

Beaumar
PETUNIA
BALEARIC IBIZA ISLANDS



DOSSIER DE PRESSE
2025



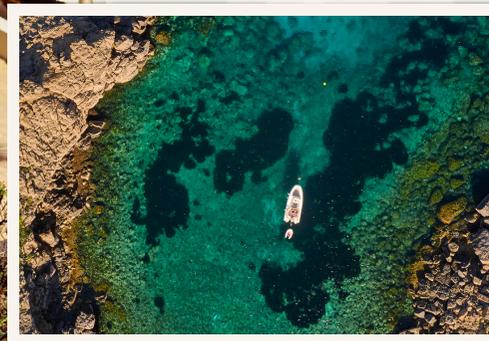
PETUNIA LE REVIVAL D'UN HAVRE SOLAIRE À IBIZA

D'UN MOT

Face à Es Vedrà, Petunia vit en harmonie avec l'histoire d'Ibiza : celle d'une île de la Méditerranée rurale et préservée devenue, à partir des années 1970, un haut lieu de pèlerinage pour les hippies, les artistes, les beautiful people du monde entier. Celle aussi d'un rocher qui, au-delà des mythes qui l'entourent, attire les regards, irrésistiblement.

Petunia célèbre cet âge d'or, entre sérénité et énergie : d'un côté les jardins luxuriants et des espaces bien-être plongeant sur Es Vedrà. De l'autre, l'éclectisme des chambres & suites où, à leurs tonalités immaculées typiques répondent les touches 70's de mobilier. Même vibration au bord de l'immense piscine bordée de palmiers, comme dans les trois restaurants grands ouverts sur la nature.

Un lieu de villégiature rêvé où l'évasion se dessine de calas en villages ou dans la quiétude d'un instant suspendu, face à Es Vedrà.





CHAMBRES & SUITES

Entre héritage et douceur de vivre, les 17 chambres et 25 suites de Petunia - dont 20 pensées pour les séjours en famille ou entre amis - mêlent élégance bohème et esprit seventies. De terrasses et balcons baignés de soleil en fresques murales oniriques, tapis éclatants et mobilier vintage, chaque détail évoque plus les belles heures de l'île.



ARCHITECTURE

À Petunia, l'architecture, sous l'impulsion de Lula Galeano du Studio Galeón, épouse l'âme d'Ibiza sans jamais la figer. Avec sa directrice de projet Emilia Prieto, l'architecte a imaginé un hôtel en résonance avec l'île, tout en y insufflant une esthétique moderne et intemporelle. En échange constant avec la lumière, l'environnement et les matériaux naturels, « l'objectif était d'instiller un sens de l'histoire bohème de l'île dans les intérieurs décontractés de Petunia, en respectant l'héritage des finca traditionnelles, tout en introduisant une touche contemporaine ». Inspirés des années 70, les espaces capturent l'essence libre et vibrante d'Ibiza, mêlant mobilier iconique - fauteuils Percival Lafer, canapés Anfibia d'Alessandro Becchi - et artisanat local, tel que des fresques murales poétiques. Juan Ramos, artisan et gardien du patrimoine, a restauré l'existant avec une précision minutieuse, des murs blanchis à la chaux aux tables en carrelage qui rythment les lieux de vie où couleurs rayonnantes et

jeux de lumière, et donnent à l'hôtel une respiration singulière, un mariage élégant entre passé et présent.

L'esprit d'Ibiza se cache aussi dans ses détails. En témoignent les créations de César Nuño Pacheco Cifuentes et les verreries Gordiola qui ont conçu des pièces uniques en verre soufflé - suspensions organiques, vases sculpturaux, appliques délicates - qui captent la lumière et réinventent le dialogue entre artisanat et modernité. À l'extérieur, les jardins, réimaginés par Juan Masedo, célèbrent la flore méditerranéenne dans un équilibre subtil entre spontanéité et maîtrise pour que chaque plante trouve sa place naturellement, en symbiose avec l'environnement. En écho à l'esprit d'Ibiza et pour parfaire l'expérience sensorielle à Petunia, l'agence musicale Spectre a composé une bande-son sur mesure : une playlist solaire aux rythmes du sud qui accompagne tous les moments de la journée.





LULA GALEANO

Petunia date des années 70. Très prisé, du monde entier, Ibiza convoquait alors les Pink Floyd, Frank Zappa, Es Vedrà, ses mythiques sirènes, l'artisanat local...

Cet éclectisme a inspiré la famille fondatrice de l'hôtel. Et notre travail, forcément : jouer sur les couleurs, les matériaux..., et les mixer sans crainte s'imposaient, pour faire de Petunia un lieu de destination et de séjour aussi joyeux que surprenant.

Lula Galeano, fondatrice du Studio Galeón

Principales références du mobilier de collection des années 1970 :

- Fauteuils de Percival Lafer,
- Canapés « Anfìbio » d'Alessandro Becchi,
- Fauteuils de rotin de Lio Carminati & Gio Ponti,
- Fauteuils de Tito Agnoli,
- Chaises Toscanella d'Alessandro Becchi,
- Carreaux de Roger Capron,
- Miroirs palmiers de Vivai del Sud,
- Suspensions d'Achille Castiglioni.



GASTRONOMIE

La Mesa d'Es Vedrà, les saveurs des Baléares

Avec le légendaire rocher d'Es Vedrà en bout de table, l'âme des Baléares prend vie dans chaque assiette. Les produits de saison, souvent issues du potager de l'hôtel, s'épanouissent dans des plats traditionnels, revisités avec élégance. Aubergine marinée au queso Mahón et sobrasada de porc noir de Majorque, Riz aux calamars accompagné d'un aioli safrané et algues... Ou comment découvrir la région, sans bouger.

La Mirada, en tête-à-tête avec Es Vedrà

Sur le rooftop de Petunia, on déguste une cuisine crue aux influences méditerranéennes, face au spectaculaire coucher de soleil sur le rocher mythique. À la carte, huîtres naturelles, Tartare de ventrèche de thon au jambon ibérique et caviar ou Tataki de Wagyu au vinaigre de prune. Le tout accompagné de cocktails et DJ sets sur mesure.

Los Olivos, esprit tapas

À l'ombre des jardins de Petunia, le restaurant Los Olivos propose une cuisine typiquement ibérique, parfaite pour un déjeuner décontracté ou un en-cas d'après-midi. Gaspacho, salade de tomates du potager, sandwich de jambon ibérique ou encore croquetas du jour sont complétés par des poissons grillés de la pêche du matin et des viandes locales pour les plus grandes faims.

La Mesa d'Es Vedrà

—

74 couverts

Petit-déjeuner : 8h – 10h30

Dîner : 19h – 22h30

La Mirada Rooftop

—

68 couverts

Bar/dîner : 18h30 – 22h30

Los Olivos

—

50 couverts

Déjeuner : 13h – 16h



BALTASAR RIGO

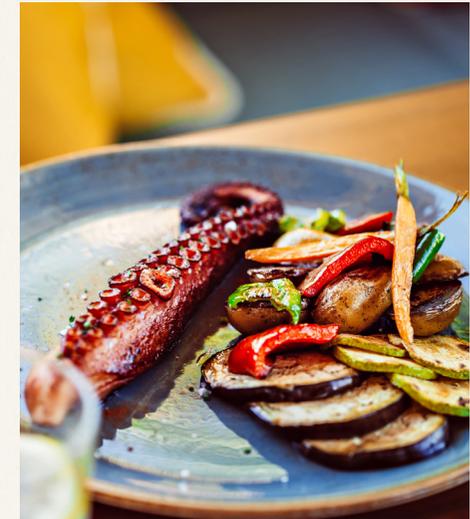


Les Baléares pour inspiration

Face à la majesté d'Es Vedrà, Baltasar Rigo insuffle à la cuisine de Petunia une identité profondément enracinée dans les traditions baléares. Chef passionné et gardien d'un patrimoine gastronomique riche, il réinterprète avec finesse les saveurs de son île natale, en mêlant authenticité et innovation avec pour objectif de sublimer les produits locaux, respecter les saisons et raconter les Baléares dans chaque assiette. À sa table, la cuisine est un voyage, un hommage vibrant à Ibiza.

Un parcours entre passion et excellence

Originaire de Majorque, Baltasar Rigo fait ses premières armes à l'IES Juniper Serra de Palma avant de rejoindre la brigade du prestigieux hôtel Nixe Palace. Avidé de perfectionnement, il se forme au Bistro Guggenheim à Bilbao sous la houlette de Josean Alija (*Michelin), où il découvre l'exigence et la créativité nécessaires à la haute gastronomie. Son parcours le mène ensuite aux côtés d'Albert Adrià (*Michelin) au restaurant Pakta de Barcelone, où il affine sa rigueur et son sens du détail. De retour aux Baléares, il met son savoir-faire au service d'établissements emblématiques comme Fonsanta, Finca Serena et Can Ferrereta, façonnant peu à peu une cuisine qui lui ressemble : sincère, raffinée et ancrée dans son terroir.



Un hommage aux Baléares

Baltasar Rigo magnifie la cuisine des Baléares, un territoire où la mer et la terre s'entrelacent dans une harmonie parfaite. Chaque ingrédient raconte une histoire, chaque recette perpétue un héritage. Le Chef puise son inspiration dans les marchés locaux, les paysages baignés de lumière et les souvenirs de son enfance. La sobrasada, le fromage de Mahón, le corb noir ou encore le riz sous toutes ses formes, deviennent les piliers d'une cuisine sensible et instinctive. Soucieux de préserver l'essence des plats traditionnels, il apporte néanmoins une touche de modernité, jouant sur les textures et les associations de saveurs pour surprendre sans jamais dénaturer, comme dans son Gazpacho de fraises épicé, tartare de crevettes rouges et citron en saumure ou son Sandwich au calamar croustillant, salade de chou, mayonnaise au kimchi. Une invitation à (re)découvrir la générosité baléaire, entre mémoire et innovation.



BIEN-ÊTRE

Ibiza est réputée pour sa spiritualité, et aucun lieu n'incarne mieux cette aura qu'Es Vedrà, majestueux et tranquille. Face à ce rocher, Petunia s'impose comme l'endroit idéal pour se reconnecter et se ressourcer. Chaque instant de la journée appelle au bien-être, des séances de yoga et Pilates dans les jardins verdoyants, aux massages apaisants comme à des sessions actives dans la salle de fitness. Un véritable havre de paix pour une reconnexion du corps et de l'esprit.

Face à l'iconique Es Vedrà, au cœur des jardins parfumés de l'hôtel, la piscine de Petunia offre des moments de pure détente, entre baignades apaisantes et farniente sur les transats à l'ombre des palmiers. Idéal pour se laisser emporter par les vibrations envoûtantes d'Ibiza.



EXPÉRIENCES

À Petunia, l'expérience va bien au-delà du simple séjour et l'hôtel invite à découvrir l'île d'Ibiza sous un autre angle. Explorez les paysages sauvages d'Ibiza en bateau, en paddle ou à pied, ses criques secrètes et villages pittoresques... Chaque activité est l'occasion de plonger en immersion dans la culture et les traditions locales.

Beaumier

PETUNIA

BALEARIC

IBIZA

ISLANDS

Beaumier

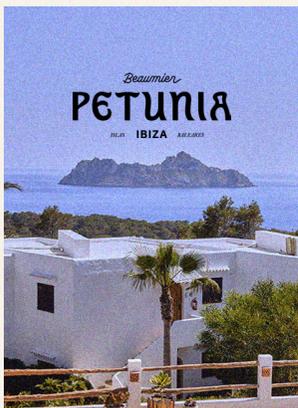
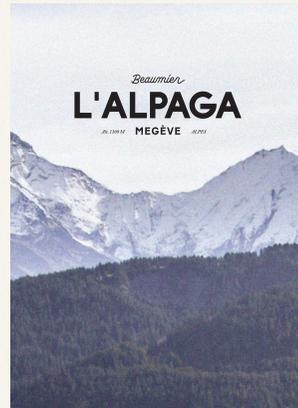
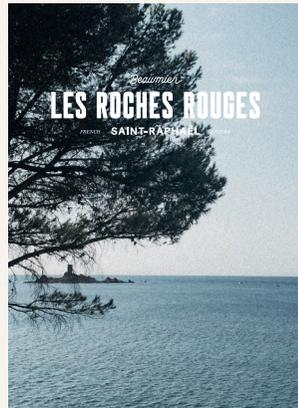
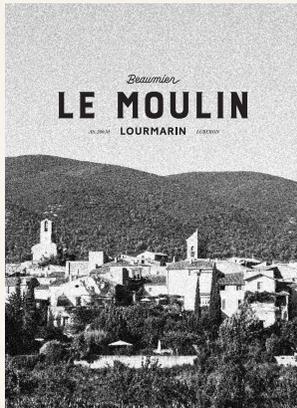
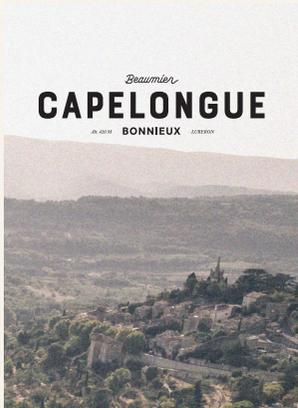
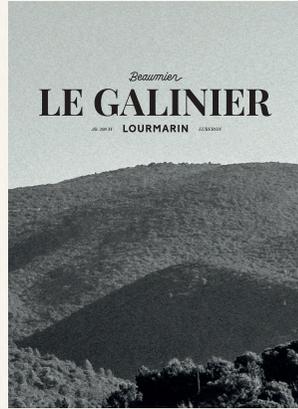
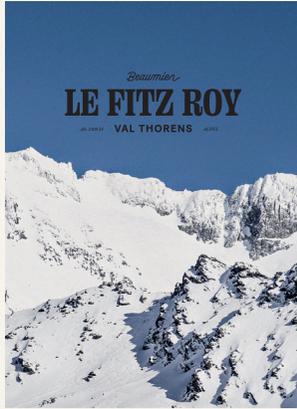
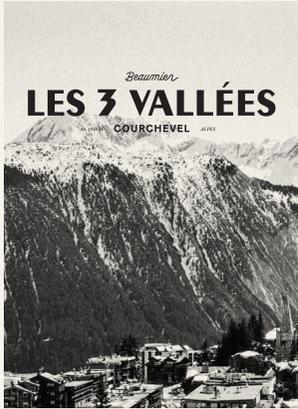
LOCAL

Avec un équilibre parfait entre animation et nature préservée, entre plages idylliques, criques ensoleillées et sentiers de randonnée, Ibiza, l'île aux mille facettes, a tout pour séduire quiconque la visite.

Proche de Petunia, le village de Sant Josep de sa Talaia conserve son authenticité tout en restant animé. Au pied de l'hôtel, Cala d'Hort, avec sa plage de sable et de galets, offre une vue spectaculaire sur Es Vedrà, idéale pour admirer des couchers de soleil inoubliables.

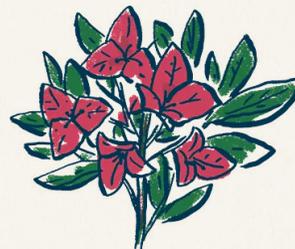


Le groupe Beaumier exploite aujourd'hui dix hôtels en Europe



BEAUMIER

Loin des clichés et des standards internationaux, Beaumier s'inspire de chacune de ses destinations naturelles pour créer une histoire sur mesure, empreinte de sens, portée par un collectif passionné. Chaque hôtel invite ses hôtes à une immersion totale dans son environnement immédiat. Des sommets enneigés des Alpes françaises et suisses aux rivages baignés de soleil de la Méditerranée, en passant par la beauté intemporelle de la Provence, Beaumier redéfinit les contours d'un luxe sensible, alliant quête d'authenticité, sens profond de l'hospitalité et engagement éthique.



PETUNIA

CARRER DE SA PALA MARINA, SANT JOSEP DE SA TALAIA - CALA CARBÓ, 07830 IBIZA - ESPAGNE

WWW.BEAUMIER.COM

RELATIONS PRESSE

FRANCE

Magna Presse

13, Rue de la Grange Batelière, 75009 Paris / +33 (0)1 76 47 12 90
beaumier@magnapresse.com

ROYAUME-UNI / ÉTATS-UNIS

Re:Agency

UK : 21A Noel Street, London, W1F 8GR / +44 7501 948 351
US : 223 West 13th Street, The Studio, New York, NY, 10011 / +1 (718) 877 1787
beaumier@re-agency.com

AUTRICHE / ALLEMAGNE / SUISSE

Melchior DACH

Kaulbachstrasse 70 80539 Munich / +49 (0)176 43242451
beaumier@agencemelchior.com



www.beaumier.com

PETUNIA