MADISON

SAINT JEAN DE LUZ

★ ★ ★ ★

HÔTEL & SPA

DOSSIER DE PRESSE

2022

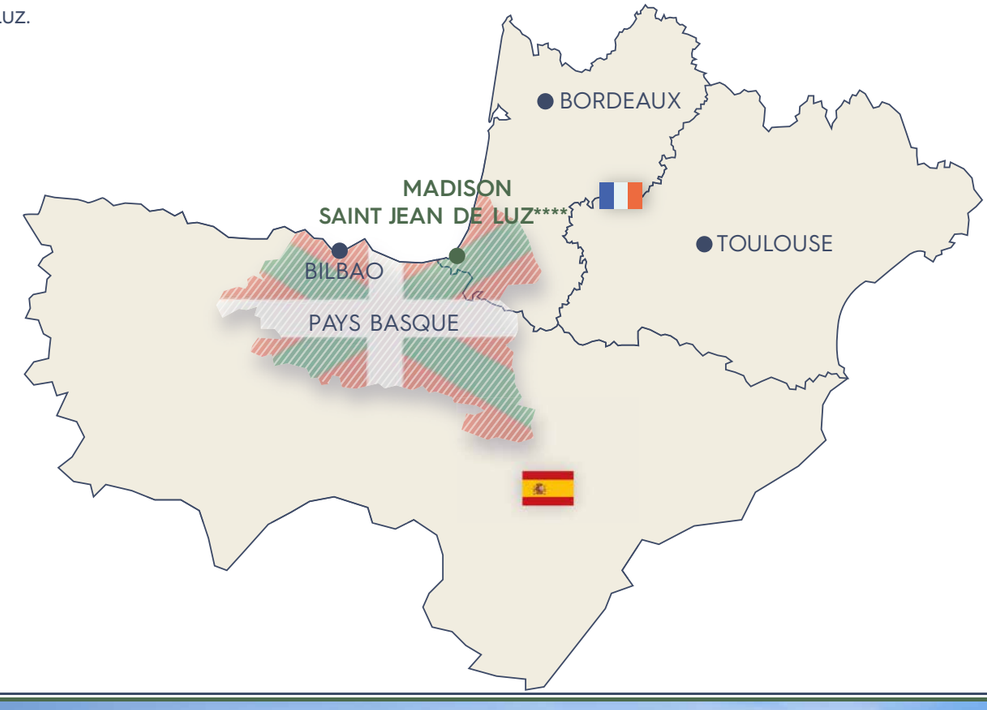
SOMMAIRE

MADISON SAINT JEAN DE LUZ****	P. 3	LA BRASSERIE DU MADISON	P. 14
NOTRE HISTOIRE	P. 4	LE SALON DE THÉ	P. 15
AMBIANCE ET CHOIX DES MATÉRIAUX	P. 5	L'ESPACE SPA ET BIEN-ÊTRE	P. 16
CHAMBRES & SUITES	P. 6	QUELQUES RITUELS	P. 17
LA CHAMBRE CLASSIQUE	P. 7	MEETING & BUSINESS	P. 18
LA CHAMBRE SUPÉRIEURE	P. 8	NOS SERVICES	P. 18
LA CHAMBRE PRESTIGE	P. 9	DÉCOUVREZ LE PAYS BASQUE	P. 20
LA CHAMBRE DELUXE	P. 10	ACCÈS AU MADISON SAINT JEAN DE LUZ****	P. 21
LA SUITE	P. 11	L'ÉQUIPE	P. 22
LA « SUITE MASTER »	P. 12	NOTRE PRIORITÉ, L'EXPÉRIENCE CLIENT	P. 23
TYPOLOGIE DES CHAMBRES	P. 13	REVUE DE PRESSE	P. 24
		CONTACTS PRESSE	P. 40

MADISON SAINT JEAN DE LUZ**** Hôtel & SPA

Entre mer et montagne…

Situé en cœur de ville entre mer et montagne, MADISON Saint Jean de Luz**** est le point de départ idéal pour découvrir le Pays basque et sa côte. À deux pas de la baie de Saint-Jean-de-Luz, profitez de la plage et baladez-vous sur la promenade Jacques Thibaud… Ainsi vous rejoindrez la place Louis XIV en quelques minutes, place par laquelle vous accèderez au port de Saint-Jean-de-Luz et admirerez la Rhune. Ce sommet emblématique du Pays basque offre de superbes randonnées avec un panorama exceptionel sur le littoral ! Les pieds dans l'eau ou la tête dans les nuages, vous allez aimer Saint-Jean-de-Luz.



NOTRE HISTOIRE

Une renaissance signée Olano...

OLANO, un nom qui ne vous est sûrement pas inconnu.... Groupe familial européen en transport et logistique frigorifique, il est reconnaissable sur les routes d'Europe avec ses camions vert et blanc. Nicolas, Sandra et Jean-Michel Olano, dirigeants du Groupe du même nom, se sont lancés dans un nouveau défi : faire renaître le Madison, hôtel emblématique de Saint-Jean-de-Luz, ville de villégiature.

Construit en 1911 lors de l'explosion du tourisme balnéaire sur la côte basque, le Madison accueillait les têtes couronnées de l'époque, ainsi que toute l'aristocratie française. Après presque une décennie endormi, le MADISON Saint Jean de Luz****, écrit une nouvelle page de son histoire.

Grâce à leur persévérance et leur cohésion, ils ont fait de cet hôtel un lieu reflétant notre si belle région et surtout un hôtel représentant la ville de Saint-Jean-de-Luz.

Date ouverture :
20 décembre 2018

Directeurs Généraux :
Nicolas et ses enfants Sandra et Jean-Michel Olano

Directrice d'Exploitation :
Sabrina Lacaze

Nombre de chambres :
32 chambres dont 1 suite

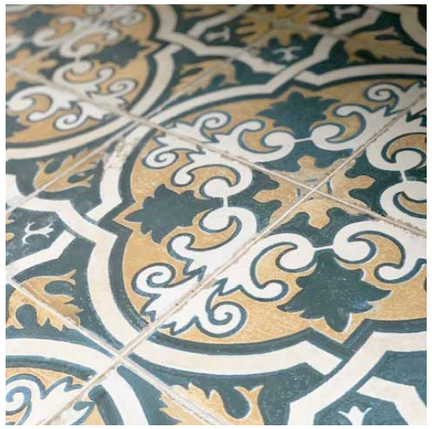
Nos espaces restauration :
1 brasserie, 1 bar, 1 salon de thé, 1 terrasse

Bien-être :
1 espace Spa de 160 m², 1 bassin de nage, 1 jacuzzi, 1 sauna infrarouge,
1 douche expérience, 1 salle de fitness, 1 cabine de soins

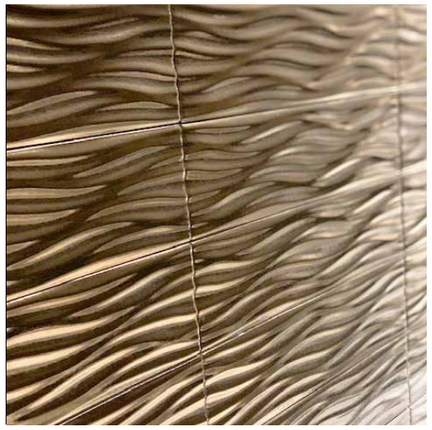
Services :
Espace séminaire, réception-conciergerie 24h/24

AMBIANCE & CHOIX DES MATÉRIAUX

Vous trouverez au MADISON Saint Jean de Luz**** une ambiance et un style travaillés dans les moindres détails grâce à la sélection de matériaux de qualité et d'objets décoratifs choisis par la famille Olano. Accompagné par la MAISON JEAN-VIER, le MADISON Saint Jean de Luz**** a fait le choix travailler au plus proche du Pays basque avec des artisans locaux. Entre authenticité et modernité, découvrez le caractère unique de chaque partie de l'hôtel.
Grâce à plusieurs étapes telles que la conceptualisation 3D, la réalisation de meubles sur-mesure ou encore la découverte des matières ; profitez d'une ambiance à la fois chaleureuse, basque et moderne.



Carrelage ancien



Choix muraux
« Espace SPA »

Pitchpin

Choix des décorations
« Espace SPA »

Choix des lumières

Tissus en velour

CHAMBRES & SUITES

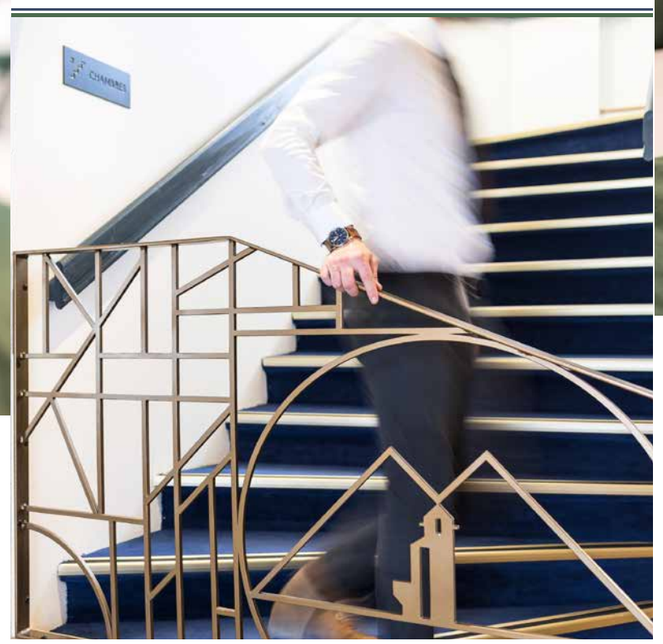
Un univers à l'image de sa ville...

Séjourner à l'Hôtel MADISON Saint Jean de Luz****, c'est la rencontre du Pays basque intérieur et de la côte basque en un seul et même lieu.

Le temps d'un séjour en famille, d'une escapade en amoureux ou lors d'un déplacement d'affaires sur la côte basque, profitez de nos 32 chambres au coeur de la cité des Corsaires. Confortables et fonctionnelles, ces chambres offrent une ambiance raffinée et chaleureuse. Lumineuses et enveloppantes, chaque chambre de l'hôtel est unique tant par sa structure que par sa vue.

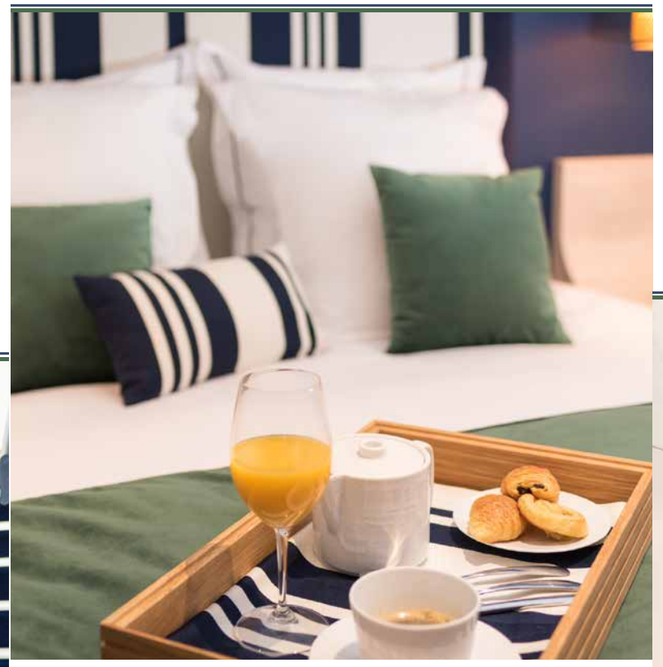
Vous aimerez la finesse de la décoration basque, qui a été choisie et travaillée dans les moindres détails pour chacune des chambres de l'hôtel grâce à un choix de matériaux de qualité et de tissus élaborés par la Maison JEAN-VIER.

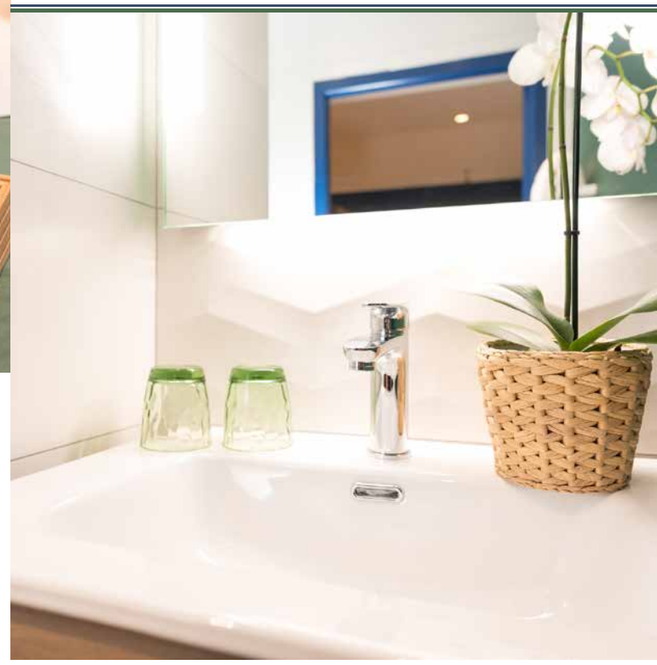
Ainsi, plongez dans l'art de vivre local où l'authenticité côtoie la modernité avec tout le confort d'une chambre luxueuse où l'on se sent instantanément chez soi.



LA CHAMBRE CLASSIQUE

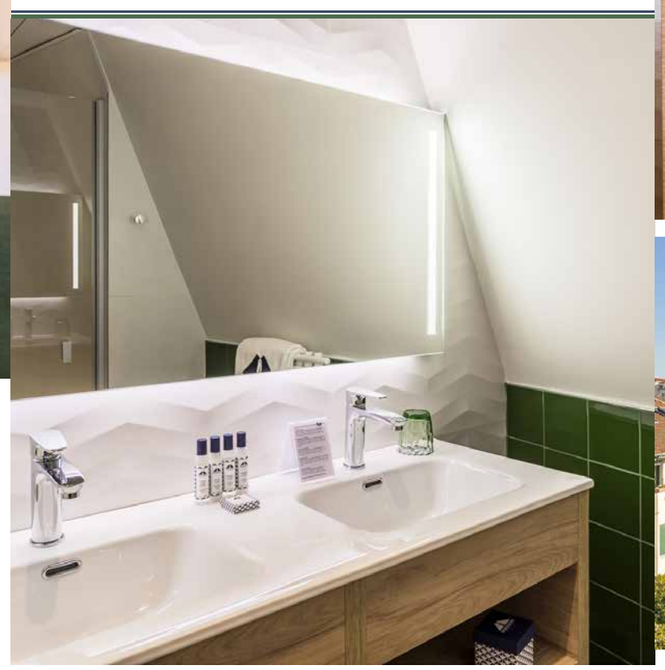
Idéale pour une escapade en amoureux ou un déplacement professionnel. Vous profiterez d'une chambre entre 16 m² et 18 m², offrant tout le confort d'un hôtel 4 étoiles dans une atmosphère cosy agrémentée d'équipements fonctionnels.





LA CHAMBRE SUPÉRIEURE

D'une superficie de 24 m², elle est idéalement aménagée et accessible aux personnes à mobilité réduite. Située au 2e et 3e étages de l'hôtel, vous apprécierez l'ambiance chaleureuse de cette chambre supérieure.

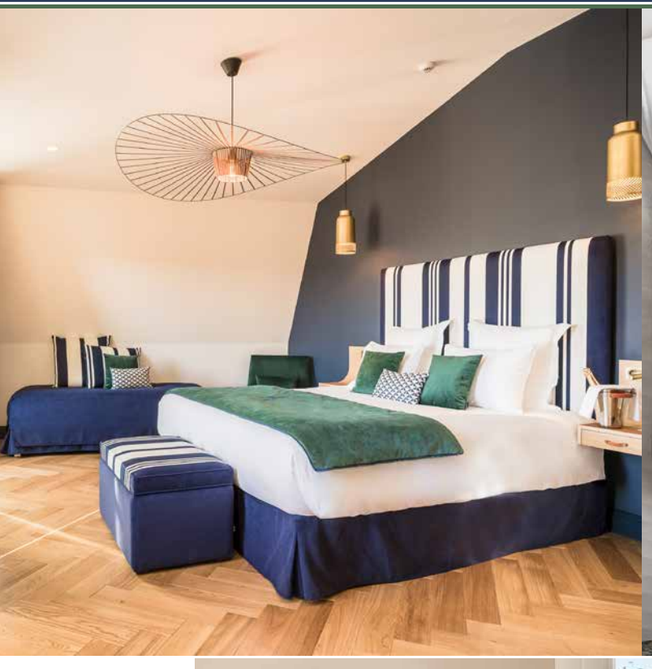


LA CHAMBRE PRESTIGE

Bénéficiant d'un bel espace à vivre de 27 m², la chambre Prestige est située au 4e étage. Profitez ainsi d'une vue typiquement luzienne et d'une belle lumière naturelle. Toujours dans une ambiance moderne et chaleureuse, elle vous procure le confort nécessaire lors de votre séjour.
Elle est équipée d'un lit 200x200 cm et d'une double vasque dans la salle de bains.

LA CHAMBRE DELUXE

Située au dernier étage de l'hôtel, vous profiterez d'un aperçu mer et d'une vue sur la Baie de Socoa. Bénéficiant de 35 m^2, notre chambre Deluxe est une invitation à la détente grâce à sa salle de bain équipée d'une baignoire et d'une douche.

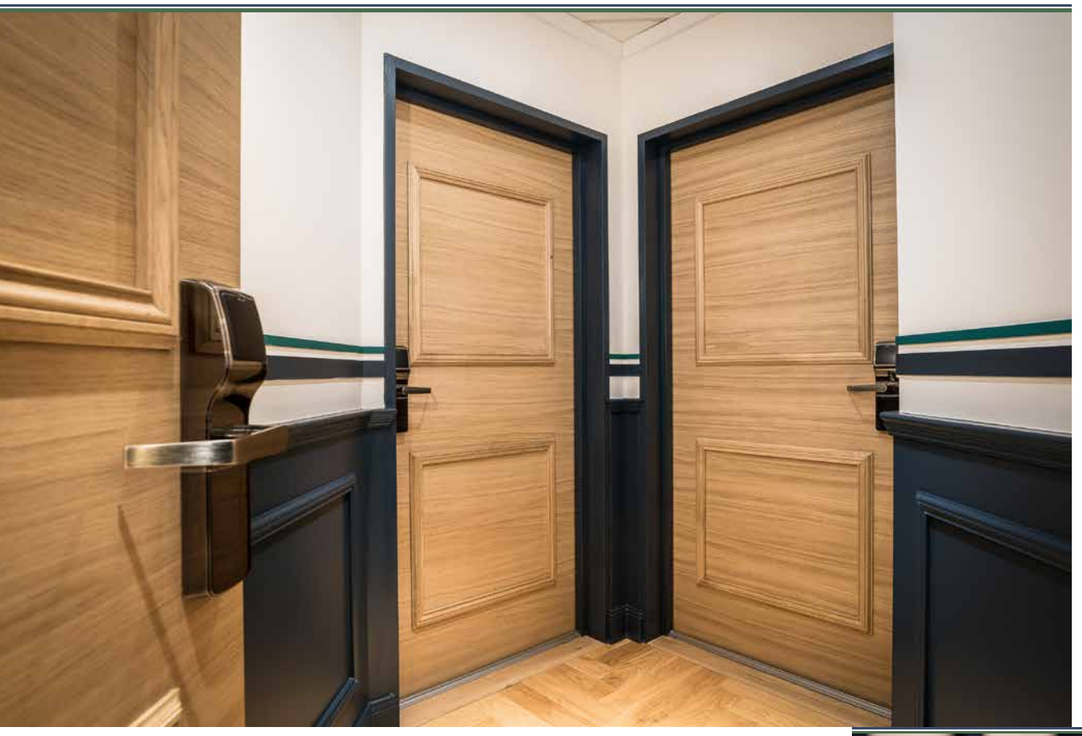


LA SUITE

La suite du MADISON Saint Jean de Luz**** est un lieu idéal pour accueillir toute la famille afin que chacun profite de son espace et de sa tranquillité. Elle est composée d'une chambre, d'un espace salon avec canapé convertible, d'une double vasque et d'une douche à l'italienne. Au sein de ses 32 m² de superficie, profitez aussi d'une belle vue dégagée sur les toits de Saint-Jean-de-Luz et sur le boulevard Thiers.

LA « SUITE MASTER »

Entre amis ou en famille, prenez place dans l'une de nos suites Master. Situées aux extrémités de la bâtisse de l'hôtel, vous bénéficierez d'une large vue sur Saint-Jean-de-Luz. Profitez d'un sas privatif commun pour jumeler deux chambres tout en bénéficiant de salles de bain respectives. De 32 m² à 57 m², les Suites Master s'adaptent à votre besoin et vous garantissent un séjour convivial. N'hésitez pas à nous consulter !



TYPOLOGIE DES CHAMBRES

Les 32 chambres et suites de l'hôtel sont réparties sur les 4 étages de la bâtisse. Vous trouverez ci-dessous le descriptif détaillé des chambres. Le MADISON Saint Jean de Luz**** dispose de 2 chambres répondant aux normes d'accessibilités pour les personnes à mobilité réduite.

Types de chambres	Chambres Classique : 25 Chambres Supérieure : 3 Chambres Prestige : 2 Chambre Deluxe : 1 Suite : 1 Suite Master : nous consulter
Superficie	De 16 m² à 35 m²
Équipements	Wifi gratuit Téléphone Plateau de courtoisie (machine à expresso CAFÉS RICHARD) Mini bar Accès spa Produits d'accueil Room services Blanchisserie Sèche-cheveux / Peignoir / Chaussons TV écran plat Coffre-fort Bouteille d'eau offerte Climatisation individuelle Interdiction de fumer Respect de l'environnement Literie : Tempur Sealy Linge, draps : Linvosges
Lits	160x200 à 200x200
Check in	15h00
Check out	11h00

LA BRASSERIE DU MADISON

Non-stop : 7h - 22h30

La Brasserie du MADISON se réinvente et s'invite à l'apéro ! En terrasse ou dans la brasserie réservez votre table pour un apéro local entre amis à Saint-Jean-de-Luz.

Terrasse ensoleillée la journée et terrasse chauffée en soirée, prenez place pour un rafraîchissement ou un apéro à la brasserie.

Le déjeuner du Madison by Maryne

Le déjeuner By Maryne

Notre cheffe Maryne vous concocte pour la pause déjeuner un menu du marché à base de produits frais et sélectionnés en privilégiant les producteurs locaux. Découvrez tous les matins le menu du jour auprès de notre équipe de la réception ainsi que sur nos réseaux sociaux Instagram et Facebook.
La Brasserie du Madison vous offre un cadre chaleureux et intimiste tout en profitant d'une cuisine ouverte pour apercevoir notre Cheffe Maryne.

SALON DE THÉ

Instant sucré...

Le Salon de Thé du MADISON Saint Jean de Luz**** est ouvert à toute personne en quête d'une pause gourmande et surtout Luzienne !

Venez déguster le traditionnel gâteau basque et les emblématiques muxus de la Maison PARIÈS, les macarons de la Maison ADAM ou encore les pâtisseries élaborées par des artisans locaux au gré des saisons autour d'un thé de la Maison DEUZA ou d'une boisson gourmande à base de café !

L'ESPACE SPA & BIEN-ÊTRE

Un havre de paix...

MADISON
ESPACE SPA

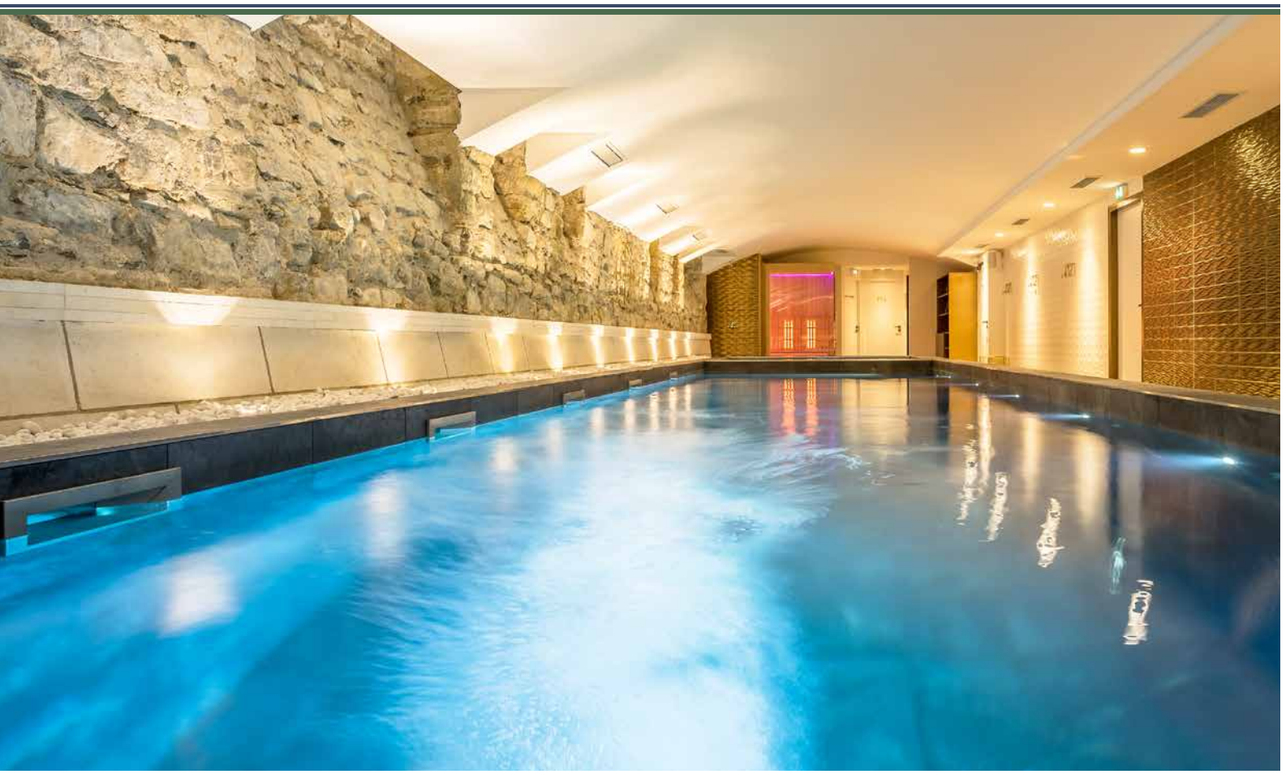
Comme une invitation à la détente et au lâché prise, notre espace bien-être vous invite à vous ressourcer en toute quiétude.

Au sein de l'espace spa du MADISON Saint Jean de Luz****, découvrez nos installations et nos soins DECLÉOR®.

DECLÉOR®, spécialiste de l'aromathérapie cosmétique, propose une gamme de soins naturels. Ainsi, bénéficiez des vertus des huiles essentielles pour prendre soin de votre peau, visage et corps.

Nos équipements :

- 1 bassin de nage
- 1 jacuzzi
- 1 sauna infrarouge
- 1 douche expérience
- 1 salle de fitness
- 1 cabine de soins



QUELQUES RITUELS

Hydra floral

Huiles essentielles de Néroli et d'Orange douce, rituel perfecteur de teint pour une peau éclatante et unifiée.

Soin Signature Décléor Aromaplastie

Soin associant farine de lain, germes de blé et graines de tournesol pour un teint reposé et rayonnant.

Éclat minut

Absolu Jasmin, rituel réénergisant pour une peau fraîche et reposée.

Aromassage

100 % nature, ce massage inspiré du shiatsu dénoue les tensions, active la micro-circulation et relance l'énergie du corps.

Evasion Madagascar

Voyagez à Madagascar et laissez vous entrainer par le rythme de l'île. Un voyage sensoriel unique grâce à un massage énergisant.

After sport

Ce modelage favorise le relâchement musculaire, l'élimination des toxines et permet ainsi au corps d'améliorer la récupération et la relaxation.

DECLÉOR
PARIS

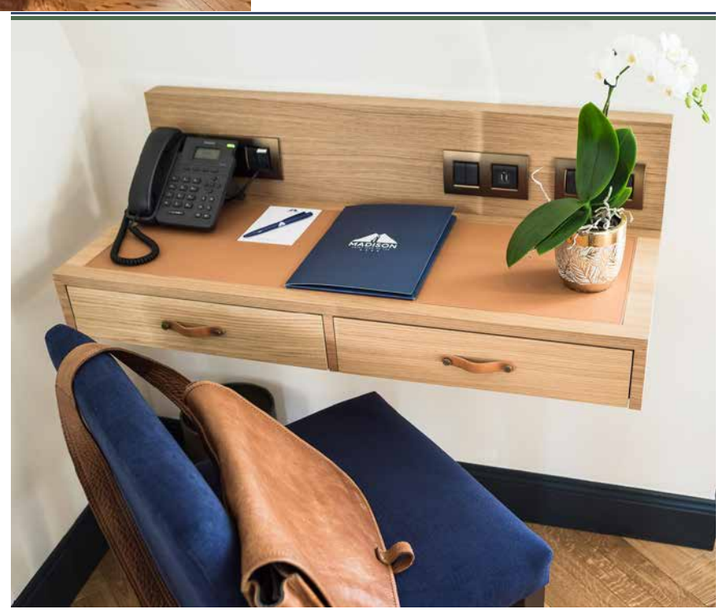
MEETING & BUSINESS

Travail et plaisir à deux pas de l'océan...

Le MADISON Saint Jean de Luz**** vous accueille aussi pour vos réunions de travail. Un espace séminaire doté d'équipements audio-visuels de dernière technologie pour tous types d'évènements professionnels ou festifs. Quels que soient votre programme et vos objectifs, nous vous aiderons à faire de vos réunions une réussite. Notre espace de travail est privatisable et modulabe selon vos envies. Réservez votre journée d'étude et profitez d'un repas d'affaires.

Nos équipements :

- Écran de projection
- Vidéo projecteur
- Liaisons HDMI directes
- Liaisons sans fil (click and share)
- Nécessaire d'écriture



NOS SERVICES

- Réservation de navettes-transfert
- Réception-conciergerie 24h/24
- Restauration 24h/24 (Snacking)
- Salle de réunion
- Wifi haut-débit gratuit
- Business Center
- Parking sur réservation
- Bagagerie & Consigne
- Ascenseur
- Accès pour personnes à mobilité réduite
- Lit pour bébé sur réservation
- Presse française et internationale
- Hôtel non-fumeur
- Carte de crédit acceptée
- Espace SPA & Bien-Être
- Soins DÉCLEOR® sur réservation
- Découverte du Pays basque sur demande

DÉCOUVREZ LE PAYS BASQUE

CÔTÉ MER - *plages & surf*

La côte basque célèbre pour ses plages et ses falaises offre les meilleures vagues en Europe. Vous trouverez aussi des plages abritées de la houle pour profiter de baignades agréables en toute sécurité sur les plages surveillées de la baie et ses alentours.

CÔTÉ TERRE – *Pays basque intérieur*

La Rhune offre une vue à 360° sur le Pays basque et son littoral. À seulement 10 km du centre de Saint-Jean-de-Luz, un petit train à crémaillère vous conduira au sommet afin de profiter des sentiers balisés et de randonner parmi les pottoks (race de poney sauvage endémique des Pyrénées).

CÔTÉ VILLE - *Pays basque & tradition*

Découvrez l'authenticité du Pays basque à travers sa langue, ses chants et ses danses. Assistez à des parties de pelote de niveau international, goûtez les spécialités gastronomiques et rapportez chez vous la richesse de l'artisanat basque.

N'hésitez pas à solliciter l'équipe de la réception pour organiser vos découvertes ou pour plus de renseignements.

ACCÈS AU MADISON SAINT JEAN DE LUZ****

EN VOITURE

Prendre l'autoroute A63 direction Saint-Jean-de-Luz, sortie Saint-Jean-de-Luz Nord. Suivre les panneaux indicateurs, direction centre-ville. Vous trouverez le MADISON Saint Jean de Luz**** au 25, boulevard Thiers.
Coordonnées GPS : 43°23'27.3"N 1°39'32.8"W

EN AVION

- Aéroport de Biarritz, à 20 min en voiture de l'hôtel.
- Aéroport de Bordeaux, à 2h en voiture de l'hôtel.
- Aéroport de Toulouse, à 2h30 en voiture de l'hôtel.
- Aéroport de Bilbao, à 1h30 en voiture de l'hôtel.
- Aéroport de Pau, à 1h en voiture de l'hôtel.
- Aéroport de Saint-Sébastien, à 30 min en voiture de l'hôtel.

EN TRAIN

- TGV direct Paris/Saint-Jean-de-Luz (5h30)
- TGV Bordeaux/Saint-Jean-de-Luz (2h)
- TER Pau/Saint-Jean-de-Luz (2h10)

L'ÉQUIPE

Serviabilité et professionnalisme...

Forte de belles années d'expériences à travers plusieurs pays, régions, et dotée de riches compétences, l'équipe du MADISON Saint Jean de Luz**** est dédiée à votre accueil et bien-être tout au long du séjour que vous passerez à nos côtés.

Nous souhaitons que chaque moment passé chez nous reste unique.

N'hésitez pas à nous contacter avant votre arrivée pour l'organisation de votre séjour à Saint-Jean-de-Luz et sur la côte basque.

Une fois à l'hôtel, la réception est à votre disposition pour toutes demandes.

Nous sommes impatients de vous accueillir et de vous rencontrer.

NOTRE PRIORITÉ, L'EXPÉRIENCE CLIENT

Traveller Review Awards 2020

« Mon avis concerne un séjour d'une semaine à deux, hors saison, et dans probablement la plus belle chambre de l'hôtel. L'emplacement du Madison est idéal, proche de tout, que ce soit le centre, la plage, les restaurants... L'accueil fut également fort sympathique, par les personnes à la réception, mais aussi par le staff du restaurant (mention spéciale au jeune homme qui sait être à la fois professionnel et amical). La literie était parfaite avec des matelas d'une épaisseur étonnante. La propreté était au rendez-vous avec un (vrai) passage quotidien de l'équipe qui s'occupe du ménage. Nous avons utilisé tous les jours le SPA situé au -1 : équipement sportif de qualité (Technogym) + piscine + jacuzzi + sauna. Le tout avec des serviettes à disposition pour chaque séance sportive. Et enfin, la chambre, parfaite en tout point : spacieuse (pour deux personnes), lumineuse (traversante), avec une superbe vue sur les toits de Saint-Jean (au dernier étage donc). Pour toutes ces raisons, nous recommandons donc cet hôtel, dans lequel nous séjournerons à nouveau avec plaisir. »

Google - 2022

« Séjour parfait à l'hôtel Madison, emplacement idéal à côté de la gare et en centre-ville. Hôtel de qualité avec un personnel agréable ! Chambre spacieuse et décorée avec goût. Literie confortable, bon petit -déjeuner copieux. Petit plus après une longue journée de marche : l'espace détente avec la piscine, le jacuzzi ainsi que le sauna.
Nous reviendrons sans hésiter ! »

Booking - 2021

« Hôtel très agréable : une semaine bien ressourçante !
La chambre est très agréable et la literie parfaite. Toutes les personnes croisées lors de mon séjour ont été plus qu'agréables et serviables.
Merci pour ce moment. »

Google - 2021

« Excellent moment passé avec ma femme pour nos 10 ans de mariage. Nous avions l'habitude de séjourner chaque année dans un autre établissement connu de la baie de Saint-Jean. Je recommande grandement cet hôtel. La qualité de service et l'attention portée aux clients par les équipes sont remarquables. L'emplacement est idéal. Le SPA est TOP !
Bref, allez-y sans hésiter. »

Guest Suite - 2020

« Très bel hôtel de taille idéale, belle décoration avec des matériaux de qualité et ambiance accueillante ! Le spa extraordinaire surtout quand on a la chance de s'y trouver seul : un grand luxe. Emplacement top, nous reviendrons pour un plus long séjour. Je recommande ! »

Guest Suite - 2020

Saint-Jean-de-Luz : l'hôtel Madison ouvrira officiellement ses portes le 20 décembre

A LA UNE / PYRÉNÉES ATLANTIQUES / SAINT-JEAN-DE-LUZ / Publié le 20/11/2018 à 10h38 par **V. D.**.

▲ L'hôtel Madison ouvrira ses portes dans un mois.©*PHOTO V. D.*

L'opération de réhabilitation menée par le patron de l'entreprise de transport et logistique Olano touche à sa fin. L'établissement était fermé depuis 2012.

Cette fois c'est la bonne. **Initialement espérée avant l'été 2018**, l'ouverture de l'hôtel Madison de Saint-Jean-de-Luz sera officiellement célébrée le 20 décembre. L'opération de réhabilitation entreprise sur le boulevard Thiers par le patron du groupe de transport et logistique luzien Olano offrira à la cité des Corsaires **une nouvelle offre d'hôtellerie quatre étoiles** de 32 chambres, avec une brasserie et un espace bien-être.

Des **premières visites** sont envisagées **du 13 au 16 décembre**. La Maison Pariès doit également y réunir des invités en avant-première, lors d'une soirée visant à célébrer les 70 ans de son "Mouchou".

L'établissement était fermé depuis 2012.

REVUE DE PRESSE

Saint-Jean-de-Luz/Ciboure

Réouverture du Madison : « Un quatre étoiles luzien »

HÔTELLERIE Le trio Nicolas, Jean-Michel et Sandra Olano sera en mesure d'accueillir les premiers clients de l'hôtel de standing rénové dès le 20 décembre. Première visite guidée

VINCENT DEWITTE
v.dewitte@sudouest.fr

« Ce projet, c'est une histoire de famille, mais c'est aussi une attache avec la ville de Saint-Jean-de-Luz. Le même hôtel aurait été à Biarritz, à Bayonne, ou ailleurs, on ne l'aurait pas fait… » La phrase est signée Nicolas Olano, mais sa résonance est familiale. « La volonté de remettre cet établissement au goût du jour, pour qu'il soit à nouveau porteur de ses valeurs et de son rayonnement » est ainsi partagée avec sa fille Sandra et son fils Jean-Michel, chacun mettant ses compétences au service de la réussite de ce projet pas banal.

Ainsi s'apprête à renaître au cœur de la ville un hôtel Madison entièrement renouvelé. « Un gros travail a été mené avec les Bâtiments de France sur la conservation de la façade et sur la toiture. L'âme a été conservée, mais à l'intérieur, il n'a strictement plus rien à voir avec ce qu'il était », confirme en ouvrant ses portes à « Sud Ouest » le « maître d'œuvre » Jean-Michel Olano.

Un sous-sol dédié à la détente

Sept ans après les premiers contacts noués avec les 21 propriétaires qui détenaient l'ancien Madison, et deux ans presque jour pour jour après son acquisition, le trio familial est désormais en mesure d'officialiser une ouverture commerciale dès le 20 décembre. L'échéance, qui prévoit d'ici là des « portes ouvertes pour les Luziens » et une inauguration officielle, le 18, était espérée un peu plus tôt. Mais entre la découverte de l'état de la structure, début 2017, et la mise en œuvre de l'ambitieux plan de rénovation avec création d'un sous-sol et surélévation de l'édifice d'un étage, les dix-huit mois de travaux ne furent pas de trop.

« Le projet a d'abord nécessité des travaux de sous-œuvre très importants. Il a fallu installer plus de 200 pieux et reprendre tous les murs de fondation », détaille Jean-Michel Olano en ressuscitant le souvenir d'« un bâtiment construit en 1911, sans semelle de fondation, posé à même le sable ». Deux ans après l'évacuation des premières brouettes de gravats, le visiteur plonge dans un espace voûté dédié à la détente. Des pierres apparentes d'origine s'y reflètent sur un inédit bassin de nage à contre-courant, un spa, un sauna à infrarouge, une petite salle de sport, mais aussi « une douche sensorielle assez unique », vante-t-on au 143, boulevard Thiers.

> « Le même hôtel aurait été à Biarritz, à Bayonne, ou ailleurs, on ne l'aurait pas fait… »

Sandra et Jean-Michel Olano dans l'une des 32 chambres de l'hôtel Madison. PHOTOS V. D.

Le président-directeur général, Nicolas Olano, devant la façade de l'hôtel, désormais libérée de ses échafaudages

Une brasserie et un salon de thé

Outre un escalier élargi pour des impératifs de sécurité et une succession de 32 chambres, toutes décorées en lien avec la Maison Jean Vier, les clients y retrouveront une brasserie ouverte sur l'extérieur. La cuisine confiée au chef luzien Sergio Meylou, 21 ans, ira de pair avec la remise en valeur du salon de thé, « indissociable de l'histoire et de la renommée de l'hôtel », appuient les Olano. Avec la précision que celui-ci pourra être converti en salle de séminaire.

« La volonté d'amener un hôtel de standing pour la clientèle d'affaires et pour répondre aux besoins de l'entreprise, pour l'accueil des équipes extérieures et des clients » s'allie avec « l'envie que les Luziens se le réapproprient ». L'objectif partagé était, en tous les cas, de « classer l'hôtel dans une catégorie quatre étoiles, mais un quatre étoiles luzien, pas international », précise Jean-Michel Olano.

« L'idée, c'est que, quand on entre au Madison, on sait tout de suite qu'on est à Saint-Jean-de-Luz », résume Nicolas Olano. Et le même de dévoiler son « envie de développer une marque Madison ». Les premiers produits dérivés sont prêts.

REPÈRES

18
Le nombre de mois de travaux nécessaires à cette rénovation.

9
En millions d'euros, le budget total investi dans ce projet.

32
Le nombre de chambres, réparties sur trois étages.

24
Le nombre d'employés qui seront amenés à y travailler.

35
Le nombre de couverts de la brasserie, hors terrasse.

LE PIÉTON

Évoquait dans sa chronique d'hier la proposition par la Ville de Saint-Jean-de-Luz d'un inédit concours de décorations de Noël. Il reste dans le thème aujourd'hui en relayant l'idée d'un « défi pull de Noël », autrement connu sous le nom de « pulls moches »… Le Piéton en a été informé par « les sœurettes » du magasin de couture Le Salon de dé. « Pour faire patienter nos clients jusqu'à Noël, nous les mettons au défi sur Facebook pour qu'ils publient leurs pulls de Noël », expliquent-elles avec la précision que « seuls les pulls tricotés à la main ou customisés seront validés ». Un lot « kitch de Noël » est en jeu. Avis aux amateurs, le concours est ouvert jusqu'au 21 décembre.

EN BREF

PLAN GRAND FROID
Dans le cadre du dispositif de veille et d'alerte en matière de prévention des risques exceptionnels liés au grand froid, les centres communaux d'action sociale (CCAS) de Saint-Jean-de-Luz et de Ciboure recensent les personnes âgées et handicapées isolées. L'objectif est de dresser la liste des personnes susceptibles de nécessiter l'intervention des services sanitaires et sociaux en cas de risques exceptionnels et de déclenchement du plan d'alerte et d'urgence par le préfet. Les personnes âgées de plus de 65 ans et adultes handicapées peuvent retirer un formulaire d'inscription aux accueils des CCAS de chacune des communes.

AGENDA

AUJOURD'HUI
Coupures d'électricité. Enedis effectuera des travaux qui entraîneront une ou plusieurs coupures d'électricité sur la commune de Ciboure, entre 11 h 15 et 12 h, aux lieux suivants : 12, avenue Haize Hegoa, 29 au 31, 36 au 42, avenue de Sopitenia, 3, 7, 27 au 31, 39, 10 au 12, 24 au 26, 34 au 36, avenue Haize Hegoa, 13, allée de l'Haritzaga, 17, 21 avenue d'Ibardin, 5, 9, 13 au 25, 33, 37, 4 au 6, 14 au 20, 28 au 32, 38, avenue Haize Hegoa, 5, 9, 17 au 21, 4 au 10, 15B, allée de Zubiberry, 1, 5 au 7, 2, 12 au 14, 18 allée, de l'Haritzaga, 35, lotissement Aice Egoa, 7, 13 au 15, 2, allée de Zubiberri, lotissement Sopitenia III.

UTILE

AGENCE « SUD OUEST »
28, boulevard Victor-Hugo,
64 500 Saint-Jean-de-Luz.

Rédaction-publicité.
Tél. 05 40 39 70 95.
Télécopie : 05 40 39 70 99.
Mail : saintjeandeluz@sudouest.fr

REVUE DE PRESSE

20f

Mercredi 19 décembre 2018 SUD OUEST

Saint-Jean-de-Luz/Ciboure

Un mercredi portes ouvertes à l'hôtel Madison

À la veille de la réouverture officielle de l'hôtel Madison entièrement rénové, demain, la famille Olano a souhaité réserver cette journée de mercredi aux Luziens qui souhaiteraient découvrir le nouvel établissement quatre étoiles situé au 25, boulevard Thiers, à Saint-Jean-de-Luz. « Ceux qui en auront l'envie seront accueillis par la nouvelle équipe de l'hôtel, qui prendra le temps de leur montrer les différents espaces de l'hôtel », expliquait hier Sandra Olano, à l'occasion d'une photo de groupe. La brasserie confiée au jeune chef, Sergio Meylou, n'ouvrira, elle, que jeudi midi. PHOTO V. D.

AGENDA

AUJOURD'HUI

Visite de l'église de Ciboure. Par le Pays d'art et d'histoire, en compagnie des élèves de l'association Les Orgues d'Urrugne, à 16 h 15. Tarif à 8 euros, gratuit moins de 16 ans. Réservations à l'office de tourisme : 05 59 47 64 56.

UTILE

AGENCE « SUD OUEST »
28, boulevard Victor-Hugo, 64 500 Saint-Jean-de-Luz.

Rédaction-publicité.
Tél. 05 40 39 70 95.
Télécopie : 05 40 39 70 99.
Mail : saintjeandeluz@sudouest.fr

CATHERINE MARCHAND

« Le Madison Saint-Jean-de-Luz »
une histoire de Luziens par la famille Olano

Au cœur de la Cité des Corsaires, la renaissance de l'emblématique hôtel « Madison » redonne vie au patrimoine historique et culturel des luziens. Derrière cette réhabilitation, une famille très attachée à Saint-Jean-de-Luz, son port d'attache. Une découverte sa table gourmande et les Mardis Cocktails !

GASTRONOMIE

Le Madison renait dans ses murs grâce à la passion de toute une famille et son équipe. © DR

Le jeune Chef Sergio Meylou : « C'est ma première maison ! une chance de rester à Saint-Jean-de-Luz… » © DR

« Le réveil de l'Hôtel endormi »

Sa belle façade rénovée dans le respect d'un patrimoine protégé par les Bâtiments de France, l'hôtel se déploie à nouveau pour accueillir les luziens. Si l'extérieur semble ne pas avoir beaucoup changé, l'intérieur a reçu un lifting du sous-sol au plafond, dans les règles de l'Art. En poussant la porte, on ressent l'âme de la maison, avec cette sensation qu'il a toujours été ainsi, un lieu chaleureux et élégant.

C'est tout l'enjeu de ce projet porté par Laura, Jean-Michel et Nicolas Olano, redonner vie à cet hôtel endormi depuis 2011. « *Nous avons fait du Madison un hôtel qui ressemble à sa ville et sa région, avec son salon de thé, sa table brasserie et ses 32 chambres… dans un immeuble classé. Le toit a été réhaussé, un sous-sol creusé pour consolider le bâtiment et créer un espace soin et spa. Le gros œuvre a été suivi par Jean-Michel. Toute la décoration a été menée par Sandra* » souligne Nicolas Olano. En avant-première, lors des portes ouvertes, les luziens sont venus en grand nombre découvrir leur Madison « *Emblématique et mythique… Se rappelant de la célèbre pâtisserie Lalande, ou encore les nombreuses personnalités qui ont séjourné dans ces murs, les luziens ont raconté leurs histoires liées à cet établissement, des moments partagés autour de photos, c'est le réveil au Madison !* »

Construit en 1911 en plein développement balnéaire de Saint-Jean-de-Luz, aujourd'hui, le Madison se décline en bleu luzien et vert Olano marquant cet attachement luzien du groupe Olano. Un réveil dans le choix des matériaux de qualité, des entreprises du Pays Basque, du linge de maison *Jean Vier*, aux meubles uniques sur mesure, rappelant l'identité basque comme les tables de chevet en forme de Chistera. C'est aussi ce bois américain de plus de 200 ans récupéré en Hegoalde… « *Tout a été pensé et réfléchi dès l'achat du bâtiment, savoir ce que l'ensemble allait devenir… On s'adresse avant tout au Pays de Saint-Jean-de-Luz* ».

Du Jalday au cœur de la cité des corsaires

Un projet familial construit autour de Sandra, Jean-Michel, Nicolas et son épouse Isabelle et leurs six petit-enfants. Associée avec Patrick Arrosteguy, la famille Olano a une petite connaissance du monde hôtelier avec les deux hôtels Ibis à Ciboure. Pour le Madison, le projet est de plus grande envergure pour créer un quatre étoiles au cœur de Saint-Jean-de-Luz. « *C'est avec la même philosophie du groupe Olano, que l'ensemble a été conçu : le produit, la filière… D'être bon dans tous les métiers, toujours avec le sourire et être serviable… les mêmes qualités pour le Madison ! En faisant revivre le Madison, nous pourrons aussi mieux accueillir nos clients, sponsors et équipes…, toute sa conception a été conçue pour le business. Au Pays Basque, ce sont surtout des hôtels dirigés vers le tourisme* ». Du Jalday vers le port « *On réparti notre temps entre les deux, on vient "s'oxygéner" !* ». La montagne de la Rhune et le Phare de Saint-Jean-de-Luz, le Logo « M » imaginé par Julien le mari de Sandra, caractérise bien cette ambiance familiale attachée à ses racines.

Du fait de son classement, aucune promotion immobilière ne pouvait être réalisée. Une chance que la famille Olano a saisi pour porter son projet vers les propriétaires « *C'est grâce aux frères Rodriguez de l'agence immobilière luzienne que nous avons pu aller au bout de la discussion pour l'avenir de l'immeuble* », précise Nicolas Olano.

Une équipe de passionnés chacun dans son métier…

Avec le soutien du Directeur Benjamin Seigneuret, l'équipe s'est constituée quelques mois avant l'ouverture. Les 23 jeunes se sont appropriés l'hôtel avant d'accueillir le public « *Recrutés 2 à 3 mois avant l'ouverture, ils ont participé à des travaux et les préparatifs d'ouverture, cela créé du lien très fort entre tous, issus du Pays Basque* ».

Une place gourmande est proposée en mode brasserie, mettant en avant un jeune chef luzien. « *Promis à un bel avenir parisien, Sergio Meylou a choisi un avenir luzien !* » explique Sandra Olano. De Ciboure, le jeune chef de 21 ans, Sergio Meylou a un parcours atypique. Formé au Lycée Hôtelier de Biarritz, des stages en alternance en Hegoalde, Sergio a eu envie de continuer ses études au Basque Culinary Center de Donosti pour son Master « *Une expérience fantastique ! Il y a une liberté dans la cuisine. Avec mes acquis de base, c'est très enrichissant de partager d'autres visions culinaires de Chefs* ». Sollicité par Camdeborde à Paris, Sergio Meylou a été séduit par le projet de la famille Olano, et de rester au Pays Basque. « *C'est ma première maison ! Un vrai challenge de me lancer ici ! Une famille qui me fait confiance autour d'un beau projet…* »

Une carte qui reflète la passion du produit de saison, de production paysanne « *C'est une cuisine bistronomique, d'inspiration locale. C'est beaucoup de travail. On a rien sans rien ! Je me remets beaucoup en question* » souligne Sergio qui ajoute « *autour de moi, une équipe en cuisine avec qui nous avons partagé l'expérience Basque Culinary Center, dont mon second Joao Lopez* »… Le mardi soir, la cuisine fait relâche. Place aux soirées Tapas et Cocktails autour des préparations très originales réalisées par Quentin Hester !

En accord avec son territoire, son caractère, l'histoire du Madison se réécrit depuis décembre 2018, dans une atmosphère unique… « *Si on aime le Pays Basque, on aime forcément le Madison* » ■

LES CONSEILS DU DR YVES…

Coup de grâce sur la santé

« Le monde est dangereux à vivre ! Non pas tant à cause de ceux qui font le mal, mais à cause de ceux qui regardent et laissent faire. »
Albert Einstein

Chaque année devrait nous apporter une lumière d'espoir, une amélioration dans nos vies, nous guider vers plus d'amour et de respect de l'autre.
Mais nous devons sérieusement faire des choix en toute connaissance de cause et démontrer l'appauvrissement des idées, des modèles d'application dans notre société qui ne sont pas favorables au respect du bien être de l'homme et de sa santé. Nous devons nous battre et dans ce voyage des conseils du DR Yves il apparaît une évidence qui crève les yeux : chez les habitants de notre planète, les plus nantis mangent de plus en plus et souffrent chaque jour d'avantage de maladies « pléthoriques », et les plus pauvres ont toujours plus de mal à remplir leur assiette.

Que nous fait-on donc manger ?

La connaissance de l'actualité européenne pour ne pas dire polonaise de la viande avariée doit nous faire trembler, nous rappelle et nous démontre comme si c'était nécessaire la triste réalité d'une civilisation en chute libre où tout est dirigé vers la domination du gain, de l'argent, de l'intérêt personnel, et non de l'humain.

Le nouveau « dieu » devient le calcul pour gagner le plus possible, augmenter le chiffre d'affaires, s'enrichir par tous les moyens. Nous sommes sous la tutelle d'une éducation économique, des sondages, des statistiques, de la croissance menant vers d'autres intérêts : la richesse. On veut nous conditionner vers la pensée du « *on a raté sa vie si on n'a pas gagné beaucoup d'argent* ».
Pourtant au même moment, l'OMS (L'Organisation Mondiale de la Santé) nous informe : sur les 54,7 millions de décès dans le monde, 72% sont causés par des maladies non transmissibles. Ce qui représente un décès sur cinq lié à une mauvaise alimentation, à la sédentarité, au tabac et à l'alcool.

Nous passons à côté d'un bonheur simple, d'un bien-être heureux, le bien vivre !
Ainsi nous confions notre santé à une agriculture industrielle, à une monoculture stérilisant les sols et porteuse de pesticides. On nous invente le mot protecteur « bio » quand on ne veut pas se servir de produits insipides, malsains créés au profit d'un capitalisme et d'une barbarie !

Vidéo. Saint-Jean-de-Luz : le barman du Madison en finale du Trophée international du calvados

A LA UNE / PYRÉNÉES ATLANTIQUES / BAYONNE / Publié le 14/03/2019 à 15h30. Mis à jour à 16h01 par **Vincent Dewitte**.

▲ Quentin Esther et son cocktail, nommé "La réconciliation". *©VINCENT DEWITTE*

Quentin Esther, 28 ans, représentera la Nouvelle Aquitaine, le 25 mars, à Caen, avec une alliance eau de vie normande et vin de pomme basque Oreka, du domaine Bordatto

"Mon cocktail, c'est la rencontre de la pomme basque et de la pomme normande…" Quentin Esther a le sourire. À 28 ans, ce barman luzien d'origine normande aura l'honneur de représenter la Nouvelle Aquitaine, et plus particulièrement l'hôtel Madison de Saint-Jean-de-Luz, lors de la 23e édition des Trophées internationaux des calvados Nouvelle Vogue, le 25 mars à Caen.

Conformément au règlement du concours, qui impose l'intégration d'un produit régional à l'eau-de-vie normande, **son cocktail nommé La Réconciliation, a été élaboré avec un vin de pomme basque Oreka, du domaine Bordatto.** Le professionnel a opté pour un calvados Christian Drouin XO (à boire avec modération), puis ajouté des framboises et du basilic frais, du sirop d'érable bio et le jus de citron vert.

Une victoire lors de cette finale nationale organisée en lien avec l'Interprofession des appellations cidricoles et des producteurs du calvados (Idac) lui permettrait d'accéder à une manche internationale. Celle-ci opposera les meilleurs "bartenders" de 14 nations européennes.

REVUE DE PRESSE

Presselib.com
L'information d'ici, au quotidien

La renaissance du Madison à Saint Jean de Luz

L'hôtel va rouvrir ses portes après un sérieux lifting. Cet établissement emblématique de la cité des Corsaires a été superbement rénové à l'initiative de la famille Olano…

Le Madison ouvre ses portes le 20 décembre. La famille Olano, avec Sandra, Jean-Michel et leur père Nicolas, ressuscite cet hôtel historique sur le plus beau boulevard de Saint Jean de Luz.

Crée en 1911, le Madison de Saint Jean de Luz a connu ses heures de gloires quand s'y croisaient des aristocrates espagnols, la haute bourgeoisie en villégiature sur la côte basque et des artistes de l'entre deux guerres. Malheureusement depuis plusieurs années les étoiles ont palies avant de s'éteindre définitivement, après 80 ans, en 2011.

Depuis, la bâtisse faisait peine à voire avec ses volets fermés et la ville bruissait de mille supputations : le Madison va être rasé, transformé en appartements ou encore repris par un groupe hôtelier… Comme souvent, on cherche loin alors que la solution est sur place.

Cette solution a son nom qui sillonne toutes les routes d'Europe. Le chef d'entreprise, Nicolas Olano, n'oublie jamais qu'il est luzien, un fils de Saint Jean de Luz, pays de corsaires et de pêcheurs qui parcouraient déjà le monde dans les siècles passés, mais qui savaient revenir au port d'attache.

Nicolas Olano n'a jamais oublié ses racines, là où il a démarré et où son entreprise de transport a son siège social. L'homme a aussi de la suite dans les idées, lui qui possède deux hôtels Ibis et Ibis Budget dans la ville voisine, Ciboure, pensait depuis longtemps a développer sur Saint Jean de Luz un hôtel 4*. Le 20 décembre prochain le rêve deviendra réalité et pas n'importe où, au cœur de la cité luzienne, sur le boulevard Thiers, le « Madison Saint Jean de Luz » ouvrira ses portes.

Avec ses enfants Sandra en charge du look de l'ensemble et Jean Michel pour les gros et second œuvres, Nicolas Olano a durant les derniers mois procédé à la rénovation complète du bâtiment dans un contexte contraint en plein centre ville. La renaissance du Madison se veut à la hauteur de l'élégance de Saint Jean de Luz dans un style alliant charme et modernité.

L'hôtel 4 étoiles comptera 32 chambres et suites aux couleurs basques signées par une autre fameuse maison luzienne, Jean Vier. dont le siège est à Saint-Pée-sur-Nivelle. Elle fournit linges de table et textiles décoratifs : têtes de lit, rideaux, coussins, etc.

Un espace bien-être, composé d'un bassin de nage à contre-courant ainsi que des espaces spa et sauna, viendra agrémenter votre séjour.

L'ensemble sera aussi doté d'une Brasserie Madison où le chef Serge Meylou et son équipe proposeront une carte basée sur des produits locaux et de saison, grâce à une collaboration quotidienne avec des producteurs locaux de renom. Des partenariats 100 % basques ont été mis e place, par exemple avec la laiterie Bastidarra, le fromager Benat, l'exploitant viticole Brana ou les liquoristes d'Egiazki.

Avec cet investissement total de 9 millions d'euros, la famille Olano, déjà très présente dans l'économie luzienne, créera 24 emplois. Le groupe basque est l'un des leaders français du transport frigorifique et de la logistique du froid. Il pèse 350 millions d'euros, emploie 2.300 salariés sur 50 sites.

Entreprendre et toujours avancer, tel est le leitmotiv de Nicolas Olano, après le Madison Saint Jean de Luz, son groupe de transport, sa ligne de textile Beti Haizean, quel sera son nouveau défi, à Saint Jean de Luz ou ailleurs ?

En images à Saint-Jean-de-Luz : l'hôtel Madison entièrement rénové se visite

A LA UNEPYRÉNÉES ATLANTIQUESSAINT-JEAN-DE-LUZ
Publié le 19/12/2018 à 9h52.

Les Luziens sont invités à visiter l'établissement quatre étoiles entièrement rénové ce mercredi 19 décembre, veille de son ouverture officielle. La famille du groupe de transports et logistique Olano y a investi 9 millions d'euros

Une photo de groupe de la nouvelle équipe prise avant la soirée d'inauguration officielle, mardi 18 décembre
V. D.

La partie accueil, sous la houlette du directeur Benjamin Seigneuret, à gauche sur cette photo
V. D.

Les responsables des équipes dans "l'espace détente", créé dans un sous-sol qui n'existait pas avant la rénovation

V. D.

A côté du bassin de nage, un espace sport

V. D.

Une chambre du quatrième étage, avec la déclinaison en bleu et vert signée Jean Vier

V. D.

La vue sur la ville de Saint-Jean-de-Luz et plus loin la Rhune, depuis la même chambre, au quatrième étage

V. D.

REVUE DE PRESSE

En mode basque

LE PAYS BASQUE

Bienvenue à l'hôtel Madison

Vous connaissez ma passion pour les lieux d'exception ou emblématiques de la côte basque. L'année dernière, je vous faisais découvrir l'hôtel Le Régina à Biarritz et son sublime patio. Cette semaine, je vous emmène avec moi dans la cité des corsaires pour y découvrir l'hôtel Madison. Situé au coeur du centre ville de Saint Jean de Luz et à deux pas de la plage, le Madison a enfin réouvert ses portes après plusieurs mois de rénovation. L'hôtel au passé prestigieux nous propose un lieu à la fois moderne, élégant mais surtout attaché au style Luzien. J'ai eu le plaisir de pourvoir le visiter et j'avais envie de partager avec vous cette belle découverte. Bienvenue à l'hôtel Madison

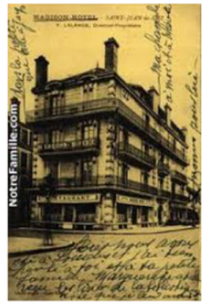
L'hôtel Madison, le nouveau 4 étoiles de Saint Jean de Luz

La porte d'entrée en ferronnerie d'origine et la marquise donnent beaucoup de cachet à la bâtisse. J'aime beaucoup cet esprit années 20. Vous remarquerez le vase fuseau de la poterie Goicoechea qui trône devant l'entrée. C'est l'esprit de l'hôtel : un mélange d'ancien et de neuf.

Un peu d'histoire

Crée en 1911 suite à l'explosion du tourisme sur la Côte Basque, l'hôtel Madison était le lieu de villégiature de toute l'aristocratie et la haute bourgeoisie françaises et espagnoles mais également des têtes couronnées. Au fil des années, il est devenu un lieu emblématique de Saint Jean de Luz. Après un siècle d'histoire, ses propriétaires espagnols ont décidé de le mettre en vente. En 2011, l'hôtel ferme ses portes et débute alors une période d'incertitude. C'était sans compter sur l'esprit d'entreprise de la famille Olano, leader européen en transport et logistique frigorifique, qui décide de racheter l'hôtel. Nicolas, Sandra et Jean-Michel Olano se lancent le défi de faire renaitre Le Madison et lui donner une vraie identité basque. Pari réussi ! Après 18 mois de rénovation, l'hôtel a réouvert le 20 décembre et nous propose un hôtel de charme qui fait déjà la fierté de la ville de Saint Jean de Luz.

Un accueil digne d'un 5 ☆



Quand on pénètre dans un hôtel de luxe, on s'attend à un sourire, un accueil chaleureux et personnalisé du réceptionniste. Je dois dire que l'équipe de l'hôtel Madison m'a particulièrement bien accueillie et a fait son maximum pour que je me sente comme chez moi. Quoi de plus agréable que d'être reçue par un « bienvenue à l'hôtel Madison » ? Vous êtes donc prévenu(e) ! L'accueil et la satisfaction du client sont la priorité de l'équipe qui met tout en oeuvre pour nous aider à passer un séjour des plus agréables. La preuve ! C'est le directeur en personne, Monsieur Benjamin Seigneuret, qui a pris le temps de me recevoir et de me faire visiter l'hôtel. C'est assez rare et il fallait le souligner.

Chambres et Suites

L'hôtel est composé de 32 chambres et suites proposant chacune tout le confort afin que nous nous y sentions comme à la maison.

J'ai visité la chambre de luxe située au 4ème et dernier étage de l'hôtel. Sa superficie de 35 m2 ce qui permet de pouvoir y accueillir jusqu'à trois personnes. C'est une chambre confortable et lumineuse. On s'y sent bien. La décoration a été réalisée par la directrice artistique de la Maison Jean-Vier qui a accompagné l'hôtel dans sa rénovation. Elle a entre autres fait le choix des matériaux comme la faïence et les revêtements, les luminaires, réaliser la confection des meubles, des parures et tissus décoratifs. J'aime particulièrement le choix des couleurs qui est très harmonieux. Le blanc, le vert (si cher au groupe Olano) et le bleu Luzien qui rappellent le style Basque. C'est définitivement so chic !

Le + de cette chambre : La vue partielle sur la Baie de Socoa et la salle de bain qui est équipée d'une baignoire.

Cinq types de chambres vous sont proposées : la Chambre Classique, la Chambre Supérieure, la Chambre Prestige, la Chambre Deluxe et la Suite. A vous de choisir !

La brasserie

L'hôtel propose de vous régaler dans leur brasserie à la déco contemporaine et chaleureuse. C'est le Chef Serge Meylou qui nous propose une carte à base de produits locaux et de saison. Que vous séjourniez à l'hôtel ou pas, je vous conseille de venir gouter sa cuisine traditionnelle et savoureuse. Ce que je trouve vraiment formidable c'est le choix de travailler avec des producteurs du coin comme la laiterie Bastidarra, la maison Louis Ospital ou le fromager Benat. C'est une initiative qui permet de mettre à l'honneur la gastronomie basque.

Le salon de thé

Je suis une adepte des salons de thé mais principalement dans les hôtels. L'ambiance y est différente des cafés. On profite du cadre et du service haut de gamme du lieu. On peut y déguster des pâtisseries de qualité préparées par le chef et on est rarement déçu. Si vous avez envie d'une pause gourmande, poussez la porte de l'hôtel. Vous pourrez y gouter entre autres un gâteau basque de la Maison Pariès ou les succulents macarons Adam. J'ai commandé un thé vert à la menthe de la Maison Deuza qui était spécialement bon. Je vous le recommande !

L'espace bien-être

Pour nous permettre de nous détendre, l'hôtel dispose d'un espace bien-être vouté composé d'un bassin de nage à contre-courant ainsi que des espaces spa, sauna, fitness et soin détente. C'est un plus apprécié par les voyageurs. Quant à moi, je suis complètement fan de ce lieu. J'ai consulté la liste des soins détente et j'ai bien envie de tester l'aromassage.

La Maison Jean-Vier

Je ne pouvais pas vous parler de Saint Jean de Luz et de l'hôtel Madison sans vous faire découvrir la Maison Jean-Vier, une des marques emblématiques du pays basque. Acheter son linge de maison chez Jean-Vier, c'est comme faire rentrer le pays Basque dans son intérieur. Le style que propose la marque est un mélange de tradition et de modernité. L'hôtel Madison ne sait pas tromper en faisant appel à leur services pour la décoration intérieure. On y retrouve l'esprit basque et Luzien si cher au propriétaire de l'hôtel.

Conseil shopping : aller faire un tour au concept store Jean-Vier situé sur la nationale 10 à Saint jean de Luz. Vous serez accueilli(e) dans la ferme Berrain aux allures typiquement basque avec sa boiserie rouge et ses pierres apparentes. Vous pourrez y découvrir les collections de linge de maison ainsi que de la déco, de la vaisselle et du mobilier.

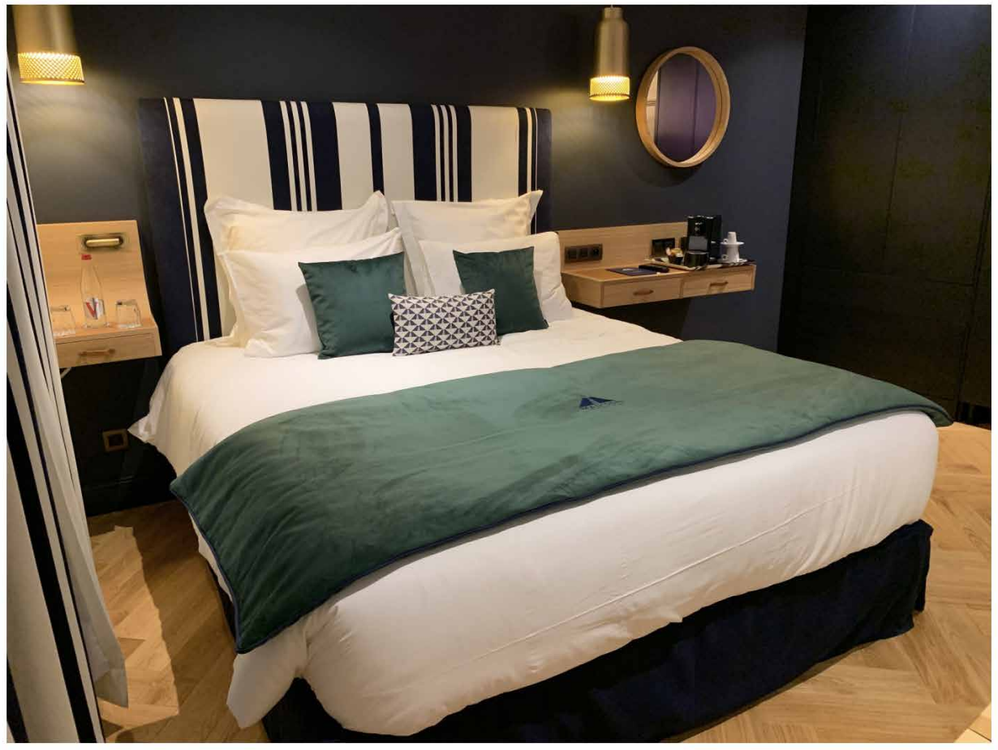
La visite est terminée. J'ai pris beaucoup de plaisir à découvrir cet hôtel de charme. Le Madison fait partie de ces lieux mythiques qui ont une âme et une histoire. Si vous êtes de passage sur la Côte Basque, je ne peux que vous conseiller de venir y séjourner et d'y goûter la cuisine du chef. Vous en profiterez pour visiter Saint jean de Luz, son port, sa plage mais également y faire du Shopping. J'ai d'ailleurs pour projet de vous faire découvrir cette belle station balnéaire grâce à un City guide. A suivre …

bSbG
bon Sud bon Genre

Élégante renaissance

Repris par la famille Olano, l'hôtel du cœur de ville luzien a ouvert ses portes après une longue période de rénovation. Tout au long des 32 chambres, la décoration élégante est ponctuée par les lignes des tissus Jean Vier. Le charme opère partout dans l'établissement jusqu'au sous-sol où un magnifique spa surprend les hôtes. Quant aux papilles, charge à Sergio Meylou de les émoustiller. Ce jeune chef talentueux, formé au Basque Culinary Center, est passé par les cuisines des plus grands étoilés de San Sebastian.

Madison, 25 boulevard Thiers à Saint-Jean-de-Luz



Mes 3 bonnes adresses à Saint Jean de Luz

Le Madison Boulevard Thiers. J'aime cet hôtel « 4 étoiles luzien » comme aime à le décrire son propriétaire Nicolas Olano. La piscine à contre courant et le sauna dernier cri méritent une visite. Mon coup de cœur est dédié au chef Sergio qui a eu l'intelligente idée de proposer une carte part et demi-part. Ainsi on peut panacher deux demi-parts, ce qui optimise l'exploration de sa cuisine pour un prix raisonnable.

Maison Adam – 6 Rue de la République – Cette pâtisserie est une étape obligatoire pour tous les amoureux de macarons.
Chez Renault – 4 Boulevard Victor Hugo – Cet ancien garage Renault s'est métamorphosé, le temps d'un été, en buvette branchouille, où amateurs de bon vivre se retrouvent autour d'un verre et de tapas. Une ambiance survoltée et conviviale.
Une ferme qui produit un excellent fromage de Brebis : Zozaya Xabi et Pantxika.
Sur la commune d'Urrugne n direction du col d'Ibardin. Des panneaux indicateurs juste après l'entreprise Signature. Site internet: fromagefermierbasquezozaya.co.

CONTACTS PRESSE

Sabrina Lacaze
Directrice de l'hôtel
direction@madison-saintjeandeluz.com

Laura Costa Mazouat
Marketing Digital
contact@madison-saintjeandeluz.com

MADISON
SAINT JEAN DE LUZ
★ ★ ★ ★
HÔTEL & SPA

MADISON SAINT JEAN DE LUZ
Tél. : +33 (0)5 59 85 55 55
25, Boulevard Thiers 64 500 Saint-Jean-de-Luz
contact@madison-saintjeandeluz.com

www.madison-saintjeandeluz.com

@Madisonsaintjeandeluz @madisonsaintjeandeluz