

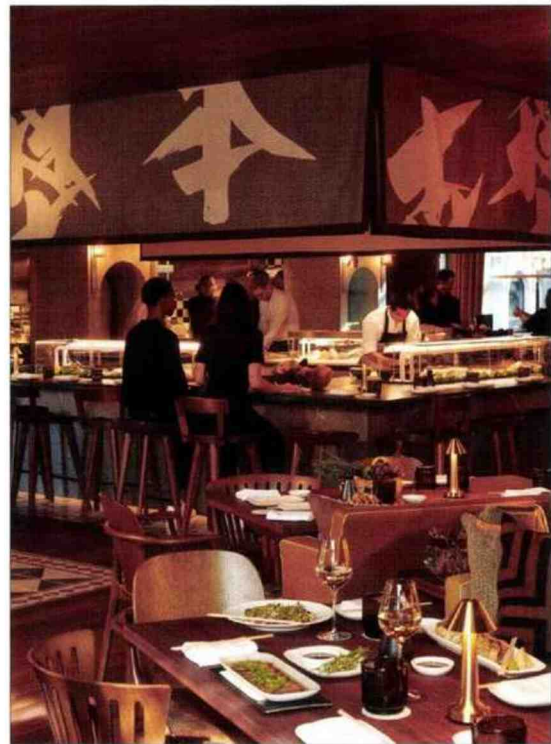
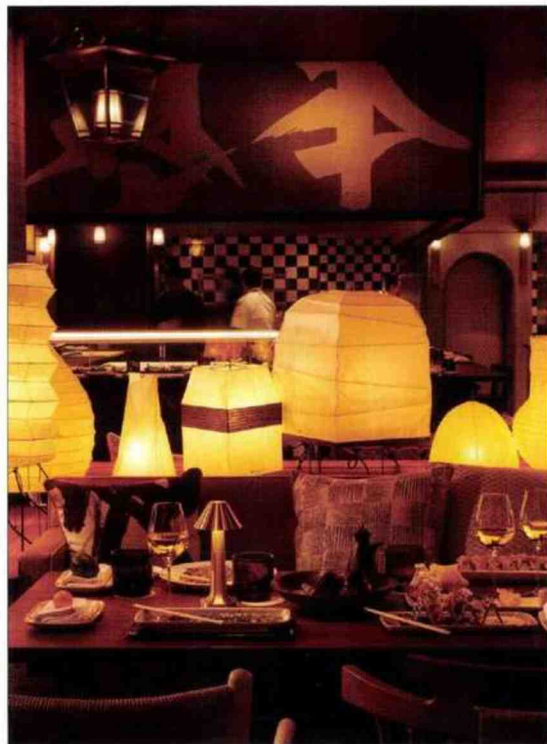
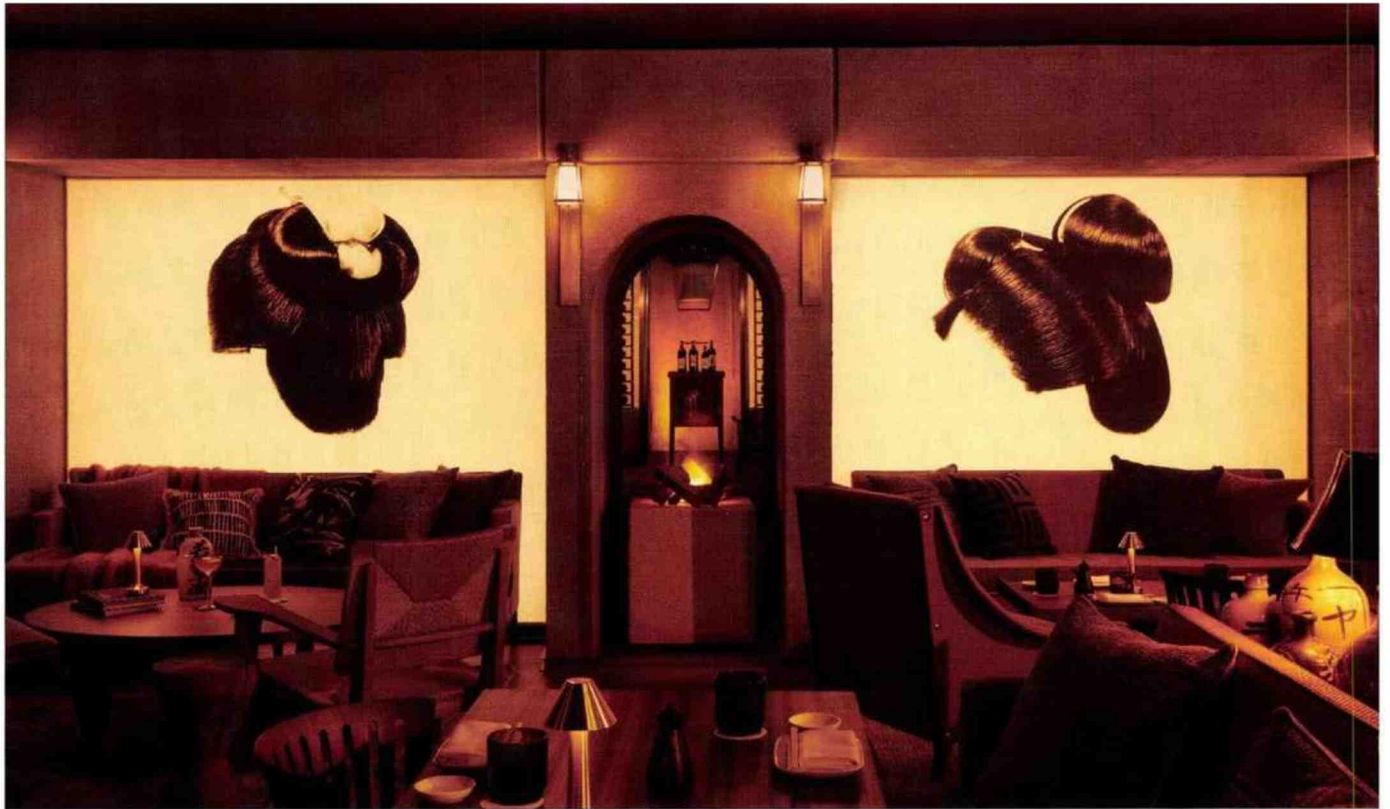


# Raffinement ultime

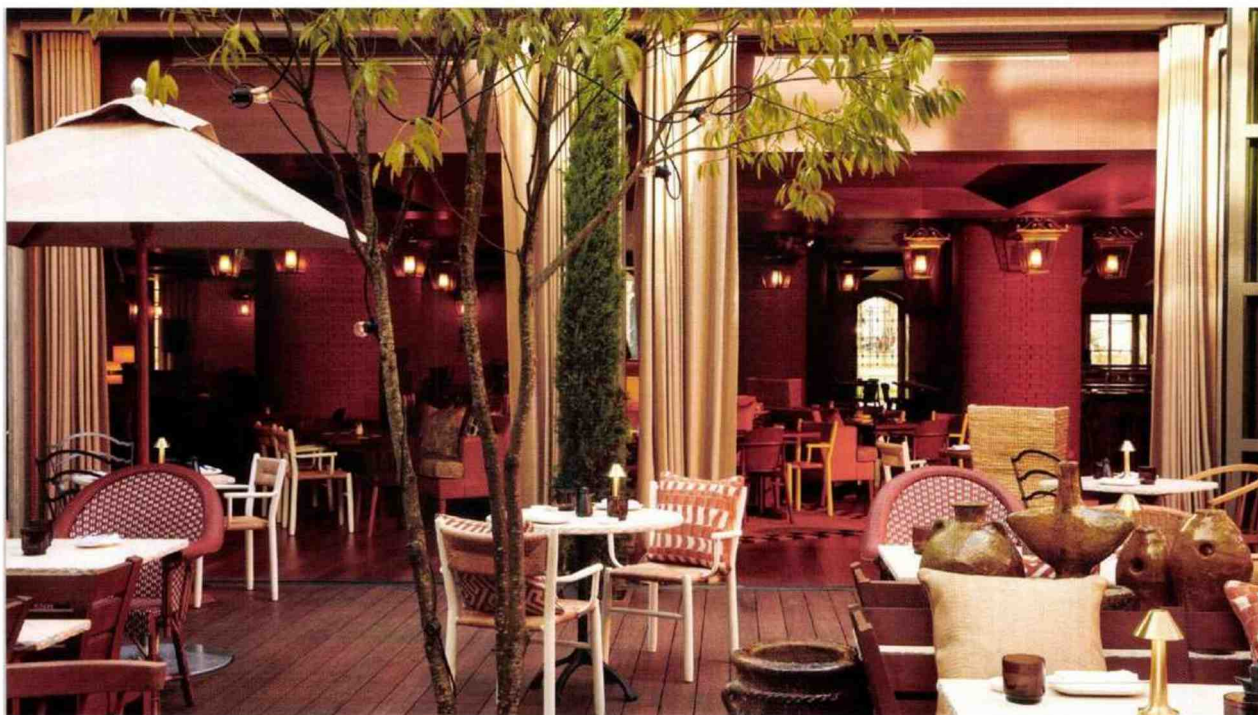
C'est aux Carmes de Bordeaux qu'un nouveau lieu de vie et d'expériences ouvre ses portes sous l'impulsion du groupe immobilier Pichet, du groupe hôtelier Ennismore (Accor) et du créateur Philippe Starck. Ce cinq étoiles s'inscrit désormais comme « LA » nouvelle signature Mondrian. Une adresse bordelaise entre célèbre harmonie, gaité, élégance, hospitalité et humanité.

Texte : Caroline de Balanda  
Photos : © Gaelle Le Boulicaut









Tous les Bordelais connaissent la somptueuse façade qui étire ses pierres blondes au 81, cours du Médoc. Ici, furent érigés en 1871, les chais Hanappier et Calvet qui s'agrandirent dix ans plus tard sous la houlette de l'architecte Charles Brun dans un style architectural néo-gothique. Ce 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 22 caves voûtées éclairées par des becs de gaz. 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. Accompagné de Jean-François Le Gal (cabinet d'architecture Advento), il en rénove la façade historique et réalise un hôtel cinq étoiles raffiné dans lequel se niche un élégant restaurant d'inspiration japonaise, véritable trait d'union entre passé et avenir, occident et orient.

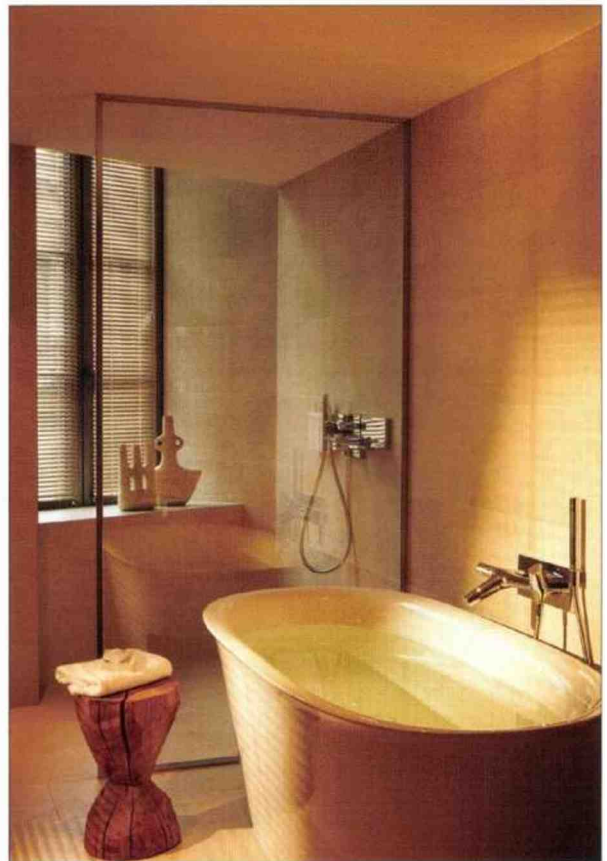
« *Le Mondrian Bordeaux Les Carmes est un château construit avec des pierres de qualité, avec des briques d'élégance, dans lequel on vit plus car on est aimé. Ici, la vraie vie, la féconde qui évolue et se nourrit toujours de rencontres – et souvent les plus improbables deviennent les plus probables.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

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 élégantes 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-jour 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. 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, ainsi qu'aux lignes essentielles et épurées notamment dans les salles de bains. Partout, l'esprit est attiré par des trompe-l'œil et jeux mentaux tels 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* », complète Philippe Starck. L'expérience se poursuit par un espace bien-être baigné de lumière avec une piscine, un spa, un hammam et sauna ainsi qu'une salle de fitness.

À la table du chef de renommée mondiale Masaharu Morimoto, l'on apprécie son talent ! Celui de magnifier les codes de la tradition japonaise et des techniques culinaires les plus novatrices pour vivre une expérience culinaire basée sur la subtilité des produits japonais et l'excellence de la gastronomie française. À la carte, maki, sushi, sashimi et les plats emblématiques du chef Morimoto, comme le canard laqué, côtoient huîtres du bassin d'Arcachon et desserts français. Vous l'aurez compris, cette nouvelle adresse bordelaise est en passe de devenir incontournable. À tester d'urgence !





*“ Ce n’est plus une possibilité mais une certitude que le  
Mondrian Bordeaux Les Carmes est notre nécessité. ”*

PHILIPPE STARCK

