



Beaumar
PETUNIA
BALEARIC IBIZA ISLANDS



DOSSIER DE PRESSE
2024

D'UN MOT **IBIZA**

Au sud-ouest d'Ibiza, à deux pas de la cala Carbó, face à Es Vedrà, la première acquisition espagnole du groupe Beaumier revit : Petunia renoue avec son histoire. Celle d'une île 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. Celle enfin d'un hôtel familial, que toutes ces influences avaient remodelé au fil du temps...

Après des mois de travaux, Petunia célèbre l'âge d'or de l'île. D'un côté, la quiétude de jardins luxuriants et des espaces bien-être plongeant sur Es Vedrà. De l'autre, l'éclectisme de les chambres & suites, avec balcon ou terrasse pour la plupart. À leurs tonalités immaculées typiques répondent les touches 70's de mobilier. Même esprit vibrant au lounge, au bord de l'immense piscine à fresque en céramique, comme dans les trois restaurants grands ouverts sur la nature environnante.

A beautiful place
for beautiful people



PETUNIA



ÉRIC DARDE

Dans les années 1970, période faste d'Ibiza, le monde entier de la bohème et des arts convergeait là, au milieu de cette nature préservée.

Petunia devait célébrer cela.

Nous devions imaginer un lieu qui se rapproche de la création et de l'artisanat, de la fête et de la joie, tout en invitant à profiter d'un environnement naturel exceptionnel.

Éric Darde,
CEO du groupe Beaumier



Beaumier



PRIX DES CHAMBRES & SUITES

- **Chambre double** : à partir de 350€ pour 2 personnes
- **Suite Junior** : à partir de 515€ pour 2 personnes





ARCHITECTURE

Gardant à l'esprit l'esprit de mélange et d'assortiment de Petunia, l'architecte a décidé de préserver les espaces autant que possible, avec des sols et des murs simplement poncés et replâtrés.

L'objectif était d'instiller un sens de l'histoire bohème de l'île dans les intérieurs décontractés de l'hôtel, en respectant l'héritage des finca traditionnelles de Petunia, tout en introduisant une touche contemporaine. Les teintes blanches et les textures boisées sont ponctuées par des accents de couleur que l'on retrouve dans le mobilier des années soixante-dix. Ce style se retrouve dans toutes les chambres, avec des fresques murales, des tapis colorés,

des lampes suspendues organiques, des lampadaires en forme de palmier, des canapés glamour et bien d'autres clin d'œil à l'âge d'or de l'île.

Les jardins sont remplis de plantes indigènes et ont été conçus par le paysagiste d'Ibiza **Juan Masedo**, dont les abondants espaces verts encadrent la mer azur au-delà.





Partager la délicatesse et la fraîcheur des meilleurs produits des Baléares, avec authenticité.

Baltasar Rigo, chef du Petunia.

GASTRONOMIE

Les terres et mer d'Ibiza, à commencer par le potager d'ici, guident les préparations saisonnières du chef majorquin Baltasar Rigo.

En trois façons, dans chacun des trois restaurants de l'hôtel, tous habillés de mobilier blanc et de quelques touches colorées qu'apportent un mural, une banquette, une suspension de verre soufflé...

À La Mesa d'Es Vedrà, après le buffet du petit-déjeuner à l'espagnol, suivent, au dîner, des assiettes aussi délicates qu'ancrées, à l'image d'une crème d'amandes, crevettes, raisins et caviar ; d'une paëlla de poulpe, émulsion de piment des Baléares et salicornes ou d'un bar des environs cuit en croûte de sel...

À Los Olivos, les pieds dans la piscine, ses croquetas, gaspachos, assiettes de jambon ibérique, bocadillos, patatas fritas et autres lèches-doigts solaires, à apprécier entre deux longueurs.

Le rooftop, La Mirada, lui, invite à des voyages plus lointains, entre Espagne, Amérique du Sud et Japon, à coups de préparations crues, savamment relevées, tels qu'un tataki de wagyu au vinaigre de prune, un tiradito de calamar ou un tartare de ventrèche de thon au jambon ibérique et caviar, qu'accompagnent des cocktails sur-mesure.

Sans parler de ses couchers de soleil sur Es Vedrà à couper le souffle ni de ses sets de DJ aux musiques lounge. Des souvenirs gravés.

La Mirada Rooftop

—
68 couverts
Bar/dîner : 18h30 – 22h30

Los Olivos

—
50 couverts
Déjeuner : 13h – 16h

La Mesa d'Es Vedrà

—
74 couverts
Petit-déjeuner : 8h – 10h30
Dîner : 19h – 22h30





EXPÉRIENCES

Au Petunia ses pauses. Ici, aux premières lueurs de la journée, des sessions de yoga ou de pilates avec vues, dans les jardins paysagers.

Là, aux heures chaudes, des moments de farniente autour de la piscine. Plus tard, en fin de journée, place aux soins du corps et du visage

à l'espace bien-être, avant une séance de cinéma en plein air.

Entre, les occasions de s'échapper ne manquent pas : explorer la réserve naturelle d'Es Vedrà en dehors des sentiers battus, à vélo, sur un paddle, en kayak ou sur le bateau de l'hôtel, de cala en rochers d'où sauter ; faire un baptême de plongée ; escalader les formations rocheuses d'Atlantis...

En deux mots : se ressourcer.

Beaumier

PETUNIA

BALEARIC

IBIZA

ISLANDS

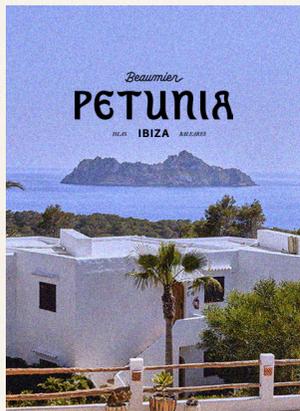
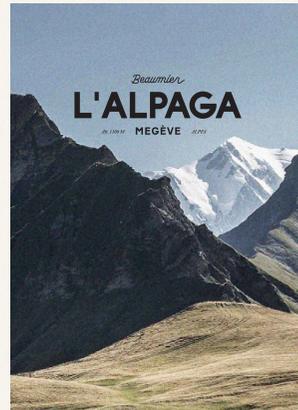
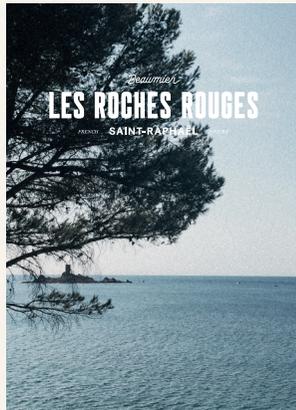
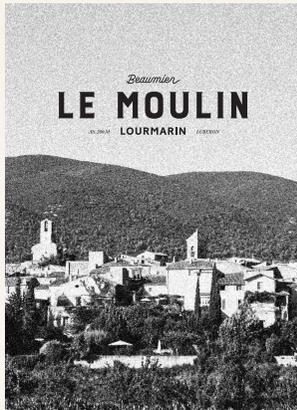
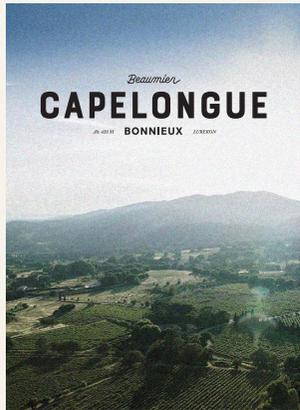
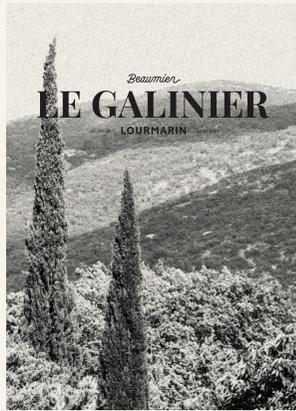
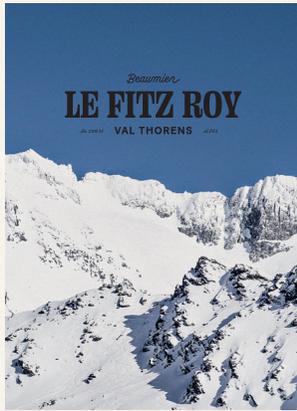
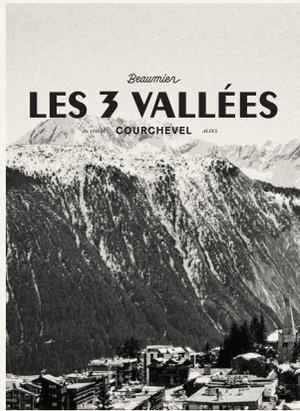
Beaumier

LOCAL

La destination plante le décor. À commencer par les vues sur Es Vedrà. Le rocher accroche le regard et accompagne les hôtes du Petunia tout au long de la journée. L'identité de l'hôtel immerge à son tour, entre respect de l'architecture de l'île, recours à des artisans locaux, cuisines ancrées et scénographie à la gloire de la région signée A.S.L.



Le groupe Beaumier exploite aujourd'hui dix hôtels en Europe



BEAUMIER

Loin des cartes postales et des standards internationaux, Beaumier part de chacune de ses destinations au vert pour réécrire une histoire sur-mesure, pleine d'à-propos, avec l'aide de tout un collectif de passionnés. Chaque hôtel transporte ses hôtes dans son environnement direct. Des sommets enneigés des Alpes françaises ou suisses aux rives ensoleillées de la Méditerranée, en passant par la beauté de la Provence, Beaumier dessine les contours d'un luxe sensible, entre quête d'authenticité, sens profond de l'hospitalité et éthique.



PETUNIA

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

WWW.BEAUMIER.COM

RELATIONS PRESSE

FRANCE

Lifestyle

Magna Presse

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

Corporate

Melchior France

98, rue Pierre Demours 75017 Paris / +33 (0)1 45 51 22 40
beumier@agencemelchior.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
beumier@re-agency.com

AUTRICHE / ALLEMAGNE / SUISSE

Melchior DACH

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

ESPAGNE / AMÉRIQUE LATINE

Deborah Arantes PR

www.deboraharantes.com / +44 07788 371155
hello@deboraharantes.com



www.beumier.com

PETUNIA