



COMO Cordeillan-Bages verpflichtet Chefkoch Fabien Ferré **Koch-Legende Fabien Ferré übernimmt die Leitung** **einer neuen gastronomischen Destination im Médoc**

München / Bordeaux, 16. März 2026 – Mitten im Médoc, umgeben von Weinbergen, beginnt für ein denkmalgeschütztes Anwesen aus dem 19. Jahrhundert ein neues Kapitel: Am 1. Mai öffnet es als COMO Cordeillan-Bages seine Türen. Für die Küche zeichnet künftig Fabien Ferré verantwortlich. Der französische Koch gilt als der jüngste Küchenchef in der Geschichte, der ein mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant leitete – das La Table du Castellet in der Provence.

Mit dieser Ankündigung unterstreicht COMO den Anspruch, das neue Haus zu einer kulinarischen Destination von internationalem Rang zu etablieren, die zugleich tief in ihrer Region verwurzelt ist. Ferré hat dafür ein Menü kreiert, das sich konsequent an den Jahreszeiten, lokalen Produzenten und der Nähe zum Atlantik orientiert. Sein Stil ist maritim und stellt pflanzliche Komponenten in den Vordergrund: Fisch aus der Region und die Vielfalt des umliegenden Terroirs stehen im Fokus, während Fleisch bewusst zurückhaltend eingesetzt wird als Hommage an die traditionelle Küche der Region. Das Menü besteht aus drei bis sechs Gängen und wird mittags wie abends serviert.

Das Interieur des Restaurants trägt die Handschrift der norditalienischen Designerin Paola Navone von OTTO Studio in Mailand. Klare Linien und schlichte Eleganz prägen die Gestaltung. Große Fenster durchfluten den Raum mit Tageslicht, während neutrale Farbtöne und taktile Strukturen an den Wänden eine zeitgemäße, entspannte Atmosphäre schaffen – ganz im charakteristischen Stil von COMO. Für die Tischdekorationen zeichnet der Keramikünstler Benoît Breymand verantwortlich. Die monochromen, minimalistischen Keramiken setzen feine Formen in Szene, die mit den Texturen des Geschirrs und dem Spiel des natürlichen Lichts harmonisieren, sodass die Gerichte im Zentrum stehen. Die Terrasse mit Blick auf die Weinberge lädt dazu ein, die Landschaft des Médoc in entspannter Atmosphäre zu genießen. Die elegante und einladende Bar und Lounge rahmen das kulinarische Erlebnis. Im Weinkeller des Hotels lagern knapp 1.600 Positionen edler Tropfen: eine Auswahl, die die großen Weine der Region würdigt und zugleich Raum für sorgfältig kuratierte Entdeckungen lässt.

Am 1. Mai 2026 öffnet COMO Cordeillan-Bages seine Türen und ist damit – nach COMO Le Montrachet im Burgund und COMO Le Beauvallon am Golf von Saint-Tropez, das am 24. April seine Tore öffnen wird – das dritte Anwesen von COMO Hotels and Resorts in Frankreich. Mit dem neuen Restaurant



unter der Leitung von Fabien Ferré verfolgt COMO konsequent seine Vision, jede Destination als ganzheitliches Erlebnis zu inszenieren, wo Gastfreundschaft, Region und Gastronomie auf natürliche Weise harmonisieren.

Das Restaurant ist von Freitag bis Dienstag zum Mittag- und Abendessen geöffnet. An Ruhetagen steht den Hotelgästen Zimmerservice und eine Snackkarte zur Verfügung.

„Ich hatte den großen Wunsch, neue kreative Projekte zu entdecken. Die Zusammenarbeit mit COMO lag für mich auf der Hand, denn wir teilen dieselben Werte und dieselbe Leidenschaft für Exzellenz. Es ist eine besondere und großartige Aufgabe, dieses legendäre Haus nach so vielen Jahren wieder zum Leben zu erwecken“, so Fabien Ferré.

Über COMO Hotels and Resorts

Die luxuriösen COMO Hotels and Resorts nehmen Gäste mit auf eine Reise, bei der die Zeit stillzustehen scheint. 1991 legte die singapurische Geschäftsfrau Christina Ong den Grundstein der COMO Hotels and Resorts: Mit der Eröffnung des COMO The Halkin verwirklichte sie ihre Vision eines boutique Designhotels in London. Kein Hotel gleicht dem anderen, die COMO Philosophie wird aber in allen Häusern gelebt: luxuriöses, zeitloses Design, außergewöhnliche Erfahrungen, ganzheitliche Wellnessangebote, fein auf die jeweilige Landesküche abgestimmte Food-Konzepte und herzlicher Service, der dazu einlädt, zurückzukehren. Alle COMO Hotels sind Oasen für jene, die zur Ruhe kommen und sich auf das Wesentliche besinnen möchten – sei es in einer pulsierenden Metropole wie London, Bangkok oder Perth oder mitten in der Natur auf Bali, den Turks- und Caicosinseln oder in der Toskana. Weitere Informationen unter www.comohotels.com.

Die Bildrechte liegen bei COMO Hotels and Resorts. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung COMO Hotels and Resorts verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

COMO Hotels & Resorts
30 Bideford Road
229922 Singapur
T. +65 6304 1488
www.comohotels.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
rena@segara.de
www.segara.de