



COMO CORDEILLAN-BAGES DÉVOILE SON  
NOUVEAU RESTAURANT SIGNATURE :  
LE CORDEILLAN



COMO  
CORDEILLAN-BAGES



Au cœur du Médoc, le domaine COMO Cordeillan-Bages inaugure le 11 mai 2026 son nouveau restaurant signature : Le Cordeillan.

Cette ouverture marque la renaissance d'une adresse emblématique du vignoble médocain, désormais repositionnée comme une destination hôtelière et gastronomique contemporaine. Le Chef Fabien Ferré, à la tête du restaurant trois étoiles Michelin La Table du Castellet, signe la direction culinaire de la table, tout en poursuivant ses fonctions en Provence.

Le Chef Ferré s'entoure du Chef Exécutif Mathieu Martin, qui supervise les cuisines et met en œuvre sa vision au quotidien. Originaire du Sud-Ouest, passé notamment par le Bristol à Paris et le Saint-James, où il a contribué à la continuité de l'étoile Michelin, il est une figure reconnue du territoire bordelais.

COMO confirme ainsi son ambition de faire de Cordeillan-Bages une adresse de référence de l'art de vivre médocain, dédiée à l'excellence culinaire et ancrée dans son territoire.

## ***Une cuisine ancrée dans le Médoc et ouverte sur l'Atlantique***

Pour cette nouvelle table, le Chef Fabien Ferré imagine 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.

## ***Une expérience en séquences***

Composée comme une partition en plusieurs mouvements, la proposition gastronomique se déploie en menus de trois à six séquences, servis au déjeuner comme au dîner, et complétés par une sélection à la carte.

Le rythme des saisons guide l'évolution de la carte, renouvelée tous les deux à trois mois en fonction des arrivages et des inspirations du Chef.



### ***Vins et accords***

La carte des vins met à l'honneur les grandes appellations du Médoc et du Bordelais, aux côtés de cuvées plus confidentielles issues de domaines soigneusement sélectionnés. Elle privilégie les vins de la région, tout en intégrant quelques références plus rares, tandis que le service de sommellerie accompagne les convives tout au long du repas en proposant des accords pensés pour chaque séquence.

### ***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.



# 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

## INFORMATIONS PRATIQUES :

Le restaurant est ouvert cinq jours par semaine, du vendredi au mardi, pour le déjeuner et le dîner.

*Les réservations sont ouvertes.*

## LE CORDEILLAN – COMO Cordeillan-Bages

Route des Châteaux, 33250 Pauillac

Ouverture du restaurant : 11 mai 2026

Ouvert du vendredi au mardi – déjeuner et dîner

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

