



Wiedergeburt einer Grand Dame an der Côte d'Azur COMO Le Beauvallon und Yannick Alléno 1914–2026: Eine Legende an der südfranzösischen Riviera erwacht zu neuem Leben

München / Paris, 10. März 2026 – COMO Le Beauvallon ist ein Ort, der keiner ausführlichen Einführung bedarf. 1914 an den Ufern des Golfs von Saint-Tropez eröffnet, gehörte das Anwesen zu den ersten Belle-Époque-Palästen an der französischen Riviera. Über mehr als ein Jahrhundert hinweg war es als begehrter Schauplatz von Glamour und mediterranem Lifestyle in aller Munde und zog zahlreiche Prominente und Künstler in seinen Bann. Nach der Schließung im Jahr 2008 hüllte sich das Haus in einen tiefen Schlaf und wusste darin seine geheimnisvolle Aura umso eindrucksvoller zu vertiefen.

Am 24. April 2026 öffnet COMO Le Beauvallon nun erneut seine Türen und läutet für das rund vier Hektar große mediterrane Anwesen eine neue Ära ein. Kein Geringerer als Yannick Alléno – einer der weltweit einflussreichsten Persönlichkeiten der französischen Küche – wurde von COMO betraut, die kulinarische Identität des Hauses zu prägen – einschließlich des neuen Signature-Restaurants Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno.

Ein Anwesen. Eine Legende. Ein neues Kapitel.

Seit mehr als einem Jahrhundert blickt COMO Le Beauvallon von seinen privaten Gärten über den Golf von Saint-Tropez. Pinien und Palmen säumen den Fußweg bis hinunter zum Meer. Am unteren Ende verbindet ein privater Steg das Anwesen mit Saint-Tropez, das in nur acht Minuten per Boot erreichbar ist. Yachten können direkt vor der Anlage ankern, Helikopter direkt auf dem Gelände landen.

Das Design dieses prestigeträchtigen Revivals geben COMO und Yannick Alléno in die Hände der französische Designerin Dorothee Delaye, die dafür bekannt ist, historisches Erbe mit zeitgenössischer Klarheit auf wunderbare Weise zu verbinden. Ihre Neuinterpretation der Belle Époque zeigt sich in eleganten Säulen, geschwungenen schmiedeeisernen Elementen und edlen Holzintarsien, die an die Riva-Boote der Bucht erinnern. Eine Farbpalette aus sonnigen Gelbtönen und heiterem Azurblau greift das Licht der Riviera auf, durchflutet von mediterranem Licht und mit weitem Ausblick.

Yannick Alléno: Eine Vision für ein ganzes Anwesen

Es ist nicht nur seine einzigartige kulinarische Handschrift, die COMO veranlasst hat, Alléno für COMO Le Beauvallon zu verpflichten, sondern die große Expertise und Bandbreite seiner gastronomischen Vision: Mit 21 Restaurants weltweit ist Alléno ein Kosmopolit, der Orte und Kulturen zu verbinden weiß und kreative Konzeptentwicklung auf der ganzen Welt perfektioniert hat. Als Teil von COMO Le Beauvallon entfaltet sich seine Kreativität in einer Reihe eigenständiger und zugleich harmonisch aufeinander abgestimmter kulinarischer Konzepte, die Gäste vom ersten Sonnenaufgang bis in die



späten Abendstunden begleiten. Gemeinsam machen sie COMO Le Beauvallon im Sommer 2026 zu einer der prägenden gastronomischen Destinationen der französischen Riviera.

Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno – das kulinarische Herz des Anwesens

Direkt am Wasser gelegen und mit weitem Blick auf Saint-Tropez bildet Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno das lebendige Herz des Anwesens. Für dieses Signature-Restaurant mit Lounge-Bar und Dachterrasse richtet Yannick Alléno den Blick nach Südostasien und lässt sich von einer der bedeutendsten kulinarischen Regionen der Welt inspirieren. Hier treffen die Tiefe und Dynamik asiatischer Kochtraditionen auf die hellen, ausdrucksstarken Aromen des Mittelmeers. Das Ergebnis ist keine Fusion um der Fusion willen, sondern ein Dialog – respektvoll, kreativ und unverkennbar von der südfranzösischen Riviera geprägt.

Im Menü zeigt sich eine fein komponierte Folge an Aromen: Nach dem Auftakt aus Hamachi-Tatar mit Erdnüssen und Thai-Basilikumeis folgt Crudo von in Baijiu mariniertem Wolfsbarsch mit Salat von der grünen Papaya im Stil von Som Tum. Eine klare Rinderbrühe mit Korianderöl bildet ein feines Intermezzo, bevor süß-sauer glasiertes Stubenküken und Thunfisch mit Kampot-Pfeffersauce folgen. Zum Dessert erwarten die Gäste Kreationen wie eine Île flottante mit Litschi und Karamell aus schwarzem Sesam.

Im Erdgeschoss öffnen sich zwei Gasträume mit mehr als 100 Sitzplätzen auf beiden Seiten einer zentralen Lounge-Bar mit DJ-Pult – ein Ort, an dem man sich zum Lunch trifft und später am Abend zu Cocktails vor dem Dinner zurückkehrt.

Im ersten Stock der historischen Rotunde von Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno gelegen, eröffnet sich auf der Dachterrasse ein Panoramablick über den gesamten Golf von Saint-Tropez. Konzipiert als Ort – sowohl private Lounge als auch gesellige Tafel - empfängt das Rooftop Gäste zum entspannten Lunch, Aperitifs bei Sonnenuntergang und abendlichen Cocktails, begleitet von einer kosmopolitischen Klangkulisse.

Der Wintergarten

Im Herzen des Hauptgebäudes des COMO Le Beauvallon bewahrt der Wintergarten die Erinnerung an den ursprünglichen Palast. Unter einer lichtdurchfluteten Glasdecke, die Innen- und Außenraum ineinanderfließen lässt, trifft mediterrane *Cuisine Nissarde* auf Klassiker der französischen Traditionsküche – ganz im Geist der Belle Époque.

Die Riviera Terrace

Vom Nachmittag bis in die Abenddämmerung wird die Riviera Terrace zum gesellschaftlichen Mittelpunkt der Gärten des COMO Le Beauvallon. Der von Paola Navone und Otto Studio gestaltete Open-Air-Loungebereich gibt einen Panoramablick über den Golf von St. Tropez frei. Raffinierte Cocktails und feine Snacks begleiten Gespräche, die sich bis tief in die Nacht ziehen.

COMO Le Beauvallon: Eine Einladung an die ganze Welt

Im COMO Le Beauvallon – der zweiten Immobilie der Gruppe in Frankreich nach dem Weingut COMO Le Montrachet im Burgund – verantwortet Chef Yannick Alléno gemeinsam mit seinem Executive Chef Adel Mannai alle kulinarischen Konzepte: von den Restaurants über den Zimmerservice bis hin zur Pergola am Pool entsteht so auf dem gesamten Anwesen ein modernes und anspruchsvolles gastronomisches Erlebnis.



Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno, der Wintergarten und die Riviera Terrace stehen sowohl Hotelgästen als auch externen Besuchern offen – eine bewusste Entscheidung, um COMO Le Beauvallon zu einer lebendigen Destination zu machen, die fest in ihrer Region verwurzelt und zugleich offen für die Welt ist.

„Ich hätte nicht erwartet, von diesem Ort so tief berührt zu werden. Dieser Golf, dieses Licht und die Geschichte dieses Palastes, der fast zwanzig Jahre lang im Dornröschenschlaf lag, geben mir ein echtes Gefühl von Verantwortung. Heute bin ich mit 21 Adressen auf der ganzen Welt vertreten und das Reisen ist wesentlicher Bestandteil jeder einzelnen Location. COMO Le Beauvallon wird definitiv eine Destination für sich sein“, erklärt Yannick Alléno.

„Die Wiedergeburt von COMO Le Beauvallon verkörpert par excellence unsere Ambition, ikonische Orte in Frankreich neu aufleben zu lassen und sie zugleich in einer zeitgemäßen Vision von Gastfreundschaft zu verankern – eine Dynamik, die sich bald mit der Eröffnung von COMO Cordeillan-Bages in Bordeaux fortsetzen wird. Unsere Zusammenarbeit mit Yannick Alléno markiert einen entscheidenden Meilenstein für unsere Gruppe. Als einer der weltweit renommiertesten und mehrfach mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefs vermag es Alléno, mit seiner internationalen Vision und unverwechselbaren Kreativität, das COMO Le Beauvallon über ein Hotel hinaus zu einer echten kulinarischen Destination zu etablieren“, sagt Olivier Jolivet, CEO von COMO Holdings.

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

Über Yannick Alléno

Vom Pavillon Ledoyen in Paris – seit der Ankunft des Küchenchefs im Jahr 2014 das weltweit am meisten mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant – bis zu seinen charakteristischen Restaurants in internationalen Metropolen wie dem Pavillon in Paris, Monaco und London sowie L’Abyse in Paris, Monaco und Osaka zählt Yannick Alléno zu den führenden Persönlichkeiten der französischen Gastronomie weltweit. Insgesamt betreibt er 21 Restaurants mit zusammen 17 Michelin-Sternen. Weitere Informationen unter www.yannick-alleno.com

Buchungskontakt:

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

Presse- und Fotoanfragen:

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