

Beaumier

DOSSIER DE PRESSE
2024

LE BON ENDROIT, LES BONS MOMENTS



REF. *Des émotions, qui laissent
des souvenirs à vie.*



AUX « VILLÉGIATEURS » EXIGEANTS.

Beaumier sonne juste. Rond et vif, familier et distinctif, le nom de cet explorateur du XIXe siècle marque les esprits. Petit à petit, les lieux de vacances aussi. Loin de l'agitation des grandes villes, chacun se plaît à raconter « sa » nature avec authenticité. Au fil d'expériences mémorables, le quotidien et les routines s'effacent. Place aux extras d'un ordinaire rêvé, enfin partagé.

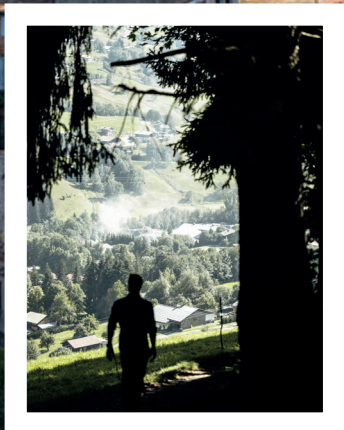
UN NOM

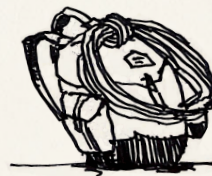
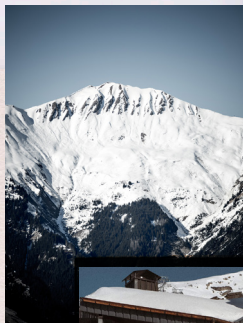
Un nom qui soutient une expansion en Europe, inspiré par l'explorateur Français, Auguste Beaumier, géographe et écrivain. Un nom qui sonne rond, généreux et français, là où il prend ses origines.

UN SYMBOLE

Un nouveau logo, inspiré des étiquettes de bagages et des souvenirs de voyage. Un symbole qui rappelle les origines, les montagnes et la mer. Une certification, un gage de qualité.

Et une signature.





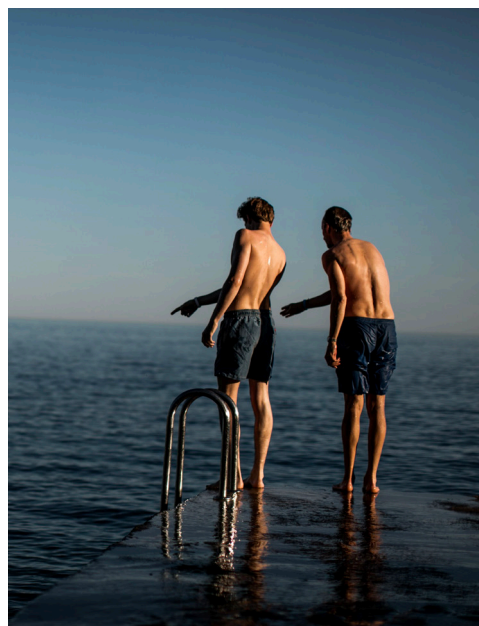
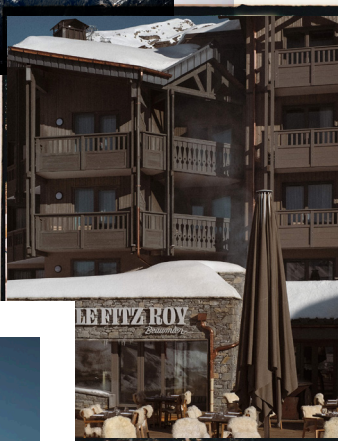
L'hôtellerie **Beaumier** c'est de combiner avec justesse...

Authenticité et expériences pour créer des émotions.

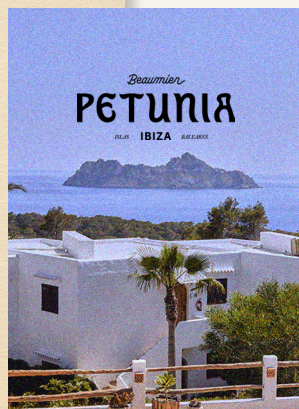
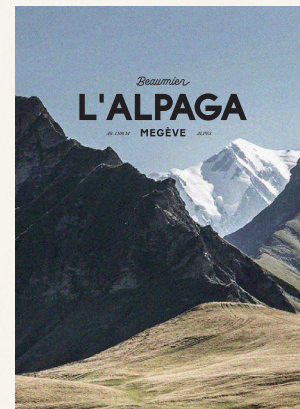
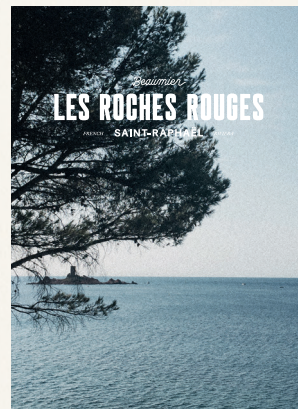
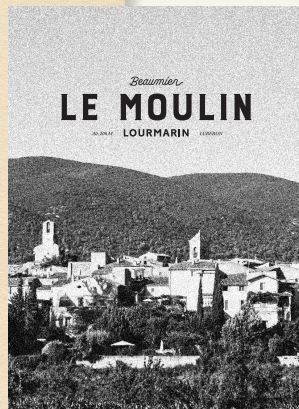
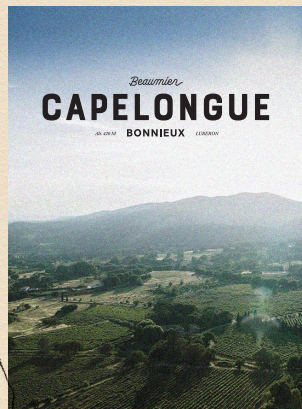
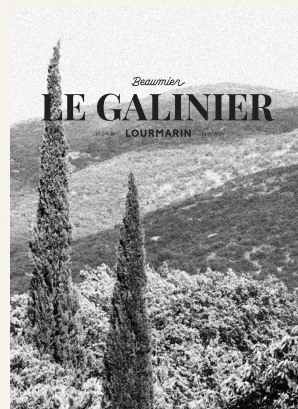
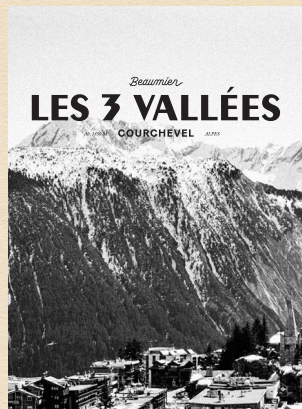
Créer des hôtels pleins de vie et d'âme en ancrant dans leur culture et leur environnement locaux, en célébrant ce que les habitants font le mieux et en apportant de la qualité dans tout ce qui est fait.

Créer des expériences exceptionnelles pour pousser les clients à tirer le meilleur parti de la nature et de la culture qui les entourent, en approfondissant leur compréhension du lieu et en créant des souvenirs tout au long de leur vie.

Créer des expériences basées sur l'héritage des endroits dans lesquels sont implantés les hôtels, pour inviter les clients à profiter pleinement de la vie, à célébrer chaque instant et à favoriser des connexions profondes. Il est temps de ressentir de vraies émotions !



DES LIEUX CHARGÉS D'HISTOIRES
AUTHENTIQUES, RICHES EN ÉMOTIONS.



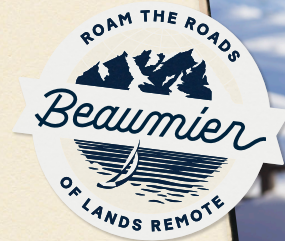
Guilhem
27.7



BEAUMIER SELON ÉRIC DARDÉ, CEO



Le sens du service anime Éric Dardé depuis son plus jeune âge. D'abord, en sommellerie, puis en tant que barman, serveur de restaurant, directeur général d'hôtel... Son envie d'apprendre, son goût du travail en équipe et une curiosité certaine lui ont ensuite permis d'évoluer, dans le même univers toujours, vers des postes plus stratégiques à fortes responsabilités. Porté par sa soif d'entreprendre, il co-écrit les premières pages de Beaumier dès 2011, avant de lancer la marque en 2021.



Qu'est-ce que Beaumier ?

Une hôtellerie lifestyle à visage humain, dont les lieux de vie, nichés sur les sommets enneigés comme sur les côtes maritimes et dans les campagnes de destinations de loisirs européennes exceptionnelles, permettent de vous reconnecter à l'essentiel : la nature, le bien-être et les hommes. Dans cette quête, notre héritage nous guide : la montagne. C'est que là que tout a commencé, là que nous avons posé les premières pierres d'hôtels dont l'architecture, le mobilier, la scénographie, les arts de la table... vous ouvrent à leur environnement naturel unique. Notre représentation du luxe.

Qui œuvre au sein de ce groupe ?

À partir de la vision que je porte, le fruit de 30 ans d'expériences en hospitalité, un très large collectif agit. Des femmes et des hommes, de tous horizons, âges et métiers. Des directeurs artistiques aux chefs de cuisine, en passant par les artisans chaisiers, vanniers ou encore céramistes, les responsables de spa, les producteurs locaux, les opérationnels, les artistes-peintres, les barmen, les paysagistes, les guides de haute montagne, les professeurs de yoga..., toutes et tous partagent nos envies de nature, de bien-être et de rencontres. Toutes et tous appellent à vivre et à donner à vivre ces expériences inoubliables. Celles que nos destinations imposent.

Quelles valeurs vous animent ?

Le respect. Celui des lieux, de leurs environnement naturel, habitants, cultures et traditions. Par souci écologique bien sûr. Et puis, ils nous donnent tant. Nous avons doublement l'obligation d'en prendre le plus grand soin. L'excellence aussi. Dans le service offert dès l'accueil, la literie, les matériaux de construction, les expériences proposées, les repas... La sincérité également. Pas de modélisation ni de standardisation chez Beaumier. L'histoire de chaque destination donne le la. À nous de nous l'approprier sans la travestir. La simplicité enfin. Ce sont les plaisirs du quotidien qui nous portent.

Quelles sont vos ambitions ?

Continuer de vous faire découvrir les plus belles destinations de loisirs en Europe, à la montagne comme à la mer et dans les campagnes. Cela suppose des acquisitions, développements et optimisations certes, mais en droite ligne avec nos valeurs, au gré d'une croissance mesurée, de façon à demeurer un groupe de boutiques-hôtels à taille humaine. De manière concrète, nous travaillons au lancement prochain de trois hôtels Beaumier : deux en Suisse, à Wengen, et un en Espagne, à Ibiza. Parallèlement, divers travaux à Capelongue nous permettront de proposer là une nouvelle approche de l'hôtellerie à travers notre version d'un village de vacances provençal.

Beaumier

CAPELONGUE

le chef BONNIEUX le baron

LE CALME À LA PROVENÇALE

Surplombant Bonnieux, Capelongue est un hameau pensé autour d'une place de village. Vivant au rythme d'événements locaux, de résidences d'artistes et de festivals, le domaine célèbre la créativité, la gastronomie et l'artisanat contemporains. Capelongue est l'héritage et l'incarnation de la Provence d'aujourd'hui. Le panorama coupe le souffle. Depuis le bord du plateau des Claparèdes sur lequel il est posé, Capelongue surplombe Bonnieux, magnifique village perché au coeur du Triangle d'Or du Luberon.

L'authenticité, la convivialité et la générosité règnent, bercé par le charme de cette Provence de l'arrière-pays où l'on vient se réfugier. Un lieu chargé d'âme qui invite à prendre de la hauteur pour faire retomber la pression.

L'EMPLACEMENT

Provence - le Luberon véritable, destination méridionale emblématique. Bonnieux, son village historique et sa vue sur le Mont Ventoux.

L'OFFRE

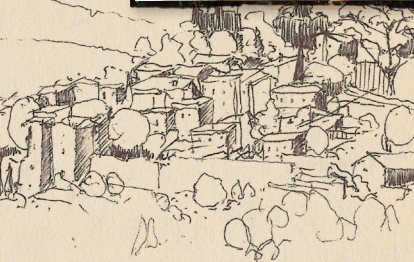
57 chambres et suites
 2 restaurants : La Bergerie & La Bastide, 1* Michelin
 3 bars dont le Café
 2 piscines
 Spa : un bain romain, un bain cryogénique, un hammam, 3 cabines de soin dont 1 double
 1 salle de fitness
 Cinéma en plein air, pétanque, yoga, randonnées, cyclisme

LES ÉLÉMENTS CLÉS

Immersion en pleine nature
 La vue sur le Luberon
 La cuisine raffinée et authentique du Chef Noël Bérard
 Un hameau provençal
 La connexion avec la nature, se retrouver, vivre l'instant

LES TARIFS

Classique : de 460 à 840 €
 Supérieure : de 540 à 960 €
 Deluxes : de 620 à 1110 €
 Junior Suites : de 775 à 1360 €
 Suites : de 830 à 2140 €



Beaumier

LE MOULIN

DE 20051 LOURMARIN LUBERON

LA VIE DE VILLAGE

Au cœur du village de Lourmarin, l'hôtel s'implante dans un ancien moulin à huile du XVIII^e siècle. Le Moulin est un petit hôtel de charme et de caractère au cœur du Luberon, qui raconte une Provence authentique et sincère. Situé à quelques pas du château de Lourmarin, l'hôtel reçoit ses hôtes dans un cadre enchanteur, au milieu des tilleuls. Près de la cheminée, dans le salon d'hôtes, sur les terrasses ou dans le patio, en toute saison, le Moulin est le lieu idéal pour profiter de la quiétude du temps qui passe si sereinement en Provence. On y dort, on y déjeune, on vient faire ses courses et se détendre, boire un verre de pastis et faire une partie de pétanque. Le Moulin est l'hôtel de village, le repère local et convivial ouvert à tous.

L'EMPLACEMENT

Au coeur de Lourmarin, authentique village provençal.
Au pied du château de Lourmarin.

L'OFFRE

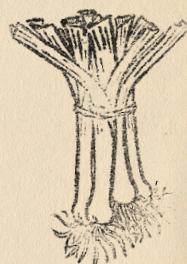
35 chambres et suites
1 restaurant «Bacheto»
1 bar
1 épicerie «Les Commissions»
1 piscine
Randonnées pédestres, équestres et VTT, location de vélos électriques, visites culturelles, visites de vignobles, visites des champs de lavande.

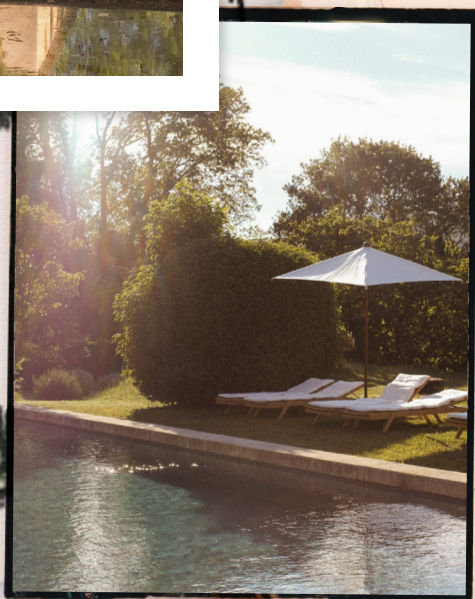
LES ÉLÉMENTS CLÉS

Un village calme mais vivant
Un lieu chaleureux et de caractère
Redesigné par le cabinet d'architecture intérieure
Jaune

LES TARIFS

Classique : de 180 à 440 €
Supérieure : de 210 à 500 €
Deluxes : de 270 à 720 €
Suites : de 390 à 1070 €





Beaumier
LE GALINIER

de 200 M² LOURMARIN LUBERON

LA MAISON DE FAMILLE

Ancienne bastide provençale du XVIII^{ème} siècle, Le Galinier est cette maison de famille que l'on rouvre chaque été. On y retrouve la Provence oubliée, l'artisanat, la cuisine, la littérature, l'art qui font la richesse de la région. Dans une authenticité s'affranchissant de tous les clichés, on s'y détend à l'abri de l'agitation, face au petit Luberon.

Nichée dans son parc de 3 hectares, le lieu invite au dépaysement le plus total. Comme dans un jardin idéal, fleurs et arbres centenaires côtoient bassin de nage et jeux d'eau pour offrir un havre de paix et de fraîcheur aux senteurs de Provence. Offrant plusieurs espaces qui conjuguent intimité, convivialité et confort, cette maison d'hôtes présente une décoration provençale d'où se dégage une atmosphère si personnelle qu'elle donne l'impression d'être sinon chez soi, du moins chez des amis.

L'EMPLACEMENT

Au coeur de Lourmarin, dans un grand parc privatif, dissimulé derrière des arbres centenaires.

L'OFFRE

9 chambres, suites et appartements
1 piscine
Randonnées pédestres, équestres et VTT, location de vélos électriques, visites culturelles, visites de vignobles, visites des champs de lavande.

LES ÉLÉMENTS CLÉS

Un lieu de vie secret préservé du temps
Une vue sur l'arrière pays du Luberon
Une ambiance décontractée
Une maison de famille à partager

LES TARIFS

Classique : de 200 à 400 €
Supérieure : de 260 à 470 €
Junior Suite : de 320 à 550 €
Suites : de 380 à 630 €
Appartement 4 personnes : de 490 à 1000 €
Appartements 6 personnes : de 690 à 1650 €



Beaumier

LES ROCHES ROUGES

FRENCH SAINT-RAPHAËL RIVIERA

LE GRAND BLEU

Le bleu azur, le blanc pur et l'ocre rouge. Trois couleurs pour rendre hommage à cet hôtel de vacances, figure de l'Esterel, qui vit les pieds dans l'eau au rythme de la mer et de la lumière. Sur une plage de Méditerranée, dans un environnement protégé face à l'île d'Or, les Roches Rouges a posé entre les pins et les tamaris son architecture moderniste, caractéristique de la fin des années 50. Venir aux Roches Rouges, c'est s'éloigner du monde. Goûter pleinement la Provence, ses saveurs, ses odeurs, les longs bains de soleil...

Prendre soin de soi, apprécier le temps qui passe et goûter avec raffinement aux plaisirs simples des vacances au bord de la mer. Vivre dehors, vivre pieds nus. Prendre le temps, profiter des gens que l'on aime et prendre du temps pour soi. Faire la fête. Etre curieux, actif ou paresseux. Être en vacances...

L'EMPLACEMENT

Provence - Côte d'Azur, destination mythique du Sud de la France. Au pied du massif de L'Esterel, un emplacement unique face à la mer.

L'OFFRE

44 chambres et suites
2 restaurants, dont
Récif 1* Michelin
3 bars
2 piscines dont un grand
bassin d'eau de mer
Spa par Kalmar &
Holidermie
Cinéma en plein air,
ping-pong, plongée,
pétanque, yoga, randonnées,
paddle, kayak, pêche.

LES ÉLÉMENTS CLÉS

Les pieds dans l'eau
Le charme de la French
Riviera
La cuisine de José Bailly
La couleur :
bleu, blanc et ocre
Un lieu unique et rare
en vacances sur la côte
Le jardin méditerranéen
Un luxe simple et convivial
La Méditerranée / l'Esterel

LES TARIFS

Classique : de 390 à 880 €
Supérieure : de 450 à 1000 €
Deluxes : de 510 à 1100 €
Junior Suites : de 650 à 1450 €
Suites : de 800 à 2150 €



Beaumier
PETUNIA
 ISLAS IBIZA BALEARES

UN REFUGE INTIMISTE

Venir à Petunia, c'est s'éloigner du monde et se laisser envouter par l'île aux vertus magnétiques, Es Vedrà. Entre fascination et intrigue, expérimentez Ibiza autrement, en découvrant ses mythes. Simplicité, authenticité et raffinement. La végétation luxuriante, le climat, la mer et la vue en font un lieu privilégié et incontournable.

L'architecture laisse s'exprimer la nature avec la mer et les jardins. Un spectacle dont on profite pleinement à toutes les heures de la journée depuis l'une des 42 chambres et suites, aux tons épurés et matières naturelles. Blanc, bois, osier. Une esthétique empreinte de sobriété et simplicité, qui se fait volontairement discrète devant la beauté extérieure.

L'EMPLACEMENT

Les îles Baléares - Ibiza, l'île aux milles facettes, au coeur de la mer méditerranéenne. Un lieu magique surplombant le célèbre îlot Es Vedrà.

L'OFFRE

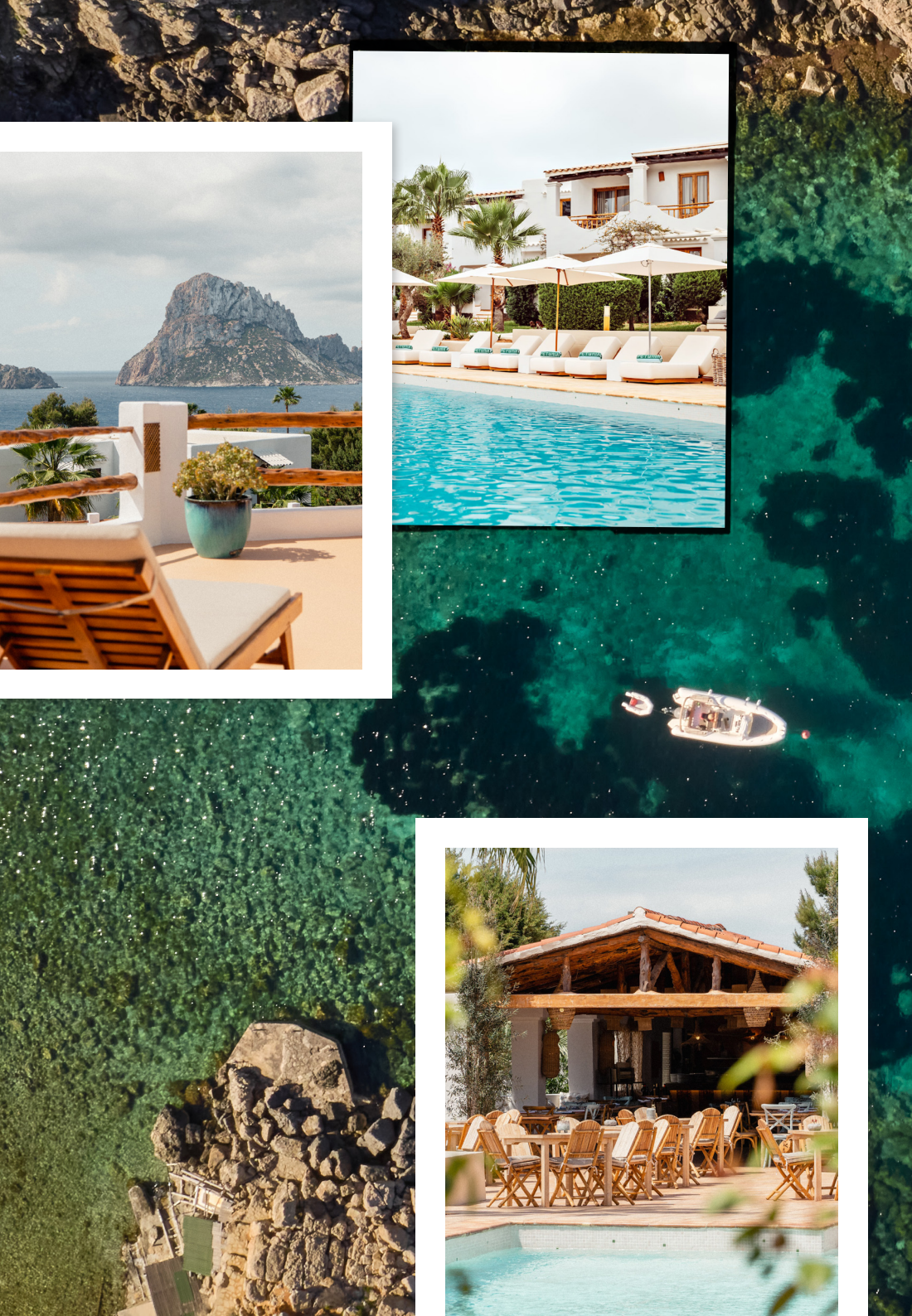
42 chambres et suites
 3 restaurants
 1 bar avec terrasse panoramique
 1 piscine
 Spa avec cabines de soin et espace gym
 Cinéma en plein air, plongée, yoga, bateau Petunia, randonnées, paddle, kayak, pêche.

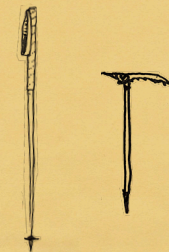
LES ÉLÉMENTS CLÉS

Un refuge intimiste
 Cuisine méditerranéenne avec les produits du potager
 Matières brutes et naturelles
 Un lieu unique et rare en vacances sur la côte
 Le jardin méditerranéen
 La Méditerranée / Îles Baléares

LES TARIFS

Deluxes : de 290 à 1090 €
 Deluxe Famille Suite : de 455 à 1175 €
 Hibiscus Suite : de 555 à 1325 €
 Bougainvillea Suite : de 570 à 1380 €
 Petunia Suite : de 715 à 1575 €
 Family Suite : de 690 à 1940 €
 Es Vedrà Suite : de 730 à 1625 €





Beaumier
L'ALPAGA
ALPES MEGÈVE ALPES

L'ESPRIT DU HAMEAU

À quelques minutes du village, au coeur de Megève et de la chaîne des Aravis, le voyageur plonge dans un écrin de nature. Comme dans un hameau de montagne, les chalets de l'Alpaga apparaissent au détour d'un chemin et s'organisent autour du coeur de la vie de l'hôtel ; le chalet principal, ses restaurants et les jardins.

Été comme hiver, plongez au coeur d'un paysage naturel et grandiose depuis la piscine extérieure chauffée, le bain suédois et le sauna, et contemplez le Mont-Blanc dans toute sa majesté.

On vient à l'Alpaga pour le luxe de ses chambres, mais aussi pour le raffinement de sa table, avec son Chef Alexandre Baule. Une expérience authentique, à la fois originale et fidèle au terroir mégevan.

LA STATION ET L'EMPLACEMENT

Megève : village traditionnel de Haute-Savoie, orienté sur la gastronomie et le luxe. Situé à l'extérieur du village, dans la nature et face au Mont-Blanc.



L'OFFRE

33 chambres et suites
5 chalets privés de 3 à 6 chambres
2 restaurants dont La Table de l'Alpaga, 1 étoile Michelin
Spa par Kalmar & Holidermie, bain ludique intérieur, bain suédois face au Mont-Blanc, sauna extérieur et piscine extérieure chauffée
Espace fitness

LES ÉLÉMENTS CLÉS

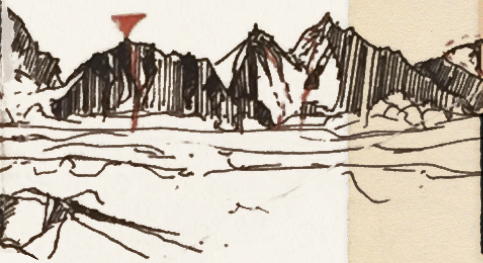
Le hameau de chalets mégevans
L'étape gastronomique
Le luxe intimiste
La vue à couper le souffle sur le Mont-Blanc

LES TARIFS ÉTÉ

Chambres : de 310 à 555 €
Suites : de 585 à 1375 €
Chalets : de 990 à 2340 €

LES TARIFS HIVER

Chambres : de 540 à 1640 €
Suites : de 890 à 3640 €
Chalets : de 1700 à 8000 €



Beaumier
LES 3 VALLÉES
ALPES COURCHEVEL ALPES

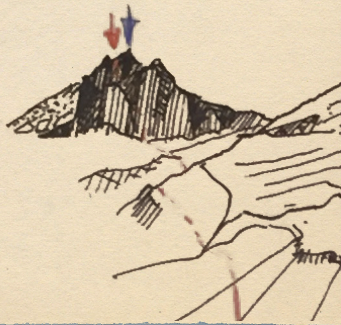
L'AUBERGE DE LUXE

Conçu au début des années 1950 comme une auberge de skieurs-voyageurs, les 3 Vallées est aux origines du rêve « Courchevel ». Idéalement situé sur les pistes et la Croisette, il incarne une vision de la modernité liée aux pionniers du design français et au mobilier de Jean Prouvé et Charlotte Perriand, qui construisirent le mythe « Courchevel » et inventèrent l'architecture des sports d'hiver. L'acte fondateur d'un certain art de vivre à la montagne que l'on retrouve pleinement dans l'authenticité de ce chalet alpin.

31 grandes chambres, une épicerie-gourmet, un bain de relaxation et un spa, les 3 Vallées est un hôtel moderniste dans l'âme, offrant un luxe exigeant et raffiné au cœur des boutiques chics et des activités nocturnes de la station. Un cadre sans équivalent pour ceux qui désirent vivre intensément leur séjour dans l'un des plus beaux domaines skiables au monde.

LA STATION ET L'EMPLACEMENT

Courchevel 1850, au cœur des 3 Vallées, une destination de référence pour le ski et l'après-ski.



L'OFFRE

- 30 chambres et 1 suite
- 1 restaurant
- Terrasse aux pieds des pistes
- Espace détente hammam,
- Sauna et bain relaxant
- Spa par Kalmar &
- Holidermie
- Ski shop

LES ÉLÉMENTS CLÉS

- Une auberge, service Courchevel
- Maison d'hôtes de luxe
- L'épicerie pour conserver plus longtemps le goût des vacances
- Le mobilier historique des années 50

LES TARIFS

- Confort : de 450 à 1270 €
- Privilège : de 785 à 1845 €
- Suite : de 1100 à 3115 €

Beaumier

LE VAL THORENS

ALPES VAL THORENS ALPES

SEVENTIES COOL

Au coeur de la station, Le Val Thorens est l'adresse historique de cette destination. À 2300 mètres, skis aux pieds, il fait face à l'un des plus grands domaines skiables du monde. Ce grand hôtel, à la fois contemporain et rétro, est un lieu de vie animé où le partage et la convivialité sont à l'honneur.

Vivre au Val Thorens, c'est s'offrir la liberté d'explorer mille sensations en un seul lieu : 2 restaurants, 80 chambres et suites familiales, une terrasse, un panorama éblouissant, une piscine intérieure immense, un spa et un bar conçu comme un lieu ouvert sur la terrasse, le tout dans une ambiance dynamique et festive. Une expérience totale, qui transforme le regard que l'on porte traditionnellement sur la montagne pour proposer à chaque nouvelle saison une aventure intense, chic et familiale.

LA STATION ET L'EMPLACEMENT

Val Thorens : 2300m, la plus haute station d'Europe, ouverte en 1971.

Un emplacement central, skis aux pieds, dans le centre historique de la station.

L'OFFRE

- 80 chambres & suites
- Un restaurant brasserie
- Un restaurant montagnard : la Fondue, spécialités savoyardes
- Un bar, le 1971
- Terrasse panoramique
- Spa par Kalmar & Holidermie
- Piscine vue montagnes
- Espace détente avec sauna et hammam
- Ski shop

LES ÉLÉMENTS CLÉS

- L'esprit festif
- Une terrasse animée et gourmande avec une vue imprenable sur les pistes
- Ski-in / Ski-out
- Design inspiré de l'histoire des lieux

LES TARIFS

- Conforts : de 315 à 895 €
- Supérieures : de 345 à 995 €
- Privilèges : de 615 à 1195 €
- Suite : de 885 à 1395 €



Beaumier
LE FITZ ROY
ALPES VAL THORENS ALPES

LE CLUB DE MONTAGNE

Au cœur de la plus haute station d'Europe, sur le rond-point des pistes, Le Fitz Roy est depuis son origine le rendez-vous des passionnés de montagne, habitués des valeurs d'élégance et de convivialité, et qui choisissent le luxe sans ostentation. Assis au coin d'un feu de cheminée, sous un plaid de la bibliothèque, ou bien au chaud dans l'une des 72 chambres, ils se retrouvent ici chez eux. En terrasse, la vue sur les sommets suscite les voyages intérieurs, en salle, le restaurant favorise les escapades gustatives et sa table revisitée devient un incontournable de la station pour les amateurs de gastronomie. Niché au cœur de l'hôtel, le spa, véritable havre de paix, invite à faire une pause entre soins nature, piscine en immersion ou simplement au hammam. La qualité du service et le sens de l'accueil révèlent ici le caractère d'une maison d'âme dans laquelle entre amis ou en famille, on oublie, le temps d'un séjour, que l'on n'est plus chez soi.

LA STATION ET L'EMPLACEMENT

Val Thorens : 2300m, la plus haute station d'Europe, ouverte en 1971.

Un emplacement central, skis aux pieds, dans le centre historique de la station.

L'OFFRE

72 chambres
 Un bar avec cheminée
 centrale et une bibliothèque
 Un restaurant gastronomique
 Terrasse vue sur les sommets
 Spa par Kalmar &
 Holidermie
 Piscine, sauna, hammam
 Ski shop

LES ÉLÉMENTS CLÉS

Le club de montagne
 La cuisine de Jonas Noël
 Un lieu chaleureux, vivant et
 intemporel
 Cultive avec élégance l'art de
 recevoir, le sens du confort,
 le goût de l'époque et la
 culture des lieux comme de
 leurs histoires

LES TARIFS

Supérieures : de 370 à 1030 €
 Privilèges : de 440 à 1130 €
 Junior Suites : de 540 à 1530 €
 Suites : de 740 à 3630 €



Grand Hotel Belvedere

Alt. 1274m WENGEN SUISSE

UNE SUISSE RÉINVENTÉE

À l'écart du centre de la station, aux abords d'une forêt, Le Grand Hôtel Belvédère est un lieu réveillant l'imaginaire. À 1274 mètres d'altitude, ski aux pieds en hiver, aux pieds des sentiers de randonnées en été, il fait face à un paysage montagneux panoramique composé du Schilthorn, du Silberhorn et de la Jungfrau. L'établissement, composé de l'hôtel Waldrand et de l'hôtel Belvédère, témoigne de l'artisanat alpin et bernois, entre modernité et traditions.

Wengen, étant une station piétonne, l'arrivée, depuis Lauterbrunnen, se fait à bord d'un train à crémaillère de 1893. Avec ses 90 chambres et suites, l'établissement est idéal pour les voyageurs individuels de passage, les couples et les familles. Les 2 restaurants offrent une cuisine célébrant les saveurs régionales tout en y intégrant des touches contemporaines. Un lieu unique où la détente sera au coeur de l'expérience grâce à son spa partagé entre intérieur et extérieur. Été comme hiver, Le Grand Hôtel Belvédère, est l'hôte privilégié pour une retraite du corps, de l'esprit et de l'âme.

LA STATION ET L'EMPLACEMENT

Wengen, nichée au coeur des alpes bernoises, dans la région de Jungfrau, ravira les plus aventureux à la recherche de liberté et de paysages à couper le souffle. Lieu de contemplation ou journée sportive. Atmosphère feutrée, ambiance chaleureuse. Convivialité, hors du temps. Un héritage.

L'OFFRE

90 chambres & suites
2 restaurants
2 bars
Terrasse panoramique
1 spa : 4 cabines de soin,
dont 1 double, 2 saunas,
1 hammam, une piscine
intérieure et extérieure

LES ÉLÉMENTS CLÉS

Bâtiment historique classé
Design inspiré de l'histoire
des lieux
Une terrasse animée avec une
vue imprenable sur les
sommets environnants
Ski-in / Ski-out
Arrivée grâce au train
à crémaillère

LES TARIFS

À venir.

Établissement actuellement en cours de rénovation. Ouverture prochaine.



PORTRAITS DE CHEFS



ALEXANDRE BAULE

Des Baux-de-Provence à Cannes, en passant par Paris ou encore Courchevel, le parcours de ce jeune trentenaire Isérois est constellé d'étoiles, entre hautes exigences et créativité. Parfait pour Beumier.

Formé dans des établissements de renom, il prend la tête des cuisines à Megève en 2022 et confirme son ambition d'aller encore plus loin. Cet amoureux des beaux produits, couronné d'une étoile Michelin depuis 2023, pour son restaurant La Table de l'Alpaga, sait mêler authenticité et modernité.

Il aime raconter de belles histoires gourmandes, autour d'un écosystème vivant, inspirant et l'inscrivant dans une démarche toujours plus responsable.

Il nourrit une cuisine sur le goût avant tout au Bistrot de l'Alpaga et une version plus classique, authentique et personnelle à La Table de l'Alpaga.



JOSÉ BAILLY

De son Finistère natal aux rivages méditerranéens, José Bailly a forgé son amour du produit au contact du littoral. Après un passage dans de grandes maisons parisiennes et savoyardes, il rejoint l'équipe Beumier et officie aux Roches Rouges.

Cet amoureux de la région, couronné d'une étoile Michelin depuis 2018, pour son restaurant Récif, propose aussi dans le restaurant La Plage une vraie cuisine provençale, notamment du rouget, des tartes aux pignons et de la daube de boeuf. Au travers de sa cuisine, il rend hommage à son vécu et aux personnes rencontrées sur son passage. Cuisine ciselée et contemporaine d'un côté, simple et intemporelle de l'autre, les traditions et la région le guident.



NOËL BÉRARD

Son parcours, entre grandes maisons de l'Hexagone et tables en vue d'ailleurs, forge une cuisine de son temps, à la fois enracinée et à l'écoute.

Après avoir passé quelques années à Hong Kong, puis avec Edouard Loubet, il reprend les rennes des restaurants de Capelongue pour y apposer sa touche et sa vision de la cuisine. Le restaurant La Bastide est couronné d'une étoile Michelin en 2022.

Son approche pragmatique de la cuisine est en phase avec son époque, sans pour autant remiser l'héritage induit par la région et les lieux.

Des asperges de Villelaure aux truffes du marché de Carpentras, en passant par les agneaux de Sisteron, les truites de la Sorgue, ou l'huile d'olive maison... Il tire son inspiration du terroir, et du cycle des saisons, mêlant spontanéité avec respect des produits.

LE COLLECTIF BEAUMIER, UNE PALETTE DE COLLABORATIONS

Jérémy du Chaffaut
Éditeur, Midi

“En quête de mobilier provençal contemporain habillant les lieux.”



Studio Saint-Lazare
Studio Créatif

“Donner du sens aux espaces, aux identités et aux histoires visuelles. Un luxe différent, plus sensible, moins parfait.”



Jaune

Architectes - Hôtels du Luberon

“Une recherche d'authenticité dans l'industrie de l'hospitalité, en plongeant les clients dans un savoir-faire local et équitable ; le vrai luxe d'aujourd'hui.”



Jérôme Lefort
Rédacteur

“Faire vivre la marque, au travers de mots choisis, finements ciselés et balancés, pour raconter son histoire.”



Hubert Poirot Bourdain
Illustrateur

“Raconter la marque, ses histoires et ces héritages autrement.”

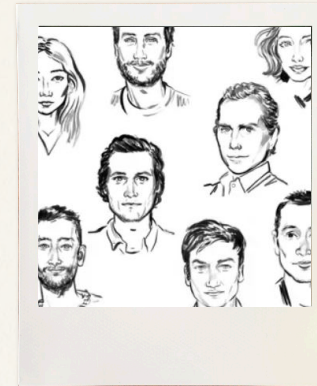




Charles & Co

Architectes - Hôtels des Alpes

“Mettre en avant le design en travaillant des matières brutes et en travaillant avec des artisans de qualité pour créer des espaces unique de profondeur et de matière.”



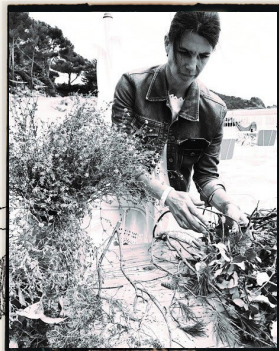
Spectre Sound Designer

“Signer des bandes-son ensoleillées et multicolores, aux notes jazz, samba, pop...plus ou moins rythmées et sensuelles, en fonction des différents moments de la journée.”

Atelier Lamarck

Paysagiste

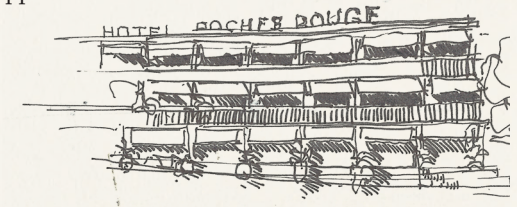
“Explorer l'idée de temporalité et développer des scénarios à court, moyen et long terme, en oubliant l'idée classique du jardin.”



Festen

Architectes - Les Roches Rouges

“Permettre aux gens de déconnecter, garder l'âme esthétique et visuelle de la Riviera en sublimant la véritable apparence du bâtiment.”



RELATIONS PRESSE

FRANCE

Lifestyle

Magna Presse

13, Rue de la Grange Batelière, 75009 Paris / +33 (0)1 76 47 12 90
beaumier@magnapresse.com

Corporate

Melchior France

98, rue Pierre Demours 75017 Paris / +33 (0)1 45 51 22 40
beaumier@agencemelchior.com

ROYAUME-UNI / ÉTATS-UNIS

Re:Agency

UK : 21A Noel Street, London, W1F 8GR / +44 7501 948 351
US : 223 West 13th Street, The Studio, New York, NY, 10011 / +1 (718) 877 1787
beaumier@re-agency.com

AUTRICHE / ALLEMAGNE / SUISSE

Melchior DACH

Kaulbachstrasse 70 80539 Munich / +49 (0)176 43242451
beaumier@agencemelchior.com

ESPAGNE / AMÉRIQUE LATINE

Deborah Arantes PR

www.deboraharantes.com / +44 07788 371155
hello@deboraharantes.com



www.beumier.com