



Après des ouvertures récentes à Strasbourg, NAOS Hôtel Groupe dévoile une nouvelle adresse hôtelière et un restaurant au cœur du parc d'affaires du 45ème parallèle de l'aéroport de Mérignac.



NAOS Hôtel Groupe annonce l'ouverture de l'hôtel Sheraton et du restaurant L'eden à Bordeaux

Situé à quelques kilomètres de Bordeaux et du Bassin d'Arcachon, l'hôtel Sheraton se révèle comme l'établissement idéal pour faire un break lors d'un voyage d'affaires ou de loisirs. Une adresse raffinée où confort et excellence sont de rigueur et qui voit son offre complétée par la création du restaurant L'eden.

Aux airs de brasserie gastronomique française, ce nouveau lieu de vie prend ses quartiers dans l'établissement, pour offrir une cuisine qui fait la part belle aux spécialités françaises.



L'hôtel Sheraton, une nouvelle adresse 4 étoiles à proximité de Bordeaux

177 chambres et suites, 1 salle de fitness, 1 espace wellness idéalement situé en rooftop et des prestations exclusives dans un cadre premium, c'est la promesse du nouvel hôtel Sheraton qui ouvre ses portes en janvier 2023 dans un quartier en plein essor proche de Bordeaux.

Avec ses chambres et ses suites, dont certaines avec terrasses, les voyageurs trouveront la catégorie qui leur correspond, selon qu'ils voyagent en solo, en duo ou en famille. Ici, les voyageurs pourront s'accorder une pause bien-être au bord de la piscine et dans le sauna situés sur le rooftop, les sportifs disposeront de tous les équipements du centre de fitness et les gourmands pourront profiter du restaurant, du café et de la terrasse extérieure.

On y pose également ses valises pour un voyage d'affaires afin de bénéficier de tous les avantages que propose le Blue Bamboo, business center situé à quelques mètres de l'hôtel. Pour les nomades de passage à Bordeaux, ce complexe rattaché à l'hôtel sera le rendez-vous idéal grâce à ses nombreux espaces de travail et ses salles de réunions professionnelles.



Le restaurant L'eden, la nouvelle table gastronomique

Ode à la cuisine française, L'eden restaurant allie tradition et modernité, sous la houlette du chef Cédric Szajnerman on y goûte une cuisine de la nature, brute de goût. Dans l'agitation frémissante de Bordeaux et du quartier d'affaires de l'aéroport, L'eden se révèle comme un paradis, un lieu de délices au cœur de ce tumulte, comme en témoigne son nom. Ici, on s'accorde un moment hors du temps pour déguster une cuisine gastronomique et partager la passion d'un chef et de ses équipes. Après avoir fait ses armes auprès de plusieurs tables étoilées prestigieuses comme les Fresques à l'hôtel Royal à Evian, l'auberge de Fond Rose chez le Chef Gérard Vignat MOF et 1*, un passage chez Marc Haerberlin 3*, Maxime Deschamps 1* ou encore Jean Luc Rabanel 2*, Cédric Szajnerman prend les rênes de la cuisine d'un établissement dans les Alpes pendant quatre ans, pour ensuite venir s'installer à Bordeaux et imaginer la carte de ce nouveau restaurant, L'eden.

« Mon crédo ? La «simpléxité» : rendre lisible la complexité des goûts et donner des émotions. »

Avec une attention toute particulière au sourcing, le chef a imaginé une cuisine de brasserie revisitée qui va de pair avec une très belle sélection de vins. À la carte, des plats locaux tels que les huîtres du bassin en escabèche ou encore le fameux canelé bordelais, dans sa version revisitée au crémeux citron-yuzu, sorbet verveine et mousse citron.

