes pour s'y retrouver, du déjeuner d'anniversaire à l'apéro improvisé. Pour pimenter un peu la saison, une programmation événementielle a été concoctée par les frères Gobilliard. Mais le petit supplément d'âme du Blue Cargo, c'est son équipe ultra dynamique, recrutée sur le volet pour l'ouverture et qui promet un service et une ambiance aux petits chipirons.

Le déjeuner prend place sur la terrasse, dans l'un des grands canapés ou sur l'une des belles tables en bois, avec l'océan en front row. La carte est concise et bien exécutée, dans un esprit bistrot : salades, tartare, club sandwich au homard, ou merlu sauce pil-pil ... Le rythme est celui des vacances, on oublie l'heure en recommandant une bouteille de rosé. Une offre all-day est également disponible : qu'on sorte d'une session de surf ou d'un apéro qui s'est éternisé aux Halles, on dévore un sandwich jambon Serrano et Ossau-Iraty ou un tomate-mozza veggie.

Sur le chemin du retour, impossible de ne pas s'arrêter à la boutique pour faire le plein de produits estampillés Blue Cargo. De l'art de la table aux t-shirts et pantalons du staff, chacun pourra ramener un air de vacances à la maison. Soucieux de mettre en avant le savoir-faire de la région, l'équipe signe des collaborations exclusives avec des marques locales, comme les espadrilles Bayona reprenant les couleurs du lieu, ou les foutas Jean-Vier : des emblèmes basques qui ne vous quitteront pas de l'été. Sans oublier les mots fléchés « Comme des Frères » pour griller sur la plage ou dans le train du retour.



UNE SOIRÉE AU TEMPO DU BLUE CARGO

C'est l'heure de l'apéro ! En descendant sur la terrasse, toujours face à l'océan, l'ambiance nous confirme qu'on est au bon endroit. Le rosé et l'Aperol complètent la palette bleu-blanc-jaune du Blue Cargo. L'odeur des tapas basques nous met l'eau à la bouche. Sous les notes de September d'Earth, Wind & Fire, la bonne humeur se propage tandis qu'on partage des pintxos de crabe, une fleur d'artichaut à la sauce onctueuse et des Pimientos de Padron. Qu'on arrive à deux ou à quatorze, Paul et Baptiste assurent : on trouvera toujours de la place, même s'il faut pousser les murs !

La touche Comme des Frères ? Un programme aux petits oignons pour animer tout l'été : running club, comedy club (animé par Alfred Chatillon) et dancing club ! À noter dès à présent, les Oyster Parties du lundi soir, avec des huîtres à 1 euro. Paul et Baptiste sont allés recruter Joël Dupuch, ostréiculteur culte du Bassin et révélé par Les Petits Mouchoirs. Côté musique, des live bands occupent la scène en début de soirée afin de chauffer la piste de danse, avant de laisser place aux DJs. Les deux frères nous réservent à nouveau des surprises, allant des collectifs locaux aux grands noms de la scène internationale !





CAP GASTRO AU BLUE CARGO

En cuisine, Baptiste et Paul Gobilliard ont fait appel au chef basque Nicolas Borteyru. Il s'est formé auprès de Pierre Gagnaire et dans des palaces (Hôtel du Palais, Waldorf Astoria, le Bristol...), avant d'ouvrir La Feuillantine. Près de quinze ans à régaler les Bayonnais, récompensé de deux toques au Gault et Millau et deux fourchettes au Michelin. Après quelques années à Shanghai et Hong-Kong, il revient sur ses terres natales, apportant un regard frais aux recettes locales.

La carte est courte, et la cuisine de partage. Côté influences, l'assiette est 100% basque, reflétant la richesse du terroir, entre terre et mer, avec des produits sourcés exclusivement autour de Bidart. Sur les tables du restaurant : dorade royale entière au beurre citronné, épaule d'agneau de lait fondante, côte de bœuf tendre... Mais aussi des plats typiques comme les chipirons grillés à la plancha ou les moules à la luzienne, ainsi que des options végétariennes.

Et pour prendre des forces avant de danser toute la nuit, on plonge sa cuillère dans l'île flottante géante aux pralines et noisettes, ou encore la spécialité du chef, une soupe de fraises « *Etcheleku* » menthe-basilic.

Côté boissons, les deux frères ont tout bon : vins de la région, cocktails créés en collaboration avec le Domaine Syndicat, et mocktails aguicheurs.

Des options accessibles ont été pensées pour embarquer tout le monde à bord, de la pinte à 6,50 euros à la bouteille de rosé à 32 euros. Quelques signatures de la maison : la cuvée Blue Cargo 2025 (un rosé Côtes de Provence créé pour l'ouverture), le Pornstar Martini (vodka, passion, vanille, prosecco) ou le Gin Basil Smash (gin, citron vert, sirop de sucre, basilic frais). De quoi nous faire aimer l'amour en mer, au tempo du Blue Cargo !





À PROPOS DU GROUPE COMME DES FRÈRES

Fondé par les frères entrepreneurs Paul et Baptiste Gobilliard, le groupe Comme des Frères développe et exploite des lieux de vie et de restauration à forte identité, conjuguant authenticité, convivialité et exigence opérationnelle. Implanté à Noirmoutier, à Paris et désormais à Biarritz, le groupe réunit aujourd'hui le Bonnotte Club et le Blue Cargo, avec une ambition constante : construire des adresses durables, incarnées et ancrées dans leur territoire.

INFOS PRATIQUES

2 avenue du Lac, 64210 Bidart
Instagram @lebluecargo
<https://www.bluecargo.fr/>