

Nouvelle dynamique pour Le Burdigala

L'hôtel 4 étoiles bordelais sort de quatre mois de travaux et trouve une nouvelle identité autour du vignoble et de l'antiquité.

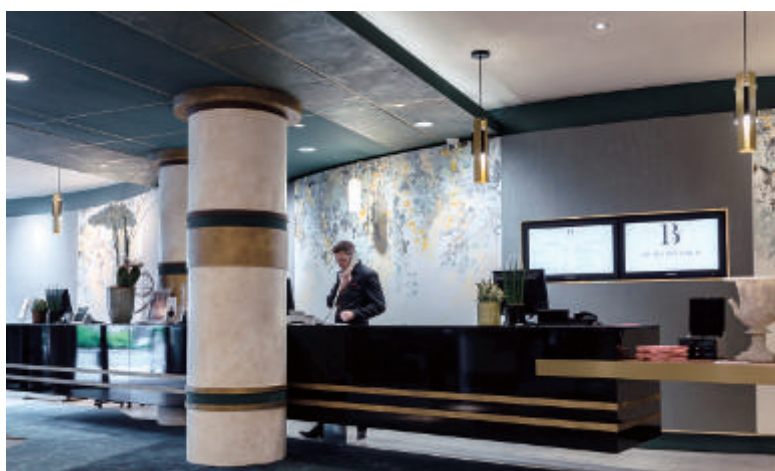
*Décoration repensée, restaurant réaménagé, animations enrichies, **Le Burdigala** ouvre grand ses portes aux touristes de passage et s'intègre davantage dans le quotidien des Bordelais.*



Véritable institution, Le Burdigala est une référence incontournable du port de la Lune depuis 1988. Son nom antique, ses étoiles, ses 82 chambres, dont 8 suites, et ses services haut-de-gamme contribuent à la notoriété de ce lieu. En 2016, le groupe Inwood rachète l'établissement et initie, fin d'année dernière, une série de travaux de rénovation. « Nous avons remis Le Burdigala au goût du jour en lui donnant un nouveau souffle », explique Sébastien Bize, le directeur. Décoration revue, mobilier modernisé, rez-de-chaussée, réception, bar, restaurant et salles de séminaire réaménagés à quoi s'ajoutent une déclinaison de couleurs inédite.

Au-delà d'une simple rénovation, Le Burdigala reprend pleinement possession de son identité. « Faire vivre une expérience à part entière à nos clients, telle a été notre démarche. » Le Burdigala est un établissement chargé d'histoire, avec ses références au passé, ses vins jamais bien loin et son destin résolument international. « Nous nous sommes appuyés sur l'expertise du designer réputé Oscar Ono, de l'agence Maison numéro 20 ». Il a su allier antiquité et modernité, vignoble local et rayonnement mondial dans un ensemble raffiné, chaleureux avec un véritable chic à la bordelaise.

« Cette rénovation répond aussi à notre désir de renouer avec le quotidien de la métropole. C'est pourquoi l'espace bar-restaurant a été totalement réorganisé pour s'ouvrir davantage à une clientèle locale. » C'est simple, du petit déjeuner au cocktail en soirée, en



passant par le déjeuner, le tea-time ou même le cours de yoga, il y a toujours un moment agréable à passer ici. Il faut laisser de côté ses a priori, liés à la stature imposante de l'établissement, et oser passer les portes du Burdigala, accessible à tous sept jours sur sept.

Une cuisine de saison et du terroir

Le renouveau se déguste aussi à la table du Burdigala. L'établissement met en lumière son chef, Denis Lemercier, qui vient d'obtenir la distinction de « Maître-Restaurateur ». Il a repensé ses associations culinaires et a même fait de sa carte un objet de décoration atypique. « Saison et terroir sont les maîtres mots de cette carte qui va changer tous les deux mois », annonce-t-il.

Toujours dans cette perspective d'ouvrir l'établissement à une clientèle de proximité, Le Burdigala propose en semaine, du lundi au vendredi,

une formule-déjeuner « Inspiration du chef » à 16 euros avec plat du jour, café ou thé gourmand et un verre de vin ou un soft.

A la carte, les plus gourmands se laisseront tenter par la mousseline et grecque de chou-fleur, caviar d'Aquitaine et tuile aux noisettes ou le merlu et ligne de Saint-Jean-de-Luz, carottes de Cestas glacées à l'orange et safran. Côté sucré, le plus dur sera de choisir entre le tout chocolat avec son biscuit Sacher, sa mousse et son croustillant noisette ou le macaron de Saint-Emilion, bavarois à la vanille et gelée de pommes Granny Smith.

Au rythme des événements

Dans cette nouvelle dynamique, Le Burdigala étoffe sa programmation en créant des temps forts tout au long de la semaine. « Notre espace restauration est ouvert à tous, dès 6 h 45 pour un buffet petit-déjeuner continental. En journée, en plus des repas, il est possible de s'arrêter prendre une



collation, profiter des ouvrages de la bibliothèque ou de la terrasse devant l'hôtel bientôt accessible. Nous avons développé notre carte du bar avec des boissons chaudes, cocktails et spiritueux », détaille le directeur. Le vendredi et le samedi, de 19 heures à minuit, place à une ambiance musicale avec animation au bar, et régulièrement des ateliers-dégustation gratuits de whisky, rhum ou gin, ouverts à tous.

Samedi et dimanche, de 15 h à 19 heures, offrez-vous une parenthèse gourmande avec l'offre tea time « La pause gourmande de Denis Lemercier », pendant que les enfants profitent de la projection d'un film, de 16 h à 18 heures. A noter aussi que des cours de yoga (traditionnel, en famille et pour enfants) avec Yog'Ann sont proposés, de 15 h à 19 heures.

Pendant les vacances scolaires, le planning s'intensifie... le mieux est encore d'aller voir sur le site www.burdigala.com

INFOS

Le Burdigala Inwood Hotels

115, rue Georges-Bonnac
33000 Bordeaux
05 56 90 16 16
www.burdigala.com

AGENDA

Horaires d'ouverture du restaurant :

Restaurant ouvert sept jours sur sept
De 12 h à 13 h 30
et de 19 h à 21 h 30