



Mixez les aspirations d'une génération connectée, engagée et nomade avec le savoir-faire du plus important groupe hôtelier au monde, vous obtenez Moxy. **L'enseigne millennials du groupe Marriott International s'implante à Bordeaux, dans le quartier tendance des Bassins à Flot.** Conçu comme un lieu de vie ET d'hébergement, Moxy est une adresse sociale, où la possibilité d'une rencontre va de paire avec la certitude qu'il s'y passe quelque chose...même quand il ne s'y passe rien. **Comme le résume Edgard Basin, son Directeur Général :** "Moxy Bordeaux est un concept hôtelier lifestyle alternatif qui s'adresse à la fois aux voyageurs aventuriers et aux locaux, qui vous fera ressentir l'atmosphère de cette splendide région de manière amusante, énergique et cosmopolite."



Les chambres de l'hôtel Moxy proposent de jolies vues sur le paysage des Bassins à Flot. Le Moxy rapproche les gens. Autour de son bar se retrouvent ceux qui travaillent dans le quartier, ceux qui y vivent, ceux qui y étudient et tout ceux qui le découvre. Au rythme d'une programmation éclectique qui alterne des rencontres associatives, des vide-dressing et des séances de yogas à la découverte d'artistes ou de DJ locaux le rez-de-chaussée s'anime régulièrement autour du grand comptoir en îlot central. **Tout s'organise autour de ce lieu de vie ouvert raconte l'architecte d'intérieur Michael Malapert.** Le travail sur la lumière nous a aidé à scénariser l'espace selon différents niveaux d'énergie. Selon ses besoins ou ses envies, on vient se reposer, boire un verre, manger, travailler, papoter avec des amis, voir entamer une partie ping-pong ou de babyfoot."



Le Moxy cache un îlot de verdure où venir se ressourcer en toute saison. C'est le jardin des silos dessiné par les paysagistes François Neveux et Bernard Rouyer. Au Moxy, le génie des lieux est à la carte, avec un choix de spécialités locales décalées et un maximum de produits locaux et de saison. Bordeaux oblige, la cave met les vins du sud-ouest à l'honneur, mais avec un accent particulier sur le courant bio et bio dynamique. Le choix des bières est lui aussi ancré, avec des productions locales et la Mira servie à la pression.