



HÔTELS VILLA KOEGUI BAYONNE&amp;BIARRITZ

# LE PAYS BASQUE *au cœur*



## HÔTEL VILLA KOEGUI BAYONNE : *Célébrer le territoire*

Il est identifiable entre mille avec sa façade contemporaine en zinc, audacieuse réplique des colombages qui font le charme du centre-ville de Bayonne. Résultat d'une fructueuse collaboration entre l'architecte local Bernard Signoret et l'international Jean-Philippe Nuel, l'Hôtel\*\*\*\*Villa Koegui Bayonne est avant-gardiste et unique en son genre, devenu une curiosité de la ville.

**La culture s'invite à l'hôtel**  
Et sa place est prépondérante. Les « Hôtels culturels du Pays Basque » situent la culture au cœur de leur offre. Plus qu'un lieu de passage, c'est un lieu de découverte. Nourrir l'âme, s'élever et n'avoir qu'une seule envie...revenir. Les paysages emblématiques, la confluence de l'architecture et de l'art – symboliques - la langue, les coutumes, ou encore la célèbre gastronomie, sont les fondations mêmes de ce concept hôtelier innovant, qui met en lumière ce que ce territoire a de plus beau à offrir.

### Entre tradition et innovation, une certaine idée du confort

Cinq étages que l'on gravit autour d'un magnifique puits de jour, et qui desservent quarante-trois chambres et suites de 23 à 41m<sup>2</sup>. Avec la particularité de déambuler au milieu de cinq-cents œuvres d'art : un musée à portée de main. L'Hôtel\*\*\*\*Villa Koegui Bayonne est un écrin de bien-être qui combine habilement aménagement traditionnel et décoration contemporaine, avec technologies dernier cri. Du parquet en bois massif au système acoustique Absolut Sound, le voyageur est assuré de vivre un séjour aussi confortable que mémorable. Situé au cœur même de la ville, il est le point de départ idéal pour s'immerger et ressentir pleinement l'émulation de l'étonnante Bayonne.

soigné, avec un mobilier aux courbes généreuses et des murs aux couleurs éclatantes, c'est la cuisine fraîche et élégante de Charles Cez que l'on vient chercher ici. Un repas est toujours une fête à laquelle le chef aime convier des poissons venus des environs comme du bœuf de Galice, sans oublier les tapas et pintxos, dont le « *Pintxo Champion du monde 2019* », un croc'joue de bœuf, carottes et fruit de la passion.

“ *Toute vie réelle est rencontre* »  
(Martin Buber). *Telle est ma conviction la plus profonde. C'est pourquoi m'est venue l'envie de partager la richesse du Pays Basque, tant avec les curieux de passage que les locaux passionnés. Son histoire, sa culture et sa splendeur, ont suffi à me convaincre de créer des lieux d'exception qui rendraient hommage à l'authenticité de ce territoire. Le plaisir de transmettre et de faire vivre une expérience unique et mémorable à autrui, dans des cadres inédits. Très attaché aux valeurs d'accueil, de service et de qualité, propres à l'hôtellerie et la restauration françaises, j'éprouve un immense plaisir à répondre pleinement aux attentes de mes hôtes, et à les surprendre toujours plus...* ”

Guy Néplaz, fondateur des Hôtels Villa Koegui.



Salle du restaurant Le Carré, Bayonne.

### Le Carré, lieu de partage et de dégustation

Il est le poumon de l'hôtel mais également du quartier. C'est ici que la vie bat son plein, que d'appétissantes assiettes circulent et que les discussions vont bon train. Le restaurant Le Carré est un lieu d'échanges dans la tradition bayonnaise des « *peñas* ». Outre un agencement