



DOSSIER DE PRESSE

CITYNOVE x BIARRITZ BONHEUR

ÉDITO

Biarritz tient son nouveau spot incontournable de l'été ! Un rooftop avec la plus belle vue de la ville, la grande plage, le Casino, et l'hôtel du Palais, investi par Citynove - la foncière du groupe Galeries Lafayette qui repense les espaces et dessine les contours des grands magasins de demain. Aux manettes de ce nouveau haut lieu épicurien, deux biarrots : Imanol Harinordoquy et Jean-Michel Suhubiette, qui ont sollicité Matthias Marc, jeune chef étoilé aussi talentueux que médiatique, et ami d'Imanol par ailleurs, pour signer la carte. Un lieu, une signature et une vue d'exception, cette nouvelle adresse s'apprête à faire rayonner Biarritz.



SOMMAIRE

P. 5

Citynove imagine les galeries de demain,
genèse du projet Biarritz Bonheur

P. 10

Biarritz Bonheur,
nouvel eldorado gourmand des biarrots

Romain Labbé, introduction de Citynove

C'est en montant sur le toit des Galeries Lafayette de Biarritz que Romain Labbé, directeur général adjoint de Citynove, découvre une vue imprenable sur l'océan. Un espace jusqu'alors occupé par des équipements techniques, mais au potentiel évident. L'idée d'y créer un restaurant s'impose comme une évidence. Un appel à projet est lancé — remporté par Imanol Harinordoquy, figure emblématique du rugby, et Jean-Michel Suhubiette, tous deux ancrés dans la vie locale.

Avec ce projet, Citynove — la foncière du groupe Galeries Lafayette — poursuit sa mission : transformer des lieux iconiques en destinations innovantes. Grâce à son regard visionnaire, à des architectes de talent et des partenaires engagés, Citynove redonne vie à un patrimoine exceptionnel. Bientôt, les Galeries Lafayette Biarritz dévoileront leur nouveau visage : un lieu de vie avec une vue à couper le souffle sur la ville et la Grande Plage.



De droite à gauche :

- Romain Labbé, Citynove
- Peio Aguerrebere, Verdi
- Alice Dardek, Citynove
- Imanol Harinordoquy, Restaurateur
- Jean Michel Subuette, Restaurateur
- Alessandro Baiguera, atelier Boteko Architecte

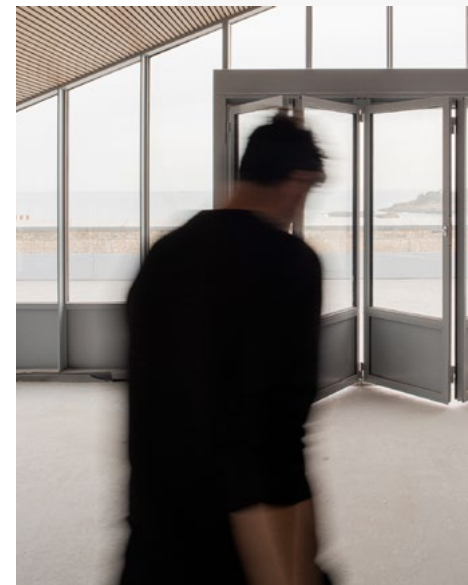


La mission de Citynove

Citynove est la foncière du groupe Galeries Lafayette. Créée en 2010, sa mission principale est de concevoir, développer et gérer des lieux de commerce et de vie innovants, en valorisant le patrimoine immobilier des Galeries Lafayette pour en faire des destinations incontournables, attractives et durables.

L'évolution des modes de consommation, marquée par l'essor des centres commerciaux en périphérie et l'explosion du e-commerce, oblige les Galeries Lafayette à repenser leur organisation. Avec la digitalisation des ventes, le besoin en surface de stockage diminue. Les bâtiments, devenus trop vastes, nécessitent une réattribution des espaces. En confiant cette mission à Citynove, Elles optimisent leur surface et réduisent leurs coûts (loyers). « En réinventant ces espaces, nous participons activement à la revitalisation urbaine tout en préservant le patrimoine architectural » souligne Romain Labbé.

Citynove ne cesse de se réinventer pour s'adapter aux évolutions de la société, en créant un environnement favorable au développement économique des magasins. « A Annecy par exemple, pour l'une de nos dernières réalisations, nous avons créé une galerie circulaire de 10 000 m², qui concentre shopping, culture, sport et loisirs. Chaque activité est sélectionnée avec soin pour la valeur ajoutée qu'elle apporte, à l'image de la salle d'escalade, la première salle en France à être équipée d'un mur inclinable Kilterboard. Nous créons des rendez-vous réguliers et des événements pour encourager les visiteurs à venir et revenir : spectacles de stand-up "Les Nouvelles Goleries", pop-up, expositions, ateliers créatifs, cours de yoga... Tout ceci a permis de doubler la fréquentation de visiteurs en 2 ans, pour atteindre les 3 millions en 2024».



Les Galeries Lafayette de Biarritz à travers les âges

Les Galeries Lafayette de Biarritz ouvrent leurs portes en 1894 sur la place de la Liberté – actuelle place Clémenceau -, avant de déménager de l'autre côté de la place et d'être inaugurées en grande pompe en 1903, à une époque où le beau monde se presse à Biarritz. Elles se nomment alors "Biarritz Bonheur".

S'inspirant des grands magasins de la Belle Époque dédiés au bon goût et au raffinement, il s'impose dès son ouverture comme un temple du luxe et de la mode, attirant une clientèle huppée venue de toute l'Europe.



Un cadre prestigieux et une expérience client immersive

A l'image des grands magasins du 19e siècle comme le Bon Marché, les Galeries Lafayette de Biarritz se distinguent par une architecture élégante et une atmosphère raffinée où la consommation est mise en scène pour éblouir.

Réputées pour son bon goût et son luxe, les Galeries Lafayette de Biarritz se développent jusqu'à devenir l'un des magasins les plus attrayants de la région. Pablo Picasso avait d'ailleurs l'habitude de s'y approvisionner en pinces et couleurs lors de ses séjours sur la côte basque.

Au fil des ans, le magasin connaît plusieurs phases d'expansion, absorbant les bâtiments adjacents pour s'agrandir. En 1919, il est acquis par la Société française des Nouvelles Galeries réunies qui entreprend de nouveaux travaux d'agrandissement.

Avec l'arrivée d'un nouveau directeur à la fin des années 1950, le magasin se modernise et se dote de nouveaux rayons : mobilier, vaisselle, droguerie..., ainsi qu'un espace dédié à l'essayage. Enfin, un rayon d'alimentation en libre-service ouvre en sous-sol. Une évolution qui dessine les contours du grand magasin que nous connaissons aujourd'hui.

En 1983, les Galeries Lafayette de Biarritz font partie intégrante de la chaîne des Nouvelles Galeries et en 2000 le groupe Galeries Lafayette opère une rénovation d'envergure en respectant son patrimoine architectural.



Renaissance d'une verrière de 1925

Avec l'arrivée de Citynove, c'est une nouvelle ère qui se profile pour les Galeries Lafayette de Biarritz, avec un projet d'extension et de restructuration qui s'étend sur deux niveaux : la rénovation du dernier étage et la création d'un rooftop ouvert sur la mer, qui inclut notamment la réinterprétation d'une verrière d'origine et la création d'un accès direct au restaurant. Cette verrière datant de 1925 est un élément central du chantier. "Nous sommes repartis des plans retrouvés aux Ar-

chives de Bayonne pour lui redonner vie et la sublimer. Très exactement cent ans plus tard, c'est avec fierté que nous donnons accès aux biarrotes à une partie de leur patrimoine." - Romain Labbé

Ainsi, les Galeries Lafayette de Biarritz, véritable lieu de rendez-vous en cœur de ville, s'enrichissent d'un restaurant unique, perché sur leur toit, et offrant la plus belle vue de la côte

Biarritz Bonheur : une nouvelle adresse iconique au cœur de Biarritz

Posté en plein cœur de la ville face à l'océan, Biarritz Bonheur, plus qu'un simple restaurant, a été conçu comme un véritable lieu de rencontre et de partage où gastronomie et patrimoine se conjuguent avec élégance et convivialité. L'établissement déployé sur deux étages incluant un rooftop de 100 m2 avec une vue imprenable sur l'océan, se destine à accueillir tous les publics : des plus jeunes aux plus âgés. Un projet né d'une volonté de Citynove d'exploiter des espaces des Galeries Lafayette, jusque-là inoccupés, tout en respectant l'authenticité du lieu et son passé. Une adresse qui promet de devenir incontournable.



Un projet qui redonne tout son lustre à un lieu emblématique

L'idée d'un restaurant rooftop a germé dans l'esprit de Citynove il y a quatre ans, portée par une ambition claire : donner vie à un nouvel espace emblématique et le rendre accessible à tous. Ils en ont confié les commandes à deux figures locales animées par l'envie de créer un lieu chaleureux et ouvert à tous. Amis de longue date, Jean-Michel Suhubiette, restaurateur expérimenté passé par les cuisines de l'Elysée - à l'époque de François Mitterrand - et le Crillon à Paris et Imanol Harinordoquy - ancien joueur du Biarritz Olympique et figure incontournable de l'ovalie au palmarès de haut vol, avec 2 titres de champion de France et 4 victoires au tournoi des 6 Nations -, entendent insuffler à l'établissement leur amour pour la ville et son histoire, avec une attention particulière portée à chaque détail du projet.

Biarritz Bonheur, un nom qui ne doit d'ailleurs rien au hasard, puisqu'il rend hommage à l'histoire du bâtiment. Encore une jolie façon de ses créateurs de réaffirmer leur attachement profond à la ville.

Un hommage à l'âge d'or de Biarritz

La décoration puise son inspiration dans les années 1920-1930, une époque où Biarritz brillait de mille feux, attirant l'élite internationale. 100 ans plus tard, un clin d'œil particulier est fait à cette période avec la restauration d'une verrière historique de 1925, permettant à la lumière naturelle de baigner le restaurant et de sublimer son décor raffiné.



Une architecture repensée, une vue à couper le souffle

Une architecture repensée, une vue à couper le souffle

Désireux de rendre hommage à l'identité biarrote, Jean-Michel Suhubiette et Imanol Harinordoquy ont fait appel à des artisans locaux pour sublimer les espaces de l'établissement, déployé sur deux niveaux, où chaque détail, du mobilier à l'éclairage, a été pensé pour s'inscrire dans un projet respectueux de l'identité locale.

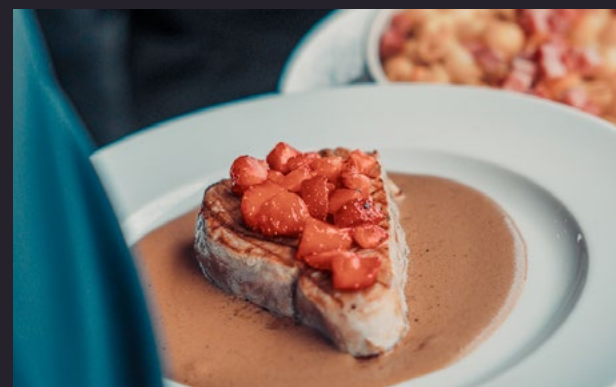
Au niveau inférieur, l'espace restaurant joue sur les contrastes : un mix harmonieux entre niches intimistes, recoins cosy, tables hautes, estrade et larges baies vitrées ouvertes sur l'océan. Les banquettes aux couleurs punchy, la moquette léopard, les motifs géométriques et les miroirs art déco font écho à l'élégance des années 30-40, se déroulant autour d'un bar spectaculaire en marbre rétroéclairé de 8 m de long, recouvert de feuilles d'or, conçu par la marbrerie Bousquet, une entreprise locale, qui apporte une touche de luxe intemporel. La luminosité, subtilement modulable, accompagne chaque moment de la journée pour créer une ambiance feutrée et accueillante.

« Nous avons réfléchi à la décoration pour en faire un lieu vraiment singulier, sans tomber dans le too much, pour que les gens se sentent à l'aise et s'approprient le lieu ».

Avis aux amateurs de grands crus, une cave à vin d'exception entièrement vitrée met à l'honneur plus d'une centaine de références soigneusement sélectionnées : des vins du Sud-Ouest, mais aussi des cuvées françaises et internationales, incluant des cépages rares et atypiques. Pour une expérience exclusive, une table est installée au sein même de la cave à vin, permettant de savourer un repas au plus près des grands crus.

Le joyau du restaurant ? Son rooftop exceptionnel, pour un tête-à-tête avec l'océan unique en son genre, en plein centre-ville. Un pavillon vitré de 90m² datant de 1925 a retrouvé tout son lustre, prolongé par une terrasse de 100m² offrant une vue imprenable sur la Grande Plage et le phare de Biarritz. Inspiré des iconiques tentes de plage du début du siècle, l'espace marie élégance et nostalgie avec ses rayures rétro, ses parasols colorés et son ambiance décontractée chic : « Pour la partie rooftop, on a voulu quelque chose à la fois plus épuré mais aussi très coloré, qui se rapproche de l'esprit des tentes de la Grande Plage de Biarritz, clin d'œil à l'époque des premiers bains de mer où on allait à la plage avec des ombrelles ».

Pensé pour s'adapter à toutes les envies, le rooftop propose un espace modulable, parfait pour les séminaires, privatisations, anniversaires ou mariages. Son bar amovible permet d'imaginer différentes configurations pour une expérience personnalisée.





Une expérience gastronomique évolutive, une cuisine engagée et inspirée

La carte, évolutive et généreuse, est signée par Matthias Marc, chef étoilé des restaurants Substances, Liquide et Braise à Paris et demi-finaliste de « Top Chef » en 2021. Son savoir-faire apporte une touche d'exception à une cuisine entre terre et océan à la fois simple, lisible et résolument tournée vers le plaisir. « J'ai découvert sa cuisine pour mes 40 ans et, au-delà de l'aspect professionnel, c'est une amitié et une vision commune du partage et du bien-vivre qui nous ont réunis. Une rencontre qui a été un véritable coup de cœur. C'était une évidence pour nous de l'inclure dans notre projet », explique Imanol.

« *Le sourcing des produits est au cœur de notre engagement* », poursuivent Imanol et Jean-Michel. « *Chaque ingrédient est sélectionné avec soin auprès de producteurs locaux et en circuits courts* ». Une démarche qui garantit fraîcheur et qualité, tout en soutenant l'économie régionale.

À la carte, des plats de type brasserie, des spécialités locales et des pièces de viande à partager, sous la houlette du chef exécutif Nicolas Garbay, tout droit débarqué des cuisines de l'Hôtel du Palais à Biarritz. L'après-midi, une offre snacking ou sucrée prend le relais avec des pâtisseries maison, tandis que le soir, le bar et le rooftop deviennent un véritable lieu de vie où l'on déguste cocktails et finger food, tout en profitant d'un cadre unique, dans une ambiance chic et décontractée.

« Notre objectif est aussi de proposer une offre évolutive qui s'adapte à toutes les envies et à tous les moments de la journée : petit déjeuner, déjeuner, goûter apéritif, dîner ».

Un concept qui tient en une phrase : une cuisine de partage, gourmande et le meilleur spot pour le coucher de soleil à partir de 18h30.



Au Bar, créativité et singularité

Sous la direction de Laurent Lierman, expert en mixologie passé par le Crillon, le bar promet une expérience savoureuse. Passionné et inventif, il collabore avec des agriculteurs et cueilleurs locaux pour intégrer des ingrédients rares et inattendus à ses créations. Il n'hésite pas à explorer les goûts, faire cohabiter les saveurs et les textures pour imaginer des créations originales. Il maîtrise également l'art de la distillerie et crée lui-même certains alcools. Ainsi, whisky, gin, vermouth et une liqueur de menthe exclusive baptisée « Biarritz Bonheur », côtoient des cocktails innovants, à l'image d'un mojito revisité et de sirops maison.

Une cuisine moderne avec un mélange de saveurs

Tarifs des entrées : de 9 à 22 euros	Tarifs des plats : de 18 à 30 euros	Tarifs des desserts : de 8 à 12 euros
<i>Exemple à la carte</i>	<i>Exemple à la carte</i>	<i>Exemple à la carte</i>
Crudo de thon rouge betterave et framboise, poisson frais issu de Golf de Gascogne	Poitrine de cochon de la Maison Louis Ospital et polenta de maïs Grand Roux avec un condiment huitre et salicorne	Le bérét basque revisité en bérét biarrot , déstructuré
Une assiette très punchy et monochrome.	<u>Pièces à partager :</u> 2 variétés de viande (Charolaise et Simmental) 2 variétés de poisson (Turbo et Lotte)	Cookie pour deux à partager

17-19 Place Georges Clemenceau
64200 Biarritz

Horaires : 12h00-14h30 et 19h00-22h30
<https://citynove.com/>

CONTACT PRESSE

Agence Olivia Payerne
contact@agence-op.fr

Anaïs Alaurent
0663353464

Photographes :

Daniele Rocco
Arthur Capy