



COMO LE BEAUVALLON ET YANNICK ALLÉNO 1914 – 2026 : UN MYTHE DE LA RIVIERA REPREND VIE

Il y a des lieux qui n'ont pas besoin de se présenter. COMO Le Beauvallon est de ceux-là. Inauguré en 1914 sur les rives du golfe de Saint-Tropez, il fut l'un des premiers palaces de la Côte d'Azur, témoin d'un siècle de glamour et de villégiature de légende. Ce lieu a traversé le temps avant de fermer ses portes en 2008, laissant derrière lui une aura intacte.

Le 24 avril 2026, COMO Le Beauvallon ouvre les portes de ce domaine de quatre hectares sur la Méditerranée à une nouvelle ère de son histoire. Et choisit Yannick Alléno, figure majeure de la cuisine française à l'international, pour en écrire le concept culinaire dans sa totalité, avec la modernité et l'ouverture sur le monde qui le caractérisent.

Un domaine. Une légende. Un nouveau chapitre.

Dominant le golfe depuis plus d'un siècle, COMO Le Beauvallon s'ouvre sur des jardins privés où les pins côtoient les palmiers jusqu'au bord de l'eau. Au bas des jardins, un ponton privé relie le domaine au village de Saint-Tropez en huit minutes en bateau. Les yachts peuvent jeter l'ancre directement face à l'établissement et les hélicoptères se poser directement sur la propriété. Beauvallon sur Mer by Yannick Alléno s'atteint par tous les horizons.

Pour cette renaissance, COMO et Yannick Alléno ont confié une partie de la rénovation à Dorothée Delaye, architecte dont la signature cultive l'art du contraste solaire entre patrimoine et modernité. Son parti pris est celui d'une réinterprétation de la Belle Époque, caractérisée par des colonnes épurées, un fer forgé aux courbes aériennes, une marqueterie de bois noble en écho aux Riva de la baie, des jaunes solaires et des jacquards bleu azur. Des espaces pensés comme des tableaux de vie et de partage, où la lumière azurée devient matière.

Yannick Alléno : une vision pour un domaine entier.

Pour écrire l'identité culinaire de COMO Le Beauvallon, le Groupe a choisi Yannick Alléno. Non pas pour sa signature culinaire, mais pour sa vision. Celle d'un voyageur qui connaît le monde à travers ses 21 restaurants à l'international et sait dessiner un concept.

À COMO Le Beauvallon, sa vision se déploie en une collection d'expériences distinctes et complémentaires, pour accompagner les hôtes de l'aube jusqu'au soir faisant du domaine l'une des destinations culinaires incontournables de la French Riviera de l'été 2026.



Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno, l'emblème Riviera du domaine.

Posé au bord de l'eau, face au port de Saint-Tropez dont il capture la vue comme nul autre restaurant de la baie, Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno est la pièce maîtresse du domaine. Un lieu, ouvert à la clientèle de l'hôtel comme au monde extérieur, qui se vit du restaurant, avec son bar et son lounge, jusqu'au rooftop colorés de jaune solaire et de bleu azur.

Pour cette adresse, Yannick Alléno choisit l'Asie du Sud-Est comme ligne de fuite. Fidèle à son esprit de voyageur, il tourne son regard vers l'un des grands berceaux de la gastronomie mondiale. Un nouveau territoire de créativité, où l'énergie et la profondeur des cuisines asiatiques dialoguent avec les marqueurs puissants de la Méditerranée. Pas une confusion, mais la promesse d'une fusion. Un dialogue entre deux cultures culinaires majeures, dans un golfe qui a toujours regardé le monde.



Le Restaurant & le Lounge Bar

Au rez-de-chaussée, deux espaces de plus de 100 couverts se déploient de part et d'autre d'un lounge bar central animé par un DJ booth. On s'y retrouve pour déjeuner et on y revient pour des cocktails avant le dîner. Une architecture de la convivialité, pensée pour les grandes tablées célébrées par une cuisine de partage comme pour les rencontres improvisées.

À la carte, un tartare de sériole, cacahuète et glace au basilic thaï ; un crudo de bar mariné au baijiu, papaye verte façon Som Tum ; un bouillon clair de bœuf à l'huile de coriandre ; un coquelet laqué aigre-doux ; un steak de thon sauce au poivre de Kampot ; et en dessert, une île flottante au litchi et caramel de sésame noir.

Le Rooftop

Au premier étage de la rotonde, le monde rétrécit et la vue s'élargit. Le rooftop de Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno offre une vision panoramique sur toute la baie de Saint-Tropez. Un endroit conçu pour voir sans être vu. Un espace, entre lounge feutré et table commune, pour un déjeuner relaxant, un apéritif face au soleil couchant ou des cocktails du soir dans une ambiance à la programmation sonore sophistiquée et cosmopolite.

Le Winter Garden.

Dans l'écrin du bâtiment principal, le Winter Garden incarne la mémoire du lieu. Sous une verrière lumineuse qui mêle intérieur et extérieur, la cuisine méditerranéenne aux marqueurs niçois dialogue avec les classiques de la tradition française dans un esprit Belle Époque. Du petit-déjeuner jusqu'au dîner, c'est l'endroit où la journée commence et où elle peut aussi s'achever.

La Riviera Terrace.

L'après-midi, jusqu'au crépuscule, la Riviera Terrace prend le relais. Ce bar lounge en extérieur, imaginé par Paola Navone du studio Otto, offre des vues panoramiques sur le golfe depuis la quiétude des jardins. Petits espaces nichés dans la verdure, cocktails de haute mixologie, snacks sophistiqués. C'est le tempo de fin de journée du domaine, celui des conversations qui s'étirent jusqu'à minuit.

COMO Le Beauvallon, une invitation au monde.

À COMO Le Beauvallon, deuxième adresse du groupe COMO Hotels and Resorts en France après COMO Le Montrachet, le Chef Yannick Alléno supervise l'ensemble des concepts culinaires de l'hôtel, des restaurants au room service, jusqu'à la pergola au bord de la piscine, accompagné de son Chef exécutif Adel Mannai, garantissant une expérience culinaire moderne et sophistiquée à travers tout le domaine.

Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno, le Winter Garden et la Riviera Terrace accueillent la clientèle de l'hôtel comme le public extérieur. Une volonté assumée de faire de COMO Le Beauvallon une destination vivante, ancrée dans son territoire, et ouverte sur le monde.

« Je ne m'attendais pas à être touché aussi profondément par ce lieu. Ce golfe, cette lumière, l'histoire de ce palace resté endormi pendant près de vingt ans créent une vraie responsabilité. J'ai aujourd'hui 21 adresses dans le monde, et le voyage est au cœur de chacune d'elles. Beauvallon sera une destination à part entière. », explique Yannick Alléno.

« La renaissance de COMO Le Beauvallon incarne pleinement notre ambition en France : redonner vie à des lieux iconiques et les inscrire dans une vision contemporaine de l'hospitalité. Une dynamique qui se poursuivra dans quelques jours avec l'ouverture de COMO Cordeillan-Bages. Notre collaboration avec le Chef Yannick Alléno marque une étape déterminante pour le Groupe, insufflant par sa vision internationale et créativité singulière une dimension nouvelle à COMO Le Beauvallon, qui s'affirme ainsi bien au-delà d'un hôtel comme une véritable destination gastronomique. » Olivier Jolivet, CEO COMO Holdings.

COMO Le Beauvallon
Grimaud I Golfe de Saint-Tropez, Côte d'Azur
Ouverture, le 24 avril 2026
www.comohotels.com/comolebeauvallon



À PROPOS DE COMO HOTELS AND RESORTS

Basé à Singapour, le COMO Group incarne la vision singulière de Christina Ong en matière d'art de vivre contemporain. La collection COMO Hotels and Resorts propose des expériences de voyage haut de gamme, personnalisées, axées sur le bien-être et la gastronomie d'exception. Chaque établissement reflète l'identité de sa destination. Le groupe comprend également le détaillant de mode de luxe Club 21, le concept de bien-être COMO Shambhala, et la fondation philanthropique COMO Foundation.

À PROPOS DE YANNICK ALLÉNO ET DU GROUPE

Chef visionnaire, fondateur en 2008 du groupe qui porte son nom, Yannick Alléno dirige aujourd'hui 21 établissements totalisant 17 étoiles Michelin, dont le Pavillon Ledoyen à Paris. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne, redonnant à l'art des sauces une place centrale grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration - pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abyss, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : www.yannick-alleno.com

Consultante RP - Travel Division