



WHERE EAST MEETS WEST

SEI  
SEI  
SEI

L'hôtel 70 Hectares... & l'Océan, membre de la Collection  
Fontenille, dévoile SEI, son nouveau restaurant.

Résolument tourné vers l'Asie tout en restant fidèle à  
l'âme landaise, SEI 生, terme d'origine japonaise, évoque  
la vie, son épanouissement et son mouvement.

SEI est un souffle, un élan. Celui de l'océan qui ne cesse  
de danser, celui des idées qui voyagent, se mêlent et  
se transforment. Il incarne l'inattendu, la vie qui avance  
sans jamais se figer.

SEI est une vague — jamais la même, toujours fidèle  
à elle-même.

Un lieu traversé par les courants du monde, où tout  
naît, renaît, et se réinvente.

Un nom comme une syllabe échappée du rivage, ancrée  
dans l'âme vivante de Seignosse.

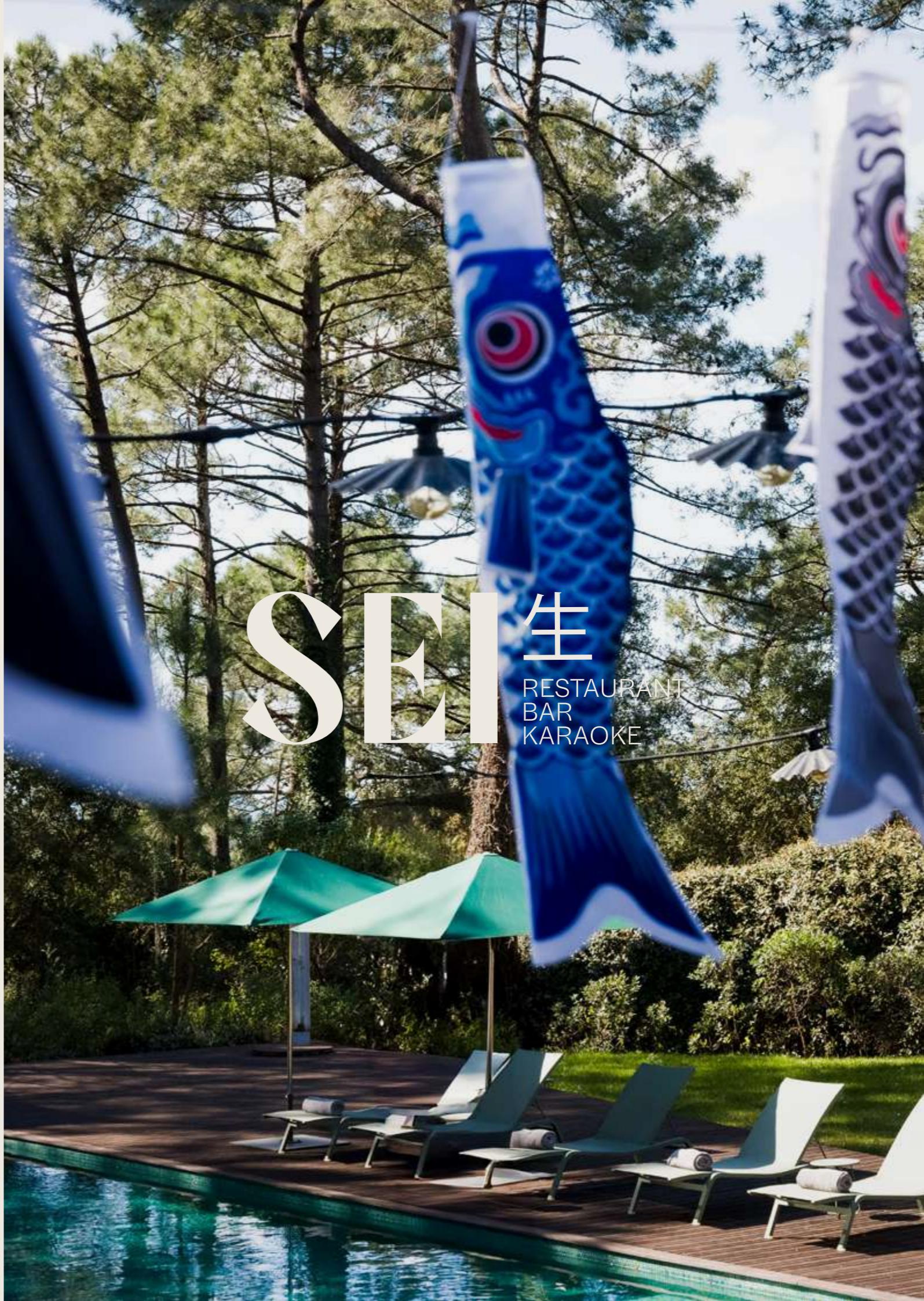
## UNE IDENTITÉ VISUELLE IMMERSIVE

Pour donner vie à SEI, le studio de design **Triple B** a imaginé une atmosphère immersive et raffinée. Respectant l'identité visuelle du bâtiment et son vert landais distinctif. Le restaurant puise son inspiration dans l'esthétique japonaise, entre artisanat traditionnel et atmosphère feutrée, rappelant les échoppes intimistes et les lieux de convivialité où l'on prend le temps de savourer.

Dès l'entrée, le voyage commence : un parfum délicat de vétiver et de cèdre embaume l'espace, tandis que des Noren suspendus accueillent les visiteurs. L'intérieur se veut à la fois chaleureux et décontracté, avec des luminaires tamisés, des teintes de vert pin et de bois, et une bande-son oscillant entre city pop japonaise, disco et pop française.

À l'extérieur, lanternes et **Koinobori** flottent au vent, tandis que la terrasse s'étend naturellement vers la piscine et ses transats, abolissant les frontières entre les espaces. Une référence subtile à "**La Grande Vague de Kanagawa**" de Hokusai traverse l'ensemble du concept, un écho à la proximité de l'océan Atlantique et à l'énergie vibrante de Seignosse.

L'expérience se prolonge jusque dans les uniformes du personnel, qui arborent des t-shirts édités en sérigraphie, disponibles également à la boutique de l'hôtel.



## UNE CUISINE D'INSPIRATION JAPONAISE AUX ACCENTS LOCAUX

**SEI** propose une expérience culinaire où la gastronomie japonaise rencontre les produits du terroir landais.

**Le midi**, une approche en équilibre entre Yin & Yang : une cuisine qui joue sur les contrastes et la complémentarité des saveurs. Clin d'œil aux classiques de la street food japonaise, ces plats revisités avec élégance allient la fraîcheur des salades de vermicelles et des sashimis de bonite à la générosité des tempuras croustillants et des baos fondants au crabe et crème saté. Sans oublier le Sando au poulet des Landes, sublimé par une sauce Bulldog relevée... un menu qui oscille harmonieusement entre légèreté et générosité, jouant avec subtilité sur les textures et les assaisonnements.

**Le soir, place à l'esprit Izakaya**, où les petites assiettes à partager créent une atmosphère conviviale et effervescente : brochettes de **Yakitori de poulet des Landes**, **bao au crabe et crème saté**, **sashimi de bonite au caramel de sésame**, ou encore **tataki de thon à la citronnelle**.

**Le Brunch** iconique de la maison conserve son essence tout en s'enrichissant d'une touche SEI, réinterprétant les classiques avec des inspirations asiatiques : huîtres de Seignosse au vinaigre de wasabi, pain perdu au lait de coco, croissant Kaya à la confiture de pandan, ou encore yuzu curd maison.



## UN BAR SIGNATURE AUX COCKTAILS INNOVANTS

La nouvelle carte de boissons SEI repousse les frontières du goût, mêlant équilibre et maîtrise des saveurs. Inspirés des traditions asiatiques et revisités avec audace, les cocktails sont conçus par notre mixologue, jouant sur les contrastes et les textures. Le matcha s'invite dans des créations subtiles, tandis que le saké et le whisky japonais apportent profondeur et complexité.

Parmi les cocktails signatures, laissez-vous surprendre par le **Matcha Sour**, associant saké, gin, citron vert et blanc d'œuf, ou encore l'**Asia Dubliner**, où whisky Nikka, Grand Marnier et vermouth rouge se rencontrent dans un équilibre parfait.

Côté boissons chaudes, SEI propose une sélection raffinée de lattes signatures, du matcha latte velouté au golden latte épice, en passant par une version au sésame noir aux notes torréfiées.



SEI 生BĀ  
BAR & MORE

## UNE PROGRAMMATION COUSUE MAIN

SEI ne se limite pas à une expérience culinaire, il se transforme en un véritable lieu de rencontre où la gastronomie se mêle à la culture.

Tout au long de l'année, une programmation riche et immersive viendra rythmer la vie du restaurant : concerts intimes, festivals, soirées Izakaya sous les Pins, dîners à quatre mains avec des chefs invités offriront des moments uniques de partage.

Des masterclasses immersives permettront également d'explorer l'univers du saké, des fermentations et des condiments japonais. Pendant la période estivale, SEI posera également ses valises à La Cabane des Estagnots, adresse incontournable de la famille Fontenille, les pieds dans le sable, pour proposer des expériences culinaires inédites, invitant à savourer l'instant autrement, que ce soit sous le ciel étoilé ou au bord de l'océan.



SEI 生HŌ  
KARAOKE

## UN LIEU DE RENCONTRE, DE PARTAGE ET DE DÉCOUVERTES

Avec SEI, 70 Hectares... & l'Océan revisite l'expérience hôtelière en créant un lieu de vie vibrant, où la cuisine se partage et l'atmosphère invite aux voyages.

Entre la fraîcheur de l'océan et l'effervescence de Tokyo, SEI invite à un voyage où les saveurs et les cultures se mêlent harmonieusement.





9 avenue de l'Opéra, 75001, Paris - France