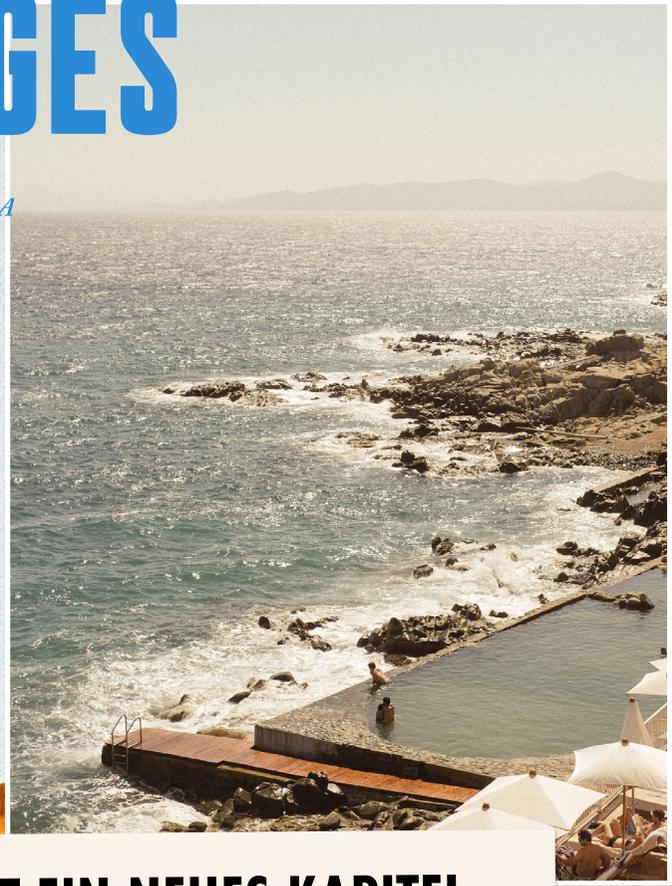




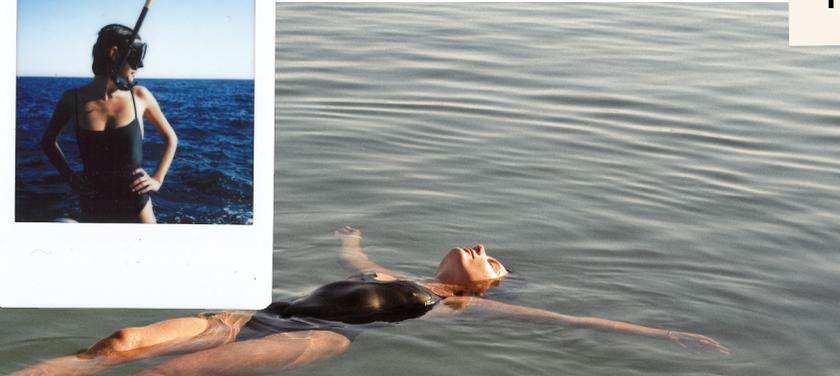
Beaumier

LES ROCHES ROUGES

FRENCH SAINT-RAPHAËL RIVIERA



BEAUMIER BEGINNT EIN NEUES KAPITEL.
PRESSEMAPPE — 2025



DIE FRANZÖSISCHE RIVIERA IM PANORAMAFORMAT

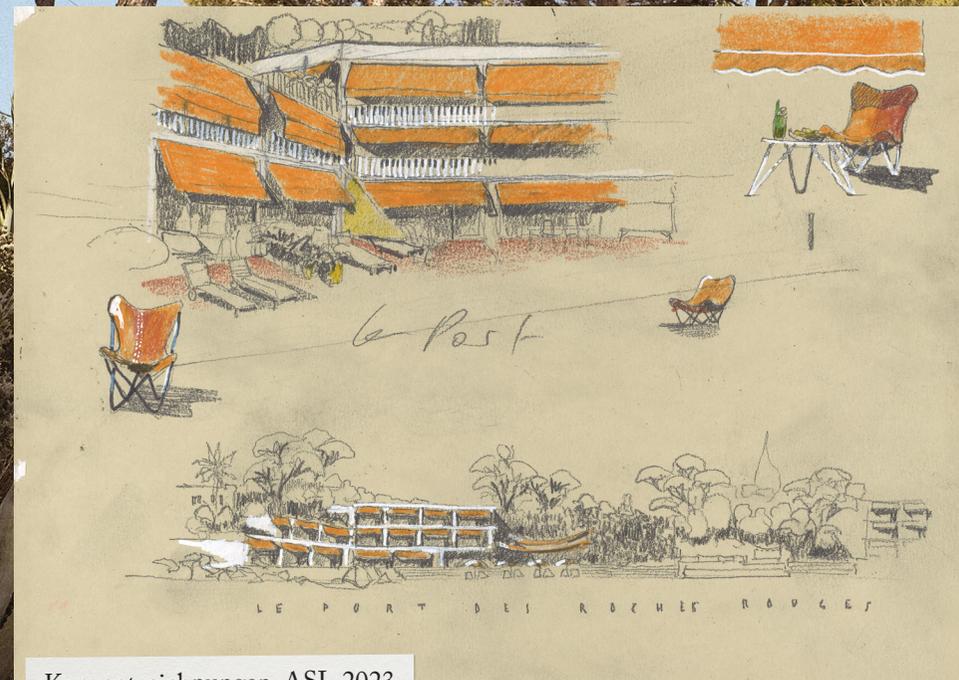
Les Roches Rouges

MIT EINEM WORT

An der Küstenstraße des Estérel-Massivs, mit Blick auf das Mittelmeer und die Île d'Or, beginnt für das Les Roches Rouges ein neues Kapitel.

Das ikonische Baumier-Hotel wird neu belebt – mit erweiterten Außenbereichen, der Renovierung eines benachbarten Gebäudes mit 25 zusätzlichen Zimmern, neuen gastronomischen Bereichen unter der Leitung eines neuen Küchenchefs und einem noch direkteren Zugang zum Meer.

Das Les Roches Rouges bleibt seinem Geist treu und zelebriert weiterhin die mediterrane Lebensart. Die mit der Renovierung beauftragten Innenarchitekten von ASL haben die umgebende Natur in jeden Raum einfließen lassen. Von den lichtdurchfluteten Zimmern bis hin zu den Restaurants, dem Spa, dem Sportbecken und dem Meerwasserpool verschmilzt das modernistische Hotel mit seiner Umgebung, ohne sie zu verfälschen. Ein neues Kapitel, dieselbe Philosophie: das Leben im Rhythmus der Côte d'Azur zu genießen.



Konzeptzeichnungen, ASL 2023

ZIMMER UND SUITEN

Im Les Roches Rouges tritt die Architektur dezent zurück und überlässt dem Meer und mediterranen Garten die Bühne. Die lichtdurchfluteten, klar gestalteten Zimmer und Suiten öffnen sich großzügig zum Horizont und schaffen eine intime Verbindung zur umgebenden Natur. Mit der Erweiterung um 25 neue, von ASL gestaltete, Zimmer verfügt das Hotel nun über insgesamt 67 Zimmer und Suiten.



Lampe orange





ARCHITEKTUR

RENOVIERUNG

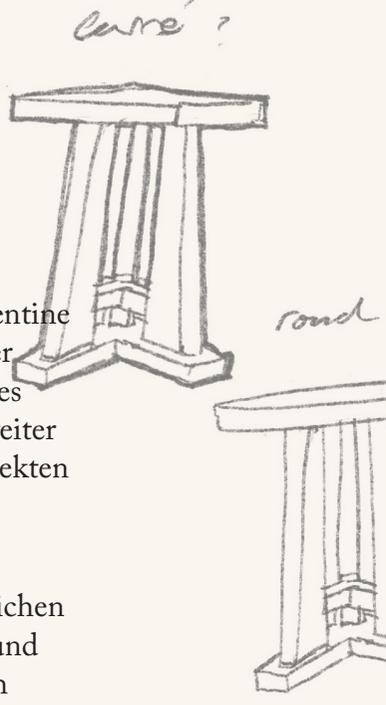
Im Jahr 2025 schlugen Antoine Ricardou und Clémentine Larroumet von ASL, seit den Anfängen treue Partner von Beaumier, ein neues Kapitel in der Geschichte des Les Roches Rouges auf. Indem sie das Hotel noch weiter zum Meer hin geöffnet haben, ist es den Innenarchitekten gelungen, den Ort neu zu denken und dabei seinen ursprünglichen Geist zu bewahren.

Die mediterranen Gärten wurden entlang der natürlichen Linien des Estérel-Massivs erweitert, die Bereiche rund um die Pools vergrößert und ermöglichen einen noch direkteren Zugang zum Meer. Sonnenliegen befinden sich direkt am Wasser, kleine private Terrassen schmiegen sich zwischen die Felsen – die Atmosphäre der französischen Riviera in ihrer reinsten Form. Zusätzlich wurden 25 neue Zimmer sowie ein Konferenzraum in einem zuvor ungenutzten Nachbargebäude realisiert. Diese Räume bieten ein noch intensiveres Erlebnis mit direktem Blick auf das Meer und verstehen sich als Erweiterung des ursprünglichen Projekts Les Roches Rouges.

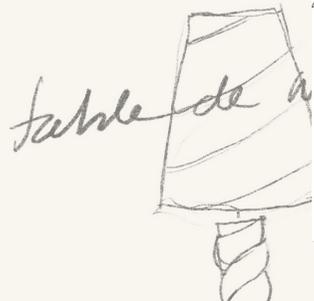
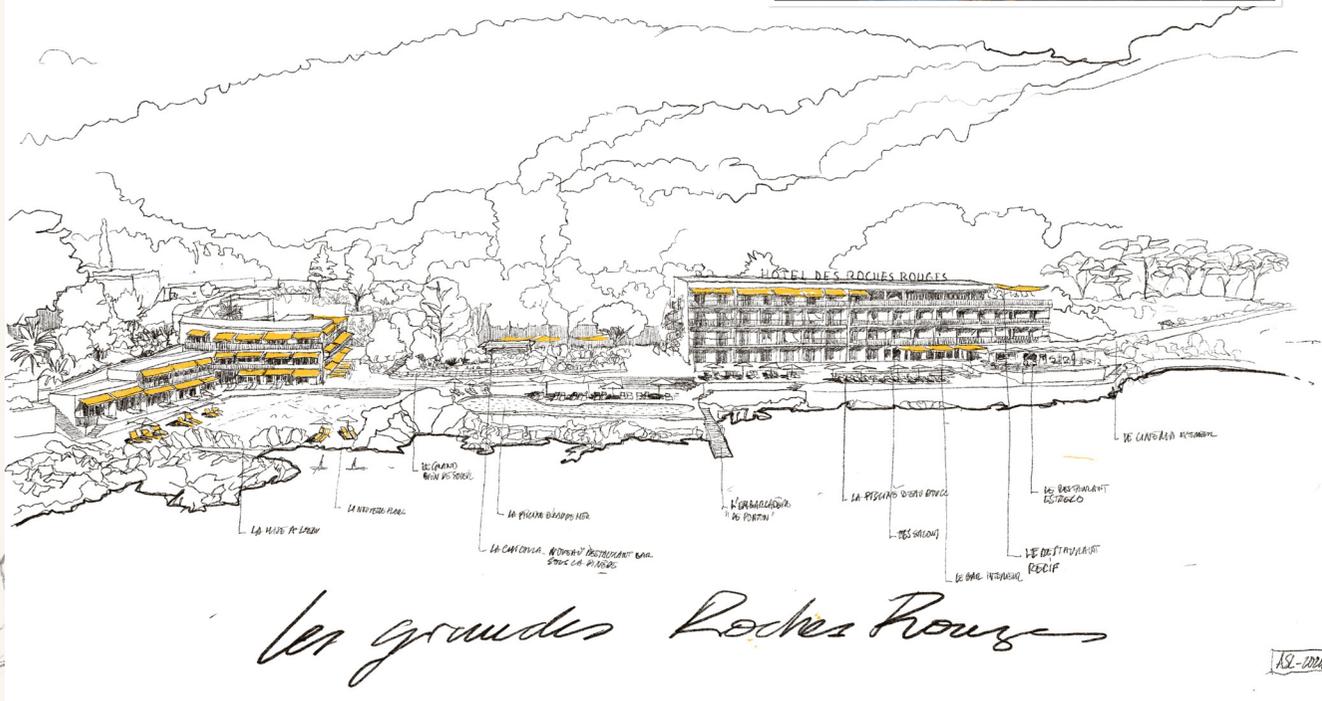
„Das ursprüngliche Gebäude wurde so schlicht wie möglich restauriert, um das Mittelmeer ins Haus zu holen. Die funktionale Struktur blieb im rohen Betonzustand erhalten – so tritt sie in einen harmonischen Dialog mit der mediterranen Landschaft.“

ANTOINE RICARDOU

Architekt Les Roches Rouges, 2025



Antoine Ricardou and Clémentine Larroumet, Architekten, Saint-Lucare Studio





Charlotte de Tonnac & Hugo Sauzay,
Architekten, Festen

CHARLOTTE DE TONNAC & HUGO SAUZAY

Architekten Les Roches Rouges, 2017

Fasziniert vom Anblick des Meeres, das sich aus den Zimmern des Les Roches Rouges plötzlich und eindrucksvoll eröffnet, machten sie es sich zur Aufgabe, dieses ikonische Bild zu verstärken.

Das Ergebnis: eine modernistische Architektur, die sich vollständig zur Mittelmeerküste hin öffnet.



EINE GEMEINSAME VISION

Im Jahr 2016 realisierten die Innenarchitekten Charlotte de Tonnac und Hugo Sauzay vom Designstudio Festen den ersten Abschnitt der Renovierung des Les Roches Rouges. Dabei öffneten sie das Gebäude aus den 1950er-Jahren zum Meer hin und ließen es in harmonischem Einklang mit der umliegenden Landschaft aufgehen.

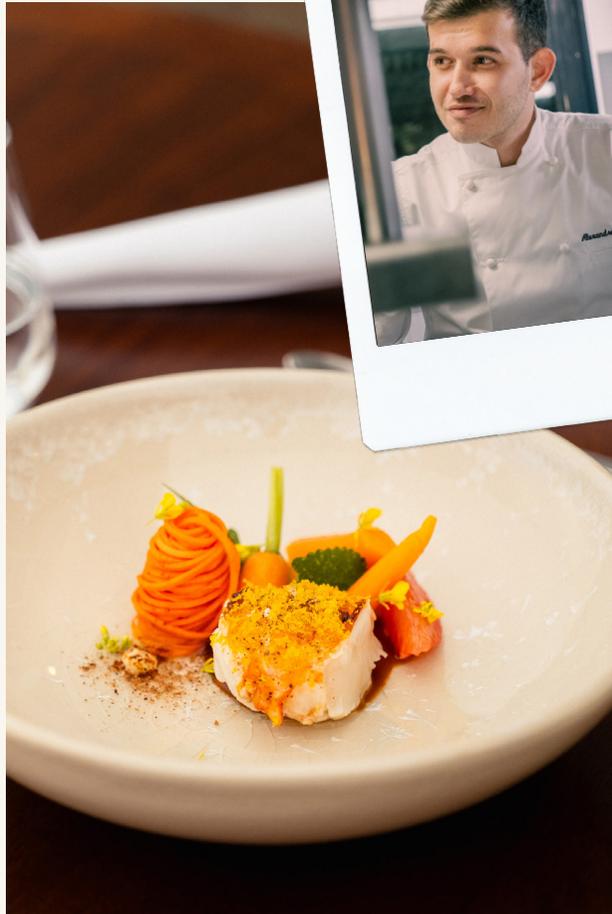
ASL führt diese Vision nun weiter – und schärft die einzigartige Identität des Les Roches Rouges, die sich in jedem Raum und jedem Moment widerspiegelt. Unterstützt werden sie dabei von einem eklektischen Kreis kreativer Talente: die in Blautönen schimmernden Werke von Rosemarie Auberson, inspiriert vom Mittelmeer; ikonisches Mobiliar der 1970er-Jahre, ausgewählt von Hélène Breheret und Benjamin Desprez; kaleidoskopische Klangkompositionen von Spectre; Skulpturen von Hiromi, inspiriert von der Welt des Segelns; gestische, farbenfrohe Kunstwerke von Caroline Denervaud. Terrakotta-Wandleuchten des Künstlers Guy Bareff verleihen der Atmosphäre mediterrane Wärme und Authentizität. All das fügt sich in die mediterranen Gärten ein, gestaltet von Stan Alaguillaume und Gwenaëlle Grandjean, die sich entlang der natürlichen Linien des Estérel erstrecken und so eine perfekte Verbindung zwischen Hotel und Landschaft schaffen.

HOMMAGE AN DAS MITTELMEER

Als Hommage an große Meister wie Man Ray und Picasso, inspiriert von der Villa E-1027 von Eileen Gray und Le Corbusiers Cabanon in Cap-Martin, interpretiert ASL die Côte d'Azur neu – mit einem feinsinnigen Blick für ihre zeitlose Anziehungskraft. In einer Neuauflage des Riviera-Charmes definieren sie das Erlebnis am Meer neu – durch eine subtile Mischung aus zurückhaltendem Luxus, schlichter Eleganz und tiefem Eintauchen in die Natur der französischen Mittelmeerküste.

ALEXANDRE BAULE

DER NEUE KÜCHENCHEF IM LES ROCHES ROUGES



ZWISCHEN MEER UND BERGEN

Seit 2022 ist Alexandre Baule Küchenchef im Restaurant La Table de L'Alpaga in Megève, wo er eine mutige und zugleich umweltbewusste Küche etabliert hat – ein Ansatz, für den er 2023 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Baule serviert seinen Gästen ein überraschendes Gourmet-Erlebnis mit sechs oder acht Gängen – das Menü wird erst am Tisch enthüllt. Dieses kreative Verständnis von saisonaler, pflanzenbetonter und leichter Küche bringt er nun an die Küste – ins Les Roches Rouges. Hier interpretiert er die mediterrane und provenzalische Küche neu – stets inspiriert von den Aromen der Alpen und der Verbundenheit mit seinem kulinarischen Terroir.

DAS ETHOS DES TERROIRS

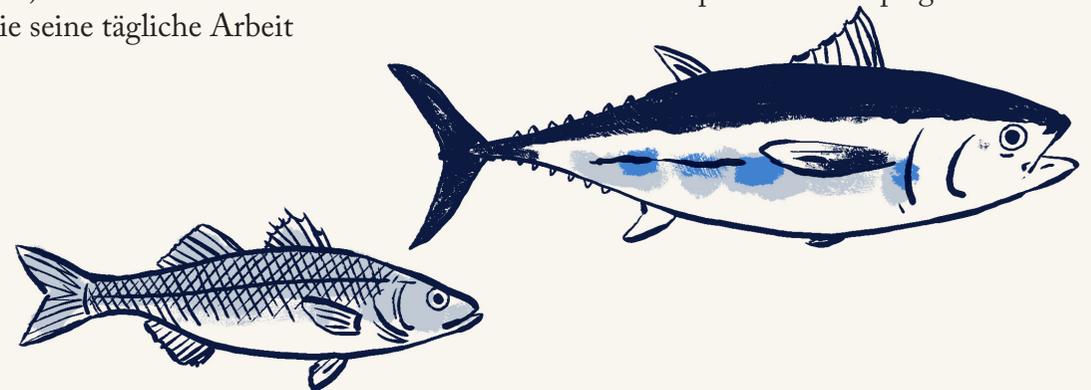
Geboren im Norden des Départements Isère, lernte Alexandre Baule bei renommierten Küchenchefs wie Romain Hubert, Sylvestre Wahid und Christian Sinicropi, bevor er seinen eigenen Stil entwickelte: eine Küche, die tief in ihrer Umgebung verwurzelt ist und sich im Rhythmus der Jahreszeiten entfaltet. Im Mittelpunkt steht dabei ein respektvoller Umgang mit regionalen Produkten, Saisonalität und kurzen Lieferketten – Werte, die seine tägliche Arbeit prägen.

EINE ODE AN DAS MITTELMEER UND DIE PROVENCE

Inspiziert vom lokalen Ökosystem, von der Natur, seinem Team, den regionalen Produzenten und Handwerkern schafft Alexandre Baule eine ausgewogene Verbindung aus Respekt, Anspruch und Kreativität – mit dem Ziel, puren Geschmack in den Mittelpunkt zu stellen. Die sonnenverwöhnten, farbenfrohen Pflanzen Südfrankreichs geben den Takt für seine Menüs vor. Ergänzt werden sie durch fangfrischen Fisch und Fleisch aus der Region.

RÉCIF – FINE DINING AM MEER

Das Restaurant Récif* im obersten Stockwerk mit spektakulärem Blick auf das Meer lädt zu einer außergewöhnlichen kulinarischen Reise ein. Hier serviert Küchenchef Alexandre Baule eine feinsinnige und kreative Küche, in der pflanzliche Elemente die Hauptdarsteller sind – und Fisch, Meeresfrüchte sowie Fleisch aus dem Hinterland elegant begleiten. Zu seinen Signature Dishes zählen etwa Tintenfisch mit jungen Erbsen, Favabohnen und schwarzem Knoblauch oder Lamm aus der Region mit Zucchini und Einkorn – Gerichte, die seine leichte, präzise und raffinierte Küche perfekt widerspiegeln.

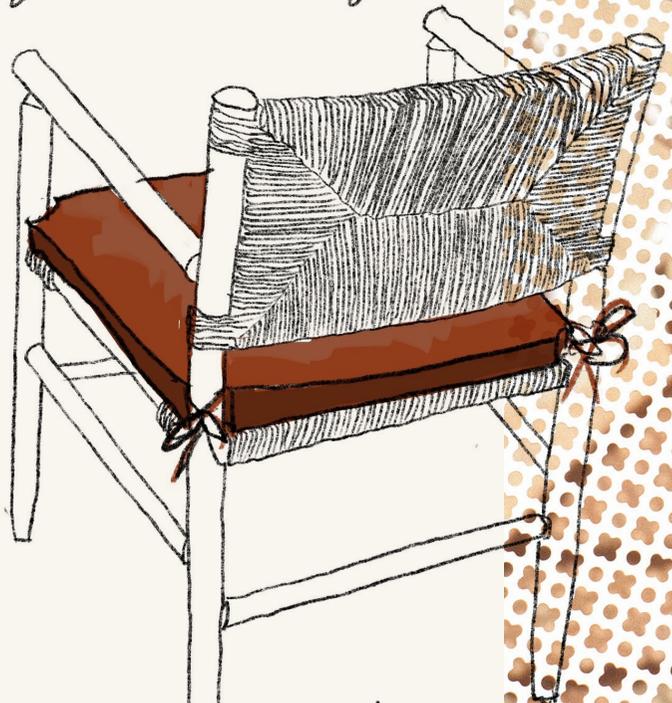


GASTRONOMIE

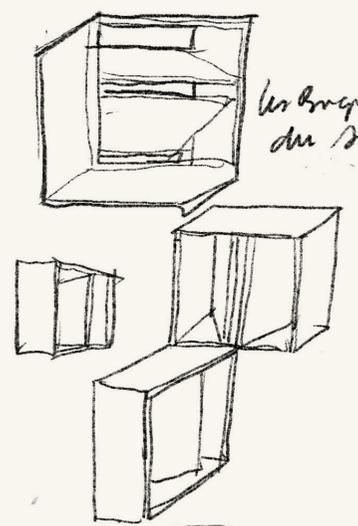
Die Küche des Les Roches Rouges unter der Leitung des talentierten Küchenchefs Alexandre Baule ist eine Ode an die Aromen des Mittelmeers und der Provence. Im Gourmetrestaurant Récif* sowie in den beiden neuen Restaurants veredelt der Küchenchef die Produkte des Meeres und des Hinterlandes unter Berücksichtigung der Saison und der Umwelt.



Chaises Récif



Les Broyes du Sud



*Chaises
Hiroshi
me mignon
PARIS*

*editeur du livre
+ cuisine AS*



ESTELO - EINE MEDITERRANE TERRASSE

Estelo zelebriert die einfachen, köstlichen Genüsse der mediterranen Küche – serviert auf einer Terrasse mit atemberaubendem Blick aufs Meer. Das Restaurant empfängt seine Gäste mittags und abends in entspannter Atmosphäre. Unter der Leitung von Küchenchef Alexandre Baule entfalten hier fangfrischer Fisch vom Tagesmarkt und provenzalische Gerichte ihren vollen Geschmack – etwa geschmorte Aubergine mit Bohnenkraut oder Aioli mit jungem Frühlingsgemüse – eine Einladung, genussvolle Momente miteinander zu teilen. An der acht Meter langen Bar erwartet die Gäste eine abwechslungsreiche Auswahl stilvoller Cocktails – perfekt zum Genießen mit Meerblick oder geschützt in einem der gemütlichen Loungebereiche des Restaurants.



LA CHICOULA - GINGUETTE UNTER PINIEN

Für ungezwungene Momente ist La Chicoula mit seiner informellen und gemütlichen Atmosphäre der ideale Ort, um zu jeder Tageszeit einen Snack zu sich zu nehmen. Focaccia in allen Variationen, bunte Salate, erfrischende Cocktails und kleine Leckereien lassen sich im Liegestuhl oder im Schatten der Pinien genießen. Am Abend begleiten Livekonzerte den Sonnenuntergang und machen La Chicoula zu einem Ort, an dem die Zeit stillzustehen scheint – Raum für pures Vergnügen, Entspannung und wertvolle Momente mit Freunden und Lieblingsmenschen.

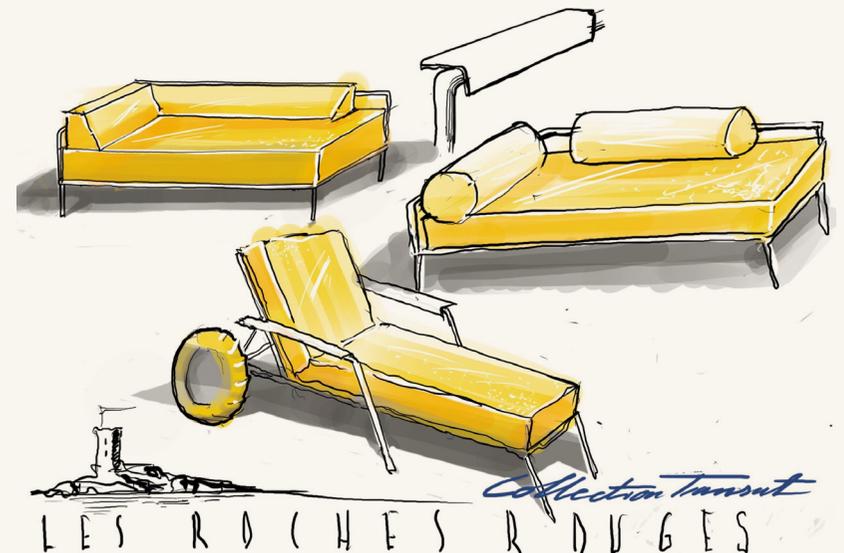
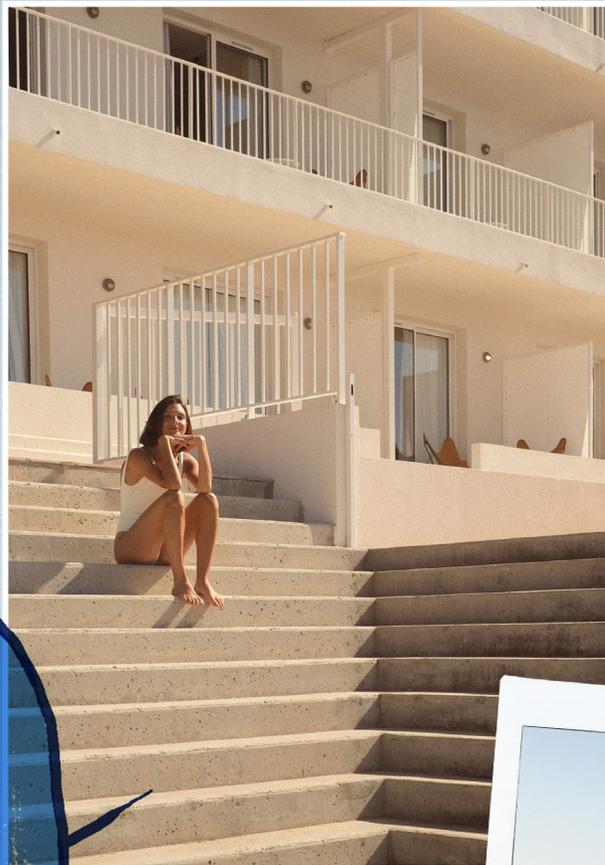


ERLEBNISSE

Die Pools, das Mittelmeer ... Eine Einladung zum Schwimmen, Paddeln, Tauchen, Fischen oder Segeln. Das Estérel-Gebirge und die Küstenstraße ... Wie gemacht fürs Reiten, Radfahren, Entdecken und Wandern. Kurz: den Moment spüren, sich treiben lassen, tief durchatmen – und einfach genießen.

Danach folgt die Entspannung – am Pool oder im Spa. Körper und Geist finden zurück in Einklang. Auf der Terrasse mit Blick auf den mediterranen Garten bieten Yoga-Sessions für alle Niveaus sanfte Bewegung und Ruhe – begleitet von erfahrenen Experten.

Für das perfekte Wohlfühl sorgen individuell abgestimmte Behandlungen von Maison Caulières und Holidermie – sie beruhigen, nähren, stimulieren, schützen und lösen Verspannungen.

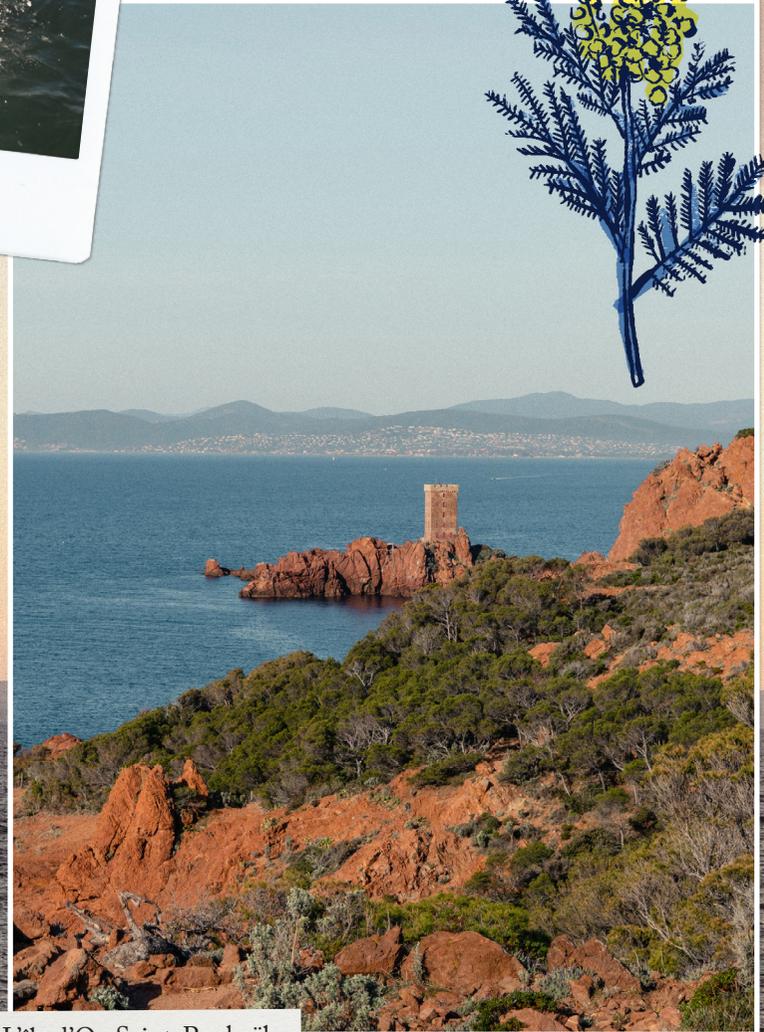
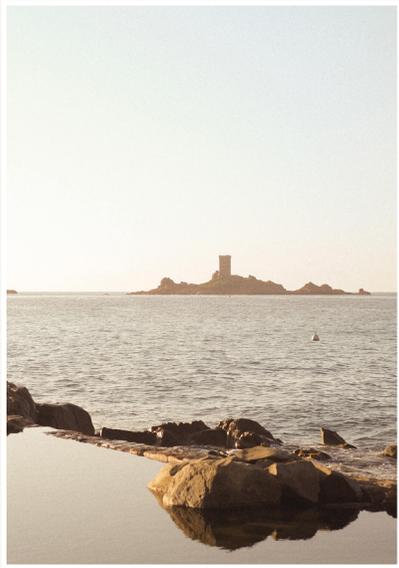


DIE UMGEBUNG

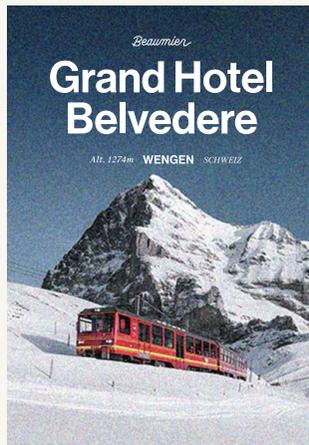
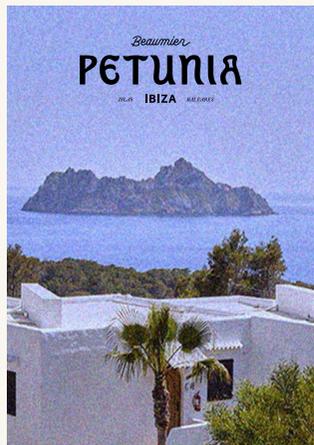
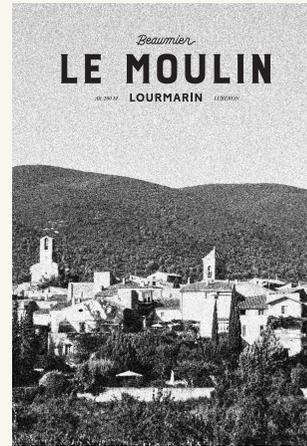
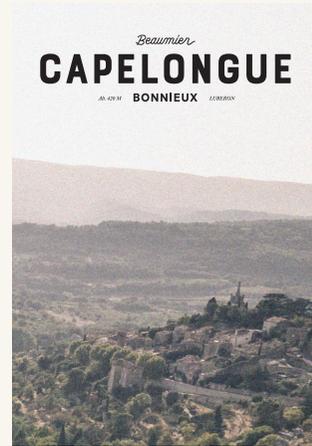
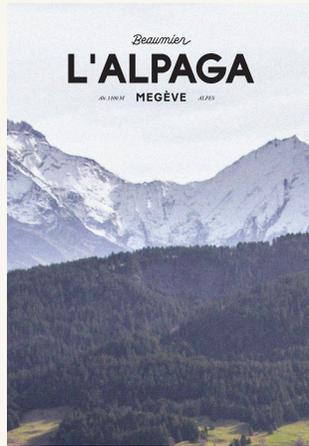
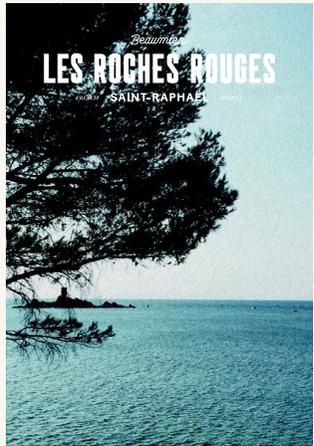
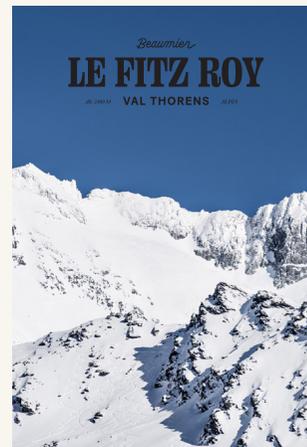
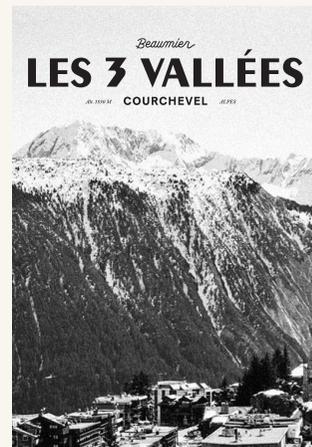
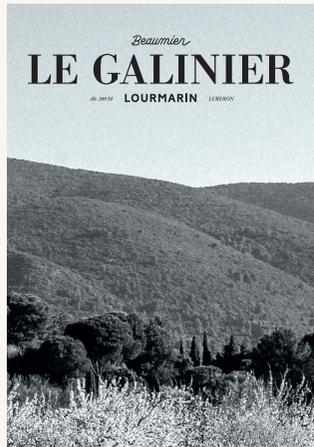
Die Destination prägt die Kulisse.

Auf der einen Seite das Meer und der Küstenpfad – noch immer authentisch, unberührt und voller Leben – eine Einladung, schroffe Felsbuchten und feine Sandstrände zu entdecken.

Auf der anderen Seite das Massif de l'Estérel – mit seinen leuchtenden Farben, seiner vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt – und unzähligen Möglichkeiten: vom Sport über Erkundungstouren bis hin zur stillen Kontemplation.



L'île d'Or, Saint-Raphaël



Beaumier
Le groupe Beaumier exploite
aujourd'hui dix hôtels en Europe.

BEAUMIER

Weit weg von Postkartenmotiven und internationalen Standards beginnt Beaumier mit jedem seiner grünen Reiseziele und mit Hilfe eines leidenschaftlichen Kollektivs eine maßgeschneiderte, zeitgemäße Geschichte zu schreiben.

Jedes Hotel entführt seine Gäste in seine direkte Umgebung. Von den schneebedeckten Gipfeln der französischen und Schweizer Alpen über die Schönheit der Provence bis hin zu den sonnigen Ufern des Mittelmeers - Beaumier entwirft die Form eines unaufdringlichen Luxus, das lokale Erbe, Gastfreundschaft und Ethik miteinander verbindet.

LES ROCHES ROUGES

90 boulevard de la 36ème division texas
83530 Agay - Saint-Raphaël

PRESSEKONTAKT

FRANKFREICH

MAGNA PRESSE

13, Rue de la Grange Batelière,
75009 Paris
+33 (0)1 76 47 12 90

beaumier@magnapresse.com

UK / US

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

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH / SCHWEIZ

MELCHIOR DACH

Kaulbachstrasse 70
80539 Munich
+49 (0)176 43242451

beaumier@agencemelchior.com

