



MIRANOVE
WORK, LIVE & SLEEP

MIRANOVE RENOUVELLE L'OFFRE D'HOSPITALITÉ À MONTPELLIER

Communiqué
27 mai 2025

Contact presse
Karine Baudoin, 06 30 08 42 14



Miranove investit Montpellier avec un concept d'apparthôtel revisité, un restaurant panoramique perché au 7^e étage et un bar en rooftop. Deux ans de travaux ont été nécessaires pour métamorphoser l'ancienne résidence Les Consuls de Mer en un lieu de séjour et de vie chaleureux, spectaculaire point de vue sur la ville, nouveau regard sur l'hospitalité.

De l'emblématique bâtiment des Consuls de Mer, situé en face de l'Hôtel de Ville de Montpellier, Miranove a conservé l'essentiel : son mur de panneaux de verre émaillé qui capte et réfléchit la lumière naturelle. L'entrepreneur et copropriétaire Georges Parnot, président de la SAS, le promoteur historique et copropriétaire Philippe Bourigeau et Ozan Gunduz, actuel directeur général de Miranove, se sont associés pour faire renaître le lieu. Ils ont fait évoluer leur projet de reprise avant d'imaginer le concept Miranove et d'entamer des travaux.

De février 2023 à mai 2025, sans fermer la résidence hôtelière, ils ont consacré 5,5 millions d'euros à la rénovation des 118 appartements, de l'accueil et des espaces communs ainsi que des façades. « Nous avons acquis un local de 160 m² au rez-de-chaussée pour agrandir l'accueil et la salle des petits-déjeuners, créer un espace de coworking gratuit et ouvert à tous ainsi qu'un food corner » témoigne Ozan Gunduz. Pour améliorer la performance énergétique du bâtiment, l'eau chaude sanitaire a été centralisée, le parc de pompes à chaleur et de convecteurs entièrement renouvelé. La dernière phase de travaux a consisté à transformer des salles situées au 7^e étage en un restaurant panoramique et sa cuisine professionnelle, à lui adjoindre une terrasse et à agrandir le toit-terrasse pour y créer un bar avec cuisine.



Séjourner à Miranove : l'alternative aux locations de particuliers

Miranove compte 73 studios, 42 T2 et trois T3 d'une capacité de 2 à 6 couchages, tous pourvus d'une cuisine. L'appart-hôtel propose une approche novatrice de l'hébergement urbain avec huit logements équipés pour un maximum de confort et d'autonomie. Destinés notamment aux séjours de professionnels – salariés détachés à Montpellier, indépendants en mission –, ces « Appartements Miranove » disposent d'un lave-linge, d'un vrai four, d'un grand réfrigérateur et de rangements suffisants en cuisine et dans les chambres pour se sentir chez soi tout en profitant de services hôteliers. « C'est un lieu où l'on peut travailler, vivre et dormir, une vraie alternative aux locations de meublés particuliers contre lesquelles la Ville se bat » explique Ozan Gunduz qui projette d'augmenter le nombre de ces logements en fonction de la demande. Il vise pour Miranove le classement en résidence de tourisme 4 étoiles.



Le Chef Cyril Garcia au 7^e ciel

Avec une capacité de 75 convives en salle et 20 en terrasse, le restaurant Miranove est le nouveau terrain d'expression de Cyril Garcia, ancien Chef et propriétaire d'Anga Beaulieu. Depuis le 7^e étage, les baies vitrées offrent une vue panoramique, de l'Hôtel de Ville au Pic-St-Loup. La lumière donc domine un décor chaleureux et dépaysant où design et nature se mêlent : larges banquettes vert olive de style mid-century modern, tables au fini marbré brillant, d'autres en bois clair, muret habillé de faïence jaune safran et surmonté de plantes vertes, tapisserie murale en écho avec son ambiance végétale luxuriante...

Cyril Garcia met sa créativité au service d'une cuisine méditerranéenne ouverte sur le monde. Les assiettes, délicates, mettent en valeur des produits régionaux et de saison (poissons de Méditerranée, boeuf d'Aubrac, burrata d'Occitanie...). À ses côtés, Jeremy Hardy, ancien chef et propriétaire du Blackkeys, réputé pour sa cuisine raffinée et ses brunchs gourmands. Le soir, les petits plats à partager prennent la relève ; le week-end, Miranove propose un brunch de 11h à 15h. Le restaurant est ouvert 7J/7, service Coffee shop de 10h à 17h.



Par-dessus les toits, la douceur de vivre

En contrebas du restaurant, au 6^e étage, se niche un toit-terrasse de 190 m² avec vue sur Montpellier, des berges du Lez aux reliefs alentours. Il propose en journée 44 places assises et 16 transats au bord de la piscine, 75 places en soirée. Le rooftop Miranove, c'est d'abord l'expression de la douceur de vivre entre plein soleil et ombre des parasols. La lumière joue avec l'alternance des carreaux blanc poudré et terracota, le rose cuivré des dalles et des tuiles, le bleu de la piscine. Les clients de l'appart-hôtel y ont accès en journée pour se détendre ou y travailler (l'endroit est équipé de 30 prises de courant). Le rooftop s'ouvre à tous de 19h à 1h pour un afterwork entre collègues, un apéritif entre amis, une soirée tapas sous les guirlandes dorées... Au bar Lilian Turette, ancien directeur du Columbus Café de Nîmes, compose une carte riche et inventive qui laisse une place de choix aux produits locaux : spiritueux, bières artisanales, vins bio, en biodynamie et nature en harmonie avec la carte du restaurant, cocktails signature et créations barista.



MIRANOVE • LES ÉQUIPES

Associés : Georges Parnot (président),
Philippe Bourigeau, Ozan Gunduz (DG).

Restaurant

- Direction : Pierre-Louis Marsac (directeur), Alexandre Becuwe (directeur adjoint).
- Chef exécutif : Cyril Garcia. Épaulé par Jeremy Hardy.
- Chef barman : Lilian Turette.

Chef de réception : Hassam Dzeitov.

Nombre de salariés : 26.

MIRANOVE • LES TARIFS

Appart-hôtel

De 80 à 220 € la nuit.

Restaurant

- Menu complet du déjeuner à 35 € ; plats à partir de 20 euros.
- Formule brunch à 32 euros.
- Tapas : petits plats dès 12 euros.

MIRANOVE EN BREF

118 appartements sur 3300 m² :
73 studios, 42 T2 et trois T3.

1 espace de coworking gratuit.

1 restaurant ouvert 7J/7 de 140 m² :
75 places en salle, 20 en terrasse.

1 bar rooftop, terrasse de 190 m² avec piscine.

MIRANOVE

455 Avenue du Pr Etienne Antonelli
34070 Montpellier
+33 (0)4 67 75 19 84 • miranove.com

Ci-contre Georges Parnot, président

