



COMO  
CORDEILLAN-BAGES



## COMO CORDEILLAN-BAGES ANNONCE SA COLLABORATION AVEC LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ FABIEN FERRÉ

**UNE ALLIANCE D'EXCELLENCE POUR RÉINVENTER  
L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DU DOMAINE**

Au cœur du Médoc, entourée de vignobles, cette propriété emblématique du XIX<sup>e</sup> siècle s'apprête à écrire un nouveau chapitre de son histoire en ouvrant sous le nom de COMO Cordeillan-Bages le 1er mai 2026.

Cette ouverture est également l'occasion de célébrer une toute nouvelle collaboration avec le Chef Fabien Ferré, actuellement le plus jeune Chef d'un restaurant trois étoiles Michelin à La Table du Castellet, en Provence. Le Chef Fabien Ferré restera pleinement en poste au Castellet, tout en apportant son talent et sa vision à COMO Cordeillan-Bages, où il signera la carte et guidera la direction culinaire de cette nouvelle table.

Destination emblématique de l'art de vivre médocain, l'ambition de COMO est de faire de COMO Cordeillan-Bages un phare de l'excellence culinaire, profondément ancré dans son territoire.

Pour donner vie à cette nouvelle table, le Chef Fabien Ferré a imaginé une carte guidée par les saisons, les producteurs locaux et l'influence de l'Atlantique tout proche. Son style signature s'oriente vers une approche marine et végétale, mettant à l'honneur les poissons locaux et la richesse du terroir environnant, tandis que la viande apparaît de manière plus discrète, en clin d'œil aux traditions régionales. L'expérience se déclinera sous la forme d'un menu en trois à six séquences, servi au déjeuner comme au dîner.

### **Un décor raffiné en harmonie avec le lieu**

Conçus par la designer italienne Paola Navone du studio OTTO, les intérieurs du restaurant incarnent l'équilibre et la simplicité. Baigné de lumière naturelle, l'espace se distingue par des teintes douces et neutres ainsi que des finitions texturées, en accord avec l'esthétique contemporaine de COMO. Les centres de table, réalisés par le céramiste Benoît Breymand, apportent une présence sculpturale discrète. Monochromes et minimalistes, ils dialoguent avec les textures de la vaisselle et les jeux de lumière naturelle, laissant les plats au centre de l'attention.

Face aux vignes, la terrasse du restaurant offre une immersion paisible dans le paysage du Médoc. À l'intérieur, le salon et le bar prolongent l'expérience dans une atmosphère chaleureuse et élégante. La cave de l'hôtel, riche de près de 1 600 références, accompagnera la cuisine avec une sélection mettant à l'honneur les grands vins de la région tout en proposant également des découvertes soigneusement choisies.





## Une nouvelle étape pour COMO en France

Le 1er mai 2026, COMO Cordeillan-Bages deviendra la troisième adresse française du groupe COMO Hotels and Resorts, après COMO Le Montrachet et COMO Le Beauvallon dans le golfe de Saint Tropez qui ouvrira ses portes le 24 avril. Avec le lancement du nouveau restaurant de Fabien Ferré, COMO poursuit son ambition : faire de chacune de ses destinations une expérience où hospitalité, lieu et gastronomie se rencontrent naturellement.

Le restaurant sera ouvert du vendredi au mardi, au déjeuner et au dîner. Durant les jours de fermeture, le service en chambre ainsi qu'une carte de snacks seront proposés aux clients de l'hôtel.



« J'avais cette envie d'explorer de nouveaux projets créatifs. Le partenariat avec COMO s'est imposé naturellement, car nous partageons des valeurs fortes et une passion pour l'excellence. Orchestrer la renaissance de ce restaurant emblématique, après tant d'années de fermeture, est une opportunité particulièrement enthousiasmante », explique Fabien Ferré.



COMO Cordeillan-Bages,  
*Route des Châteaux, 33250, Pauillac*

Ouverture officielle le 1er mai 2026.

Ouverture annuelle de mars à novembre.

A partir de 350 €/ nuit.

Pour réserver : [www.comohotels.com/cordeillanbages](http://www.comohotels.com/cordeillanbages)

## 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.

Instagram : [@comohotels](https://www.instagram.com/comohotels)

