

LE FIGARO MAGAZINE

BRUNO RETAILLEAU OBJECTIF 2027

- SON PLAN POUR LA PRÉSIDENTIELLE

- FRANÇOIS FILLON :
"J'AI TOUJOURS MISÉ SUR LUI"

Dimanche 18 mai, le nouveau
président des Républicains
devant le siège du parti.

VENDREDI 23 ET SAMEDI 24 MAI 2025



ESCAPADE EN FRANCE

À BIARRITZ, LE BON SPOT

En quelques années, la rue Gambetta avec ses bars et restaurants est devenue l'épicentre biarrois. Sa partie supérieure, baptisée Haut Gambetta, connaît une métamorphose spectaculaire avec l'arrivée de l'hôtel de luxe Le Talaia, sous l'enseigne MGallery.

Par Astrid Taupin

Qui aurait imaginé que ce quartier triste et sans vie deviendrait un jour le lieu le plus convoité de la cité impériale ? À l'opposé des villas chics qui entourent l'Hôtel du Palais, le Haut Gambetta est resté longtemps un trait d'union sans caractère entre l'hypercentre et Bibi Beurivage avec ses maisons de pêcheurs qui font le bonheur d'une clientèle bobo. Ancien magasin de chasse et pêche et salons de coiffure ont tour à tour cédé leur place à des restaurants, coffee shops et boutiques de décoration. L'an dernier, la Mairie s'est lancée dans un chantier titanesque de rénovation urbaine avec une végétalisation des espaces.

AU-DESSUS DE LA CÔTE DES BASQUES

Ce quartier en devenir n'a pas échappé au groupe Annie Famoso (propriétaire de plusieurs établissements sur la Côte basque) qui s'apprête à ouvrir Le Talaia après huit mois de travaux, à la place de l'hôtel Radisson. Cet établissement 4 étoiles (désormais sous pavillon MGallery) bénéficie d'une situation exceptionnelle au-dessus de la Côte des Basques (2), la plage mythique où le surf a débuté dans les années 1950. L'architecte d'intérieur Jean-Philippe Nuel signe une décoration chic et décontractée (1). « J'ai voulu donner à cet hôtel un air de vacances en osmose avec l'Océan et la nature environnante. » Esprit cabane dans les 149 chambres et suites (entre 25 et 45 m²) avec un bardage de bois sur les murs, des ventilateurs au plafond, des têtes de lit accueillantes en forme de gros coussins. Au dernier étage, un rooftop de 1 000 m² avec piscine, bar et restaurant bénéficie d'une vue panoramique sur l'Océan, l'Espagne et les Pyrénées. Un atout majeur. Ce rooftop se profile comme un lieu de vie qui sera également ouvert aux clients de l'extérieur. Le restaurant La Petite Plage, dont la carte est signée par le chef Éric Frechon, a toutes les chances de devenir le « must-go » de l'été. À quelques mètres de là, Michael Grosman peaufine ses plats avec son chef japonais avant l'ouverture prochaine des Enfants du Marché La Table, le petit frère du comptoir qu'il possède dans le quartier du Marais, à Paris. Au menu, oursins de Galice, sardines de Getaria, une cuisine pleine de beauté et de saveurs qui risque d'attirer les foules si l'on en croit les habitués de son établissement parisien.



SE RENSEIGNER auprès de l'office de tourisme (Destination-biarritz.fr). **Y ALLER** avec Transavia (Transavia.com) qui dessert Biarritz toute l'année, au départ de Paris-Orly, à partir de 235 € l'aller-retour avec bagage en soute. **SÉJOURNER** au Talaia (All.accor.com), à partir de 180 € la nuit (ouverture début juillet). À l'Hôtel Édouard VII (Hotel-edouardvii.com), petit hôtel de charme de 18 chambres, dans un style anglais (3). À partir de 104 € la nuit. **S'ATTABLER** aux Enfants du Marché la Table (IG@lesenfantsdumarchelatable), 51 bis, rue Gambetta. **PRENDRE UN VERRE** au Biarritz Bonheur (IG@biarritzbonheur), sur le toit des Galeries Lafayette, un rooftop avec vue plongeante sur la Grande Plage. **VISITER** l'Aquarium de Biarritz (Aquariumbiarritz.com), qui vient de se doter d'un laboratoire d'élevage de méduses, permettant de comprendre le cycle de vie de ces animaux marins qui peuplent tous les océans du monde. **VOIR** l'exposition d'une sculpture monumentale à la Grande Plage de l'artiste espagnol Juan Garaizabal, en hommage aux Bains Napoléon.