

DOSSIER DE PRESSE MONDRIAN BORDEAUX LES CARMES

LE RESPECT DE L'HISTOIRE BORDELAISE AU SERVICE D'UN LIEU DE VIE HUMAIN, CHALEUREUX ET VIVANT, IMPRÉGNÉ D'AILLEURS.

Bordeaux, 14 novembre 2023

Mondrian Bordeaux Les Carmes*****, un nouveau lieu de vie et d'expériences au cœur du quartier historique des Chartrons à Bordeaux ouvre ses portes sous l'impulsion du groupe immobilier Pichet, du groupe hôtelier Ennismore (Accor) et du créateur Philippe Starck.

Un hôtel cinq étoiles authentique et raffiné de 97 chambres et suites, un élégant restaurant d'inspiration japonaise Morimoto et son bar, un spa avec piscine et espace fitness ainsi que deux salles de conférence, Mondrian Bordeaux Les Carmes est un lieu unique où s'inscrivent désormais les riches heures des amoureux de la culture et du bien vivre, venant y célébrer harmonie, gaité, élégance, hospitalité et humanité.

AU COMMENCEMENT, ÉTAIT LE VIN.

Tous les bordelais connaissent la somptueuse façade qui étire ses pierres blondes au 81, cours du Médoc. Érigés en 1871, les chais Hanappier et Calvet s'agrandissent dix ans plus tard sous la houlette de l'architecte Charles Brun dans un style architectural néo-gothique. C'est le bâtiment tel qu'il apparaît aujourd'hui, avec ses treize travées couronnées de crénelage qui encadrent l'entrée principale et sa grande porte en arc brisé surmontée d'un pignon portant les armes du Royaume-Uni et sa devise : « Dieu et Mon Droit », témoin des étroites relations commerciales entre Bordeaux et l'Angleterre : le vin, breuvage noble s'il en est, mérite tous les honneurs.

Le bâtiment va donc, deux siècles durant, devenir le cœur battant du négoce vinicole dans ce quartier qui lui est entièrement dédié. La Garonne coule à deux pas, favorise les échanges et les exportations aux quatre coins du monde de vins fins, cognac et brandy entreposés dans les vingt-deux caves voutées éclairées par des becs de gaze. Mais un terrible incendie détruira en 1966 les chais hébergeant un siècle de grands crus classés.

Rebâti, le lieu abritera un temps une table gastronomique, la Table Calvet, avant d'être confié en 2018 par la famille Pichet au créateur Philippe Starck qui, accompagné de Jean- François Le Gal (cabinet d'architecture Advento), en rénove la façade historique et réalise un hôtel cinq étoiles raffiné qui la prolonge et dans lequel se niche un élégant restaurant d'inspiration japonaise, véritable trait d'union entre passé et avenir, occident et orient.

« Le Mondrian Bordeaux Les Carmes est un château construit avec des pierres de qualité, avec des briques d'élégances, dans lequel on vit plus car on est aimé. Ici, la vraie vie, la féconde qui évolue et se nourrit toujours de rencontres – et souvent les plus improbables deviennent les plus probables. Ce n'est plus une possibilité mais une certitude que le Mondrian Bordeaux Les Carmes est notre nécessité. »

Philippe Starck, concepteur architectural et directeur artistique du Mondrian Bordeaux Les Carmes

« Dans la continuité de la réalisation du chai du château les Carmes Haut-Brion, le choix de Philippe Starck pour la conception architecturale et la direction artistique était pour nous une évidence. À travers ce projet, l'histoire et la modernité se rejoignent afin de susciter l'émotion et offrir une expérience empreinte de nouveautés fortes et immersives. »

Patrice Pichet, Président-Directeur Général du groupe éponyme.

LE MONDRIAN BORDEAUX LES CARMES, UN LIEU UNIQUE, POÉTIQUE ET SOPHISTIQUE

Né d'un pur esprit français, Le Mondrian Bordeaux Les Carmes a, selon Philippe Starck qui en a assuré la direction artistique et la conception architecturale, « le raffinement d'une oxymore ».

« Nous sommes en présence d'une architecture de 1870, extrêmement gracieuse qui rentre dans la famille des chartreuses du Bordelais et est, en même temps, un peu étrange. Ici vont se passer des choses encore plus étranges : des rencontres fertiles qui sont plus des richesses issues d'un heurt que d'une volonté bourgeoise de s'accorder. Commencent alors les jeux optiques et mentaux qui me sont chers ».

Depuis l'entrée, magistrale avec son immense porte vitrée en arc brisé, s'ouvre un diorama d'ambiances, bordelaise et japonaise.

Un lieu étonnant et cosmopolite, où tout s'accorde et se superpose ; les couleurs douces et terriennes naturellement issues des élégances pierres locales et de la brique, la modernité des bétons bruts rappelant ceux des entrepôts du bâtiment original, les tapis et moquettes profondes aux motifs organiques, la sophistication de l'art de vivre japonais, la lumière chaleureuse diffusée par les abat-jours et les lanternes qui jalonnent l'ensemble du lieu en élément fédérateur.

Le Mondrian Bordeaux Les Carmes génère sa propre énergie, son propre sens. C'est un lieu honnête et poétique, conscient du passé et appartenant au futur, dans lequel il fait bon vivre, travailler et se divertir toute l'année.

Le Mondrian Bordeaux Les Carmes est à l'image du lieu dans lequel il se trouve, chaleureux et raffiné. Les 97 chambres et suites ont été pensées par Philippe Starck comme des cocons, des espaces intimes baignés de lumière tendre et harmonieuse. Ici aussi, priorité est donnée aux matériaux nobles et naturels -assises en cuir, portes en bois, rideaux en laine bouillie-, aux couleurs de terre et de terroirs, ainsi qu'aux lignes essentielles et épurées notamment dans les salles de bain.

Partout, l'esprit est attiré par des trompe-l'œil et jeux mentaux tels que les murs en béton moulurés en creux dont le message poétique se reflète dans les miroirs attenants.

« Cet hôtel est un endroit extrêmement chaleureux, à la qualité de mise en scène et d'éclairage rares. Un endroit où être avant tout extrêmement bien, un lieu clairement français et bordelais mais qui va vous transporter ailleurs, dans un ailleurs totalement inventé où flotte littéralement quelques points de repères plus ou moins réels. »
Philippe Starck

Plusieurs chambres et suites s'ouvrent sur des terrasses privées végétalisées et deux des suites de l'hôtel peuvent être connectées afin de permettre l'organisation d'événements particuliers, donnant accès à une majestueuse terrasse aménagée sur le toit-façade du bâtiment.

LE RESTAURANT MORIMOTO BORDEAUX, L'ESSENCE DU JAPON AU CŒUR DU BORDELAIS

« Je suis ravi d'apporter l'expérience Morimoto à Bordeaux, une ville imprégnée de tradition et d'innovation culinaires et une région de vins magnifiques. Morimoto Bordeaux présente un mélange harmonieux de saveurs asiatiques et françaises, entraînant les convives dans une aventure culinaire unique. »
Masaharu Morimoto, Chef du restaurant Morimoto Bordeaux

Le Mondrian Bordeaux Les Carmes propose en exclusivité à Bordeaux les créations ludiques et expressives du chef Masaharu Morimoto.

Natif d'Hiroshima, au Japon, le chef de renommée mondiale, s'inspire de la tradition japonaise et des techniques culinaires les plus novatrices pour une cuisine surprenante et raffinée, basée sur la subtilité des produits japonais et l'excellence de la gastronomie française et leur mise en scène dans l'assiette. A la carte, maki, sushi, sashimi et les plats emblématiques du chef Morimoto tel que le canard laqué, côtoient huitres du bassin d'Arcachon au foie gras, et desserts français.

Afin de découvrir la cuisine du chef japonais, Morimoto Bordeaux offre plusieurs possibilités de restauration : le restaurant chaleureux et festif, la terrasse arborée joyeuse et décontractée et le bar proposant cocktails, grands vins et sakés fins. Le restaurant aux 180 places assises, s'étend comme un théâtre majestueux ponctué des colonnes en briques rouges de Bordeaux et d'élégantes caves à vins vitrées. Philippe Starck l'a imaginé comme un « endroit avant tout fait pour l'humain qui va y vivre, un lieu de rencontres qui nous transporte vers un ailleurs, un ailleurs inventé. »

« Le Mondrian Bordeaux Les Carmes est né d'une histoire d'amour entre l'Occident et l'Orient. A l'Ouest se trouvent le terroir, les racines, l'expérience et le talent de Bordeaux. L'inattendu vient d'Orient, du Japon, avec un autre talent, une autre tradition, une autre expérience qui s'est frayé un chemin ici comme un coucou venu nicher. L'Est et l'Ouest, non confondus mais superposés. »

Philippe Starck

L'Orient s'y superpose à l'Occident par des signes forts et fertiles : des lampes pagodes nichées dans les lanternes, des calligraphies et photos d'art contemporain japonais. Les grandes tables d'hôtes côtoient les tables plus intimes. Traditionnel au Japon, les convives peuvent également s'attabler au sushi bar et y découvrir la préparation des spécialités franco-japonaises orchestrée par les chefs dans la scénique cuisine ouverte du restaurant.

Clin d'œil à la confidentialité nécessaire aux affaires de négoce qui ont fait de Bordeaux un carrefour du commerce vinicole international, Philippe Starck a imaginé, en bordure du restaurant, un espace abritant une table de huit couverts pouvant être privatisé par un jeu de panneaux japonais. Une fois par mois, ce salon deviendra une table gastronomique discrète où il sera possible de déguster un accord mets-vins/saké spécialement créés par le chef Morimoto et ses équipes.

Comme au Japon où les bistrotts – Izakayas - et bars à vins font partie prenante de la culture, le bar propose cocktails créatifs, alcools et vins fins, ainsi que des sakés et bières japonaises. La cave est un hommage à l'histoire du lieu et accueille plus de 10 000 bouteilles, parmi lesquelles de prestigieux vins de Bordeaux et d'autres références internationales surprenantes. L'esprit joyeux et festif propre aux Izakaya y règne.

Cœur lumineux du Mondrian Bordeaux Les Carmes, pensée dans la continuité naturelle de la salle de restaurant, la terrasse arborée de 200m², ouverte et protégée du tumulte de la ville, peut accueillir 70 couverts.

Ces espaces s'animent à la nuit tombée pour devenir le rendez-vous festif et privilégié des fins d'après-dîners et des week-ends ; un DJ sera présent du jeudi au samedi soir à partir de 21 heures.

L'ESPACE BIEN-ÊTRE, BIENVEILLANT ET LUMINEUX

Une piscine, un spa, un hammam et sauna ainsi qu'une salle de fitness : l'espace bien-être du Mondrian Bordeaux Les Carmes est un lieu bienveillant et baigné de lumière, au service d'un bien-être holistique.

La piscine, aux grandes baies vitrées qui s'ouvrent sur la terrasse, déploie son bassin de 45 m² sous un chaleureux plafond de bois. S'y adjoignent un sauna infra-rouge et un hammam.

Les quatre cabines spacieuses du spa -dont une double- proposent une large gamme de soins destinés au bien-être du corps et de l'esprit tels que de nombreux rituels beauté ciblés -ancestral, sérénité ou minceur-, des séances de réflexologie plantaire, shiatsu, sophrologie et de méditation guidée. Le Mondrian Bordeaux Les Carmes a choisi pour son offre beauté et bien-être la marque française de cosmétologie vegan contemporaine Codage, prônant l'apport de cocktails d'actifs adaptés à chaque peau.

L'espace fitness, ouvert 24h sur 24 et 7 jours sur 7, accessible aux clients de l'hôtel et sur abonnement aux membres, est équipé de machines d'entraînement haute-performances pour les sportifs soucieux de leur bien-être.

« Au Mondrian Bordeaux Les Carmes, nos hôtes sont embarqués pour un véritable voyage grâce aux talents culinaires de nos chefs, aux différentes combinaisons de saveurs et aux techniques qu'ils mettent en œuvre. Mais également grâce à l'atmosphère unique de la salle imaginée par Philippe Starck. »

Bruno G.Tailly, Directeur Général du Mondrian Bordeaux Les Carmes

LES SALLES DE CONFÉRENCE, CONFORTABLES ET ÉLÉGANTES

Baignées de lumière grâce à leur proximité avec la terrasse arborée, les deux salles de conférence, nommées Studio I et Studio II, sont accessibles sur réservation pour des séminaires et événements privés. Confortables et élégants, ces espaces ont été pensés pour fournir un service événementiel sur-mesure en offrant des technologies de pointe.

Combinés en un espace de 112m² ou séparés en deux Studios plus intimes, les salles sont entièrement modulables pour des configurations théâtre, réunion ou banquet. Le restaurant propose une offre variée pour les pauses café, déjeuners, diners ou cocktails.

Né d'une rencontre humaine, héritier de l'histoire unique du bâtiment historique et définitivement tourné vers le futur, le Mondrian Bordeaux Les Carmes est un lieu à la croisée des mondes -entre occident et orient- chaleureux et vivant pour une expérience unique imprégnée de surprises et d'ailleurs.

MONDRIAN

Lancée en 2020, la marque lifestyle luxe du groupe hôtelier Ennismore (Accor) est résolument tournée vers la culture, au service de l'innovation et de la créativité. Les hôtels Mondrian offrent à leurs hôtes des lieux joyeux, vivants et élégants où la culture et le design sont au cœur de chacun des projets. Dans chaque Mondrian se déroule un véritable conte de fées culturel moderne, mêlant emplacement inspirant, design visionnaire et repas imaginatifs. Pour cela, Mondrian collabore avec des architectes et designers internationaux de renom, tels que Marcel Wanders et Philippe Starck qui a imaginé le premier hôtel Mondrian à Los Angeles en 1997 puis celui de Bordeaux en 2023. La marque – en développement permanent - compte déjà plusieurs établissements dans le monde : Los Angeles, Miami, New York, Doha, Séoul, Shoreditch Londres, Cannes et, le dernier né, le Mondrian Bordeaux Les Carmes.

www.ennismore.com

GROUPE PICHET

Depuis plus de 35 ans, le groupe Pichet a su étendre ses compétences à différents métiers : promotion immobilière, administration de biens, hôtellerie et résidences services, foncière patrimoniale, et vignoble avec l'acquisition du Châteaux les Carmes Haut-Brion . Acteur incontournable de l'immobilier en France, il a marqué de son empreinte l'ensemble du territoire. Fort de son expérience, le groupe poursuit son développement sur le marché hôtelier :résidences hôtelières et segment de l'hôtellerie haut de gamme avec le Radisson Blu Grand Hotel & Spa, Malo-les-Bains et le Mondrian Bordeaux Les Carmes.

<https://corporate.pichet.fr/>

PHILIPPE STARCK

Philippe Starck, créateur mondialement connu à l'inventivité multiforme, se concentre toujours sur l'essentiel, sa vision : la création, quelle que soit sa forme, doit améliorer la vie du plus grand nombre. Cette philosophie a fait de lui l'un des pionniers et des figures centrales du concept de "design démocratique".

En déployant son œuvre prolifique dans tous les domaines, des produits du quotidien (meubles, presse- agrumes, vélos électriques, éolienne individuelle) à l'architecture (hôtels, restaurants qui aspirent à être des lieux stimulants) et à l'ingénierie navale et spatiale (méga yachts, module d'habitation pour le tourisme spatial privé), il repousse sans cesse les limites et les exigences du design, devenant l'un des créateurs les plus visionnaires et les plus renommés de la scène contemporaine internationale.

www.starck.com / Facebook @StarckOfficial / Instagram @Starck

À PROPOS DE MASAHARU MORIMOTO

Le chef Masaharu Morimoto - connu de millions de personnes comme la star d'Iron Chef et d'Iron Chef America et maintenant producteur exécutif et juge en chef de l'émission Sushi Master sur Roku - a été acclamé par la critique et le public pour son intégration harmonieuse d'ingrédients occidentaux et japonais. En 2001, le chef

Morimoto a ouvert son premier restaurant à Philadelphie, suivi par des restaurants à New York, Napa, Honolulu, Boca Raton, Mumbai, Mexico, Tokyo et Maui.

Morimoto Asia Orlando à Disney Springs a ouvert ses portes en 2015, suivi de Momosan NYC et de Morimoto Las Vegas au MGM Grand en 2016. Morimoto Asia Waikiki, Momosan Waikiki et Morimoto Doha ont ouvert leurs portes en 2018. Viennent ensuite Momosan Seattle (2019), Momosan Wynwood (2020), Morimoto Taghazout Bay (2021), Sa'Moto (2021) et Momosan at Hub Hall à Boston (2021) ; et plus récemment, Morimoto Asia Napa et Momosan Santana Row (2022), ce qui porte à 20 le nombre de restaurants du chef Morimoto dans le monde.

Son premier livre de cuisine, *Morimoto : The New Art of Japanese Cooking* (2007), a remporté deux prix IACP (dans la catégorie "Chef's and Restaurants" et "First Book : The Julia Child Award") et a été nommé pour un prix de la Fondation James Beard. Son deuxième livre de cuisine, *Mastering The Art of Japanese Cooking* (2017), présente aux lecteurs les plats sains, savoureux et étonnamment simples.

Le chef Morimoto a conclu toute une série de partenariats exclusifs avec des marques renommées telles que Global Grub, qui crée des kits de cuisine DIY inédits ; Hawaiian Paradise Coffee, qui propose du café, du thé et des préparations pour crêpes ; Treveri Cellars, qui crée deux saveurs distinctes de vin pétillant : Dream Brut Rosé et Dream Brut Zero ; ainsi que The Spice House, qui propose une gamme de mélanges d'épices dans les cuisines des particuliers du pays et dans tous les célèbres restaurants Momosan du chef.

Suivez le chef Morimoto sur Instagram, Facebook, Twitter ou

www.ironchefmorimoto.com.

À PROPOS DU CABINET D'ARCHITECTURE ADVENTO

Avec plus de 500 réalisations et autant d'écritures architecturales différentes, Jean-François le Gal et l'ensemble des équipes Advento font le choix de travailler au plus près du contexte urbain, historique, géographique, de chaque projet. Nous intervenons sur l'ensemble du territoire pour tout type de construction : espaces résidentiels, bureaux, commerces, hôtels, résidences étudiantes. Notre ambition est la recherche constante en matière de nouveautés, d'innovations, d'usages. Nos conceptions architecturales, novatrices et authentiques, se construisent aussi selon les besoins des habitants et des environnements. Notre objectif également est de participer à la cohérence entre architecture et paysage, indispensable à la possibilité pour tous de profiter de lieux de convivialité, esthétiques, agréables à vivre, et qui répondent aux enjeux environnementaux contemporains.

CONTACTS PRESSE

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Laura Tudal

+33 6 98 75 18 43

ltudal@pascalevenot.fr

Lola Taleb – Le Barillier

+33 6 51 08 52 90

lola@pascalevenot.fr