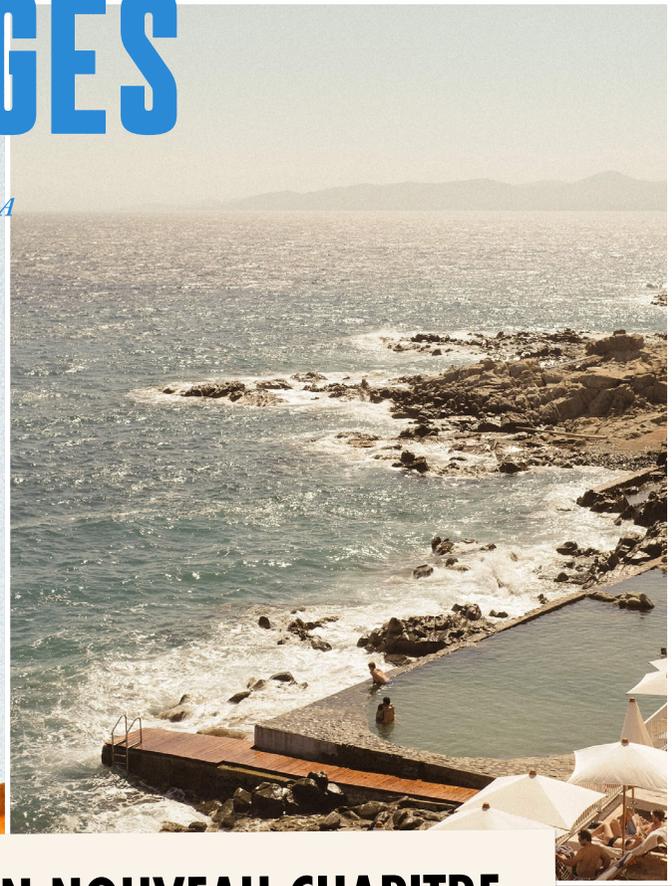




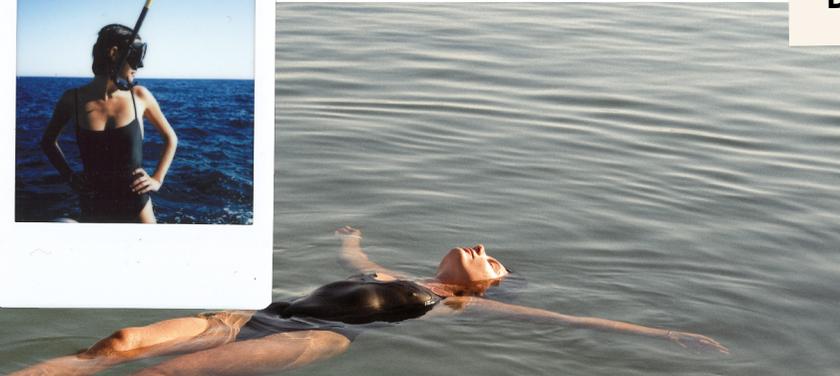
Beaumier

LES ROCHES ROUGES

FRENCH SAINT-RAPHAËL RIVIERA



BEAUMIER SIGNE UN NOUVEAU CHAPITRE.
DOSSIER DE PRESSE — 2025



LA FRENCH RIVIERA EN VERSION CINÉMASCOPE

Les Roches Rouges

D'UN MOT

Sur la route de l'Estérel, face à la Méditerranée et à l'île d'Or, l'hôtel Les Roches Rouges écrit un nouveau chapitre de son histoire. L'agrandissement des espaces extérieurs, la rénovation du bâtiment voisin accueillant 25 nouvelles chambres, de nouveaux espaces de restauration dirigés par un nouveau Chef et un accès facilité à la mer marquent le renouveau de l'iconique hôtel Beaumier.

Fidèle à son esprit, l'hôtel Les Roches Rouges continue de célébrer l'art de vivre méditerranéen. Les architectes d'intérieur d'ASL qui ont signé cette rénovation ont ainsi invité la nature environnante à intégrer chaque espace. Des chambres baignées de lumière aux restaurants, en passant par le spa, le couloir de nage et la piscine d'eau de mer, l'établissement moderniste se fond dans son environnement, sans jamais le dénaturer. Un nouveau chapitre, une même philosophie : vivre à l'heure azurée.



Dessins préliminaires , ASL 2023

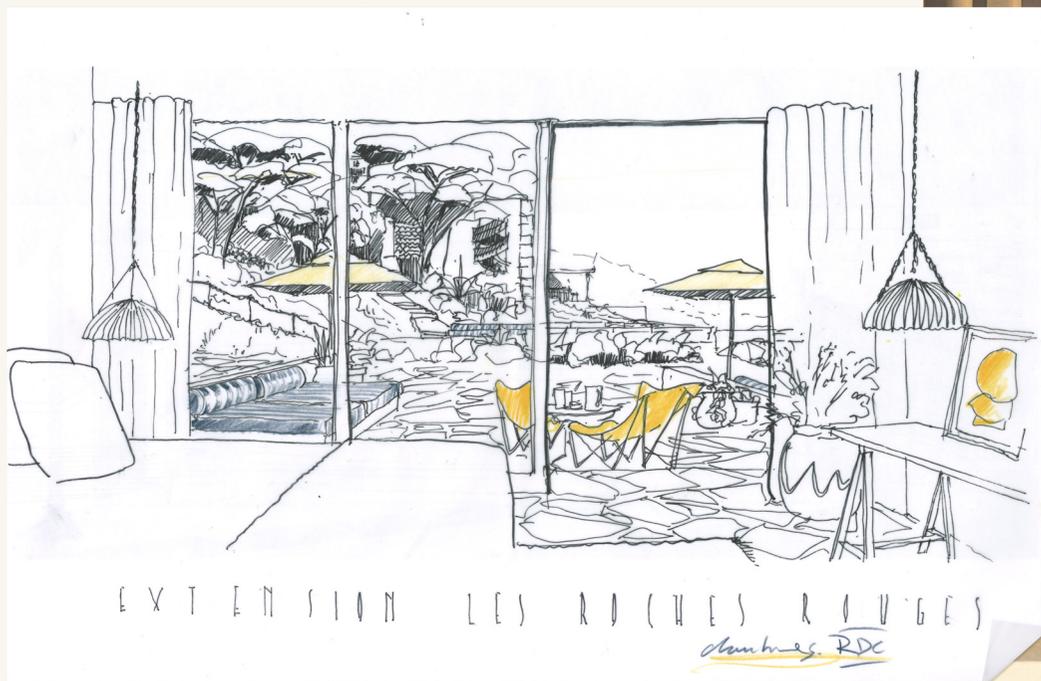
CHAMBRES & SUITES

Aux Roches Rouges, l'architecture se fait discrète pour laisser place à la mer et au jardin méditerranéen. Baignées de lumière, les chambres et suites épurées s'ouvrent en grand sur l'horizon, offrant une intimité précieuse avec l'environnement.

Avec l'ajout de 25 nouvelles chambres signées ASL, l'hôtel dispose désormais de 67 chambres et suites.



Lampe ourson







Charlotte de Tonnac & Hugo Sauzay,
Architectes, Festen

CHARLOTTE DE TONNAC & HUGO SAUZAY

Architectes des Roches Rouges, 2017

*Subjugués par la mer qui jaillit depuis les chambres des Roches Rouges, ils ont voulu magnifier ce cliché
Résultat ? Une architecture moderniste grande ouverte sur la Méditerranée.*



UNE MÊME VISION

En 2016, les architectes d'intérieur Charlotte de Tonnac et Hugo Sauzay du studioFesten ont signé le premier chapitre de la réhabilitation du bâtiment des années 50 des Roches Rouges, l'ouvrant en grand sur la Méditerranée et l'intégrant parfaitement dans son environnement. ASL prolonge cette vision, affirmant l'identité unique des Roches Rouges célébrée en tout lieu et tout instant, grâce à une équipe éclectique de talents créatifs : les œuvres bleutées de Rosemarie Auberson inspirées de la Méditerranée, le mobilier emblématique des années 1970 sélectionné par Hélène Breheret et Benjamin Desprez, les compositions sonores kaléidoscopiques de l'agence Spectre, les sculptures d'Hiromi inspirés du monde de la navigation et les créations gestuelles et colorées de Caroline Denervaud. Les appliques en terre cuite de l'artiste Guy Bareff ajoutent une touche d'authenticité et de chaleur méditerranéenne à l'ambiance. Le tout s'harmonise avec les jardins méditerranéens conçus par Stan Alaguillaume et Gwenaëlle Grandjean, prolongeant les reliefs naturels de l'Estérel et établissant une continuité parfaite entre l'hôtel et son environnement.

HOMMAGE À LA MÉDITERRANÉE

En hommage à de grands maîtres de l'art tels que Man Ray et Picasso et inspirés par la Villa E-1027 d'Eileen Gray et le Cabanon de Le Corbusier à Cap-Martin, tout en revisitant le charme de la Riviera italienne, ASL réinterprète avec élégance la Côte d'Azur, redéfinissant une nouvelle fois l'expérience en bord de mer, entre luxe discret, simplicité et immersion naturelle sur la French Riviera.

ALEXANDRE BAULE

NOUVEAU CHEF DES ROCHES ROUGES



ENTRE MER ET MONTAGNE

Depuis 2022, Alexandre Baule dirige La Table de L'Alpaga à Megève, où il a imposé une cuisine audacieuse et respectueuse de l'environnement, une démarche qui lui a valu de décrocher une étoile Michelin en 2023. Le Chef y propose une balade gourmande en 6 ou 8 étapes qui offre la surprise de découvrir les plats qui composent le menu une fois attablé. Cette même philosophie, fondée sur une cuisine légère, végétale et respectueuse des saisons, et ces mêmes voyages culinaires, il les transpose aux Roches Rouges, où il réinterprète la cuisine méditerranéenne et provençale d'arrière-pays, tout en continuant de défendre sa cuisine de terroir dans les Alpes.

PHILOSOPHIE DU TERROIR

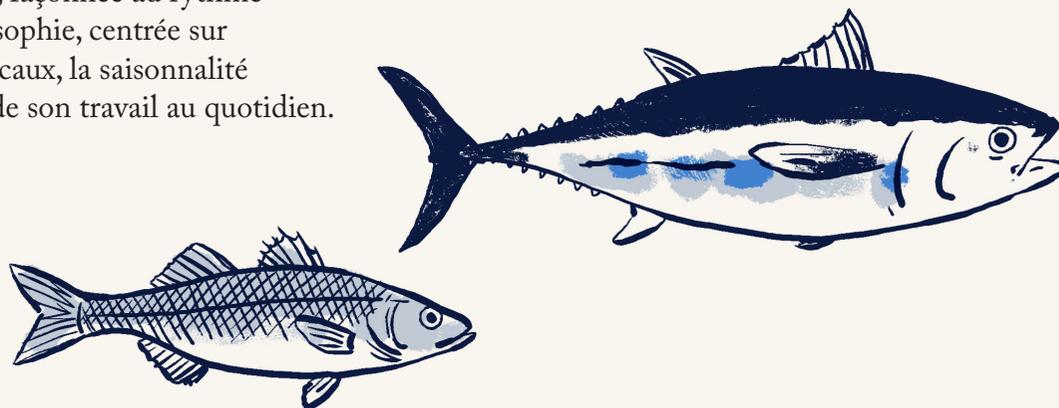
Originaire du nord de l'Isère, Alexandre Baule se forme auprès de chefs de renom tels que Romain Hubert, Sylvestre Wahid et Christian Sinicropi, avant de développer sa propre approche culinaire : une cuisine profondément ancrée dans son environnement, façonnée au rythme de la nature. Cette philosophie, centrée sur le respect des produits locaux, la saisonnalité et les circuits courts, guide son travail au quotidien.

ODE À LA MÉDITERRANÉE ET À LA PROVENCE

Puisant son inspiration dans l'écosystème qui l'entoure et à l'écoute de la nature, de ses équipes, de ses envies, des producteurs et artisans de la région, il cultive un équilibre entre respect, exigence et créativité, toujours au service du goût. Laissant le végétal coloré et ensoleillé du sud de la France donner le tempo à ses menus, le Chef met aussi à l'honneur les poissons tout juste pêchés et les viandes locales.

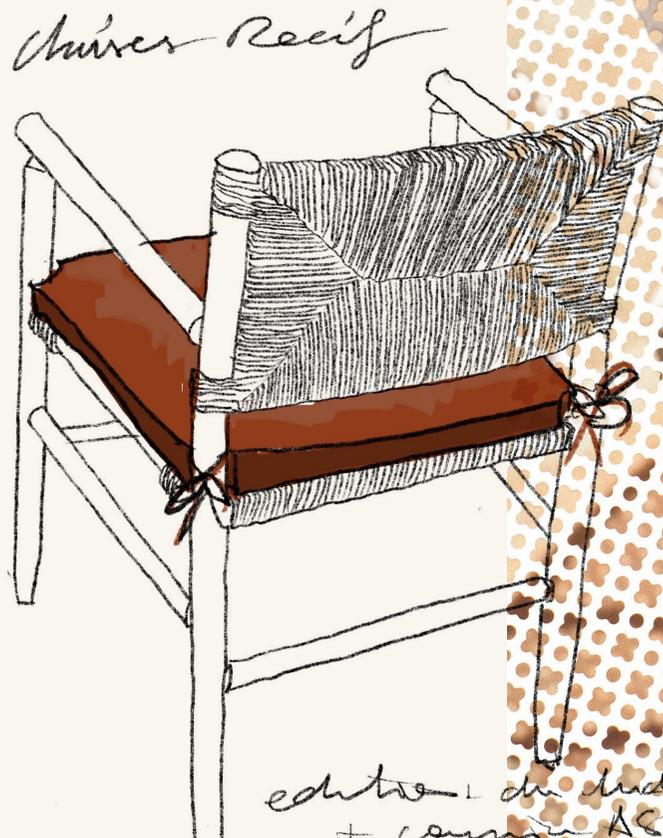
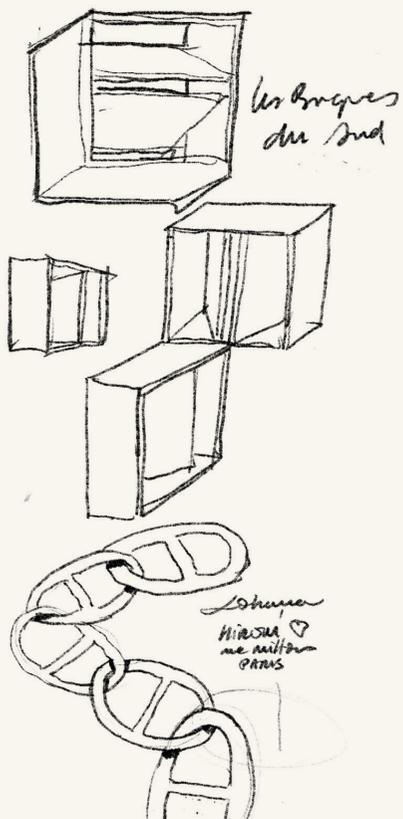
RÉCIF, TABLE ÉTOILÉE SUR LA MER

Perché au dernier étage et surplombant la mer, le restaurant Récif* invite à un voyage gastronomique d'exception. Le Chef Alexandre Baule y propose une cuisine raffinée et créative, où le végétal occupe une place centrale pour sublimer avec délicatesse poissons, fruits de mer et viandes de l'arrière-pays. Parmi ses plats signature, Le calamar, petit-pois, févrette et ail noir et L'agneau de région, courgette, foin de printemps et petit épeautre, illustrent parfaitement son approche, entre légèreté et finesse.



GASTRONOMIE

Aux Roches Rouges, la gastronomie, portée par le talent du Chef Alexandre Baule, est une ode aux saveurs méditerranéennes et provençales. Dans le restaurant gastronomique Récif comme dans les deux nouveaux espaces de restauration, le Chef sublime les produits de la mer et de l'arrière-pays dans une approche respectueuse de la saisonnalité et de l'environnement.



ESTELO, TERRASSE MÉDITERRANÉENNE

Avec une vue imprenable de sa terrasse surplombant les flots, Estelo célèbre les plaisirs simples et savoureux de la cuisine méditerranéenne. Dans une ambiance décontractée, le restaurant reçoit pour les déjeuners et dîners où poissons grillés de la criée du jour et plats provençaux généreux prennent vie sous la direction du Chef, à l'image de l'aubergine confite à la sarriette ou l'aïoli et ses légumes primeurs qui invitent à de délicieux moments de partage. Un long bar de 8 mètres offre une carte variée de cocktails élégants à savourer face à la mer ou à l'abri, dans les petits salons du restaurant.



LA CHICOULA, GINGUETTE SOUS LA PINÈDE

Pour des instants de détente absolue, La Chicoula, à l'atmosphère informelle et chaleureuse, est l'endroit idéal pour grignoter à toute heure de la journée. Focaccia dans tous ses états, salades ensoleillées, cocktails rafraîchissants et petites douceurs se dégustent en toute simplicité, sur un transat ou à l'ombre des arbres de la pinède. Dans la soirée, des concerts de musique live accompagnent les couchers de soleil. Un lieu où le temps a été mis sur pause pour laisser place au plaisir pur, au farniente assumé et à la convivialité.

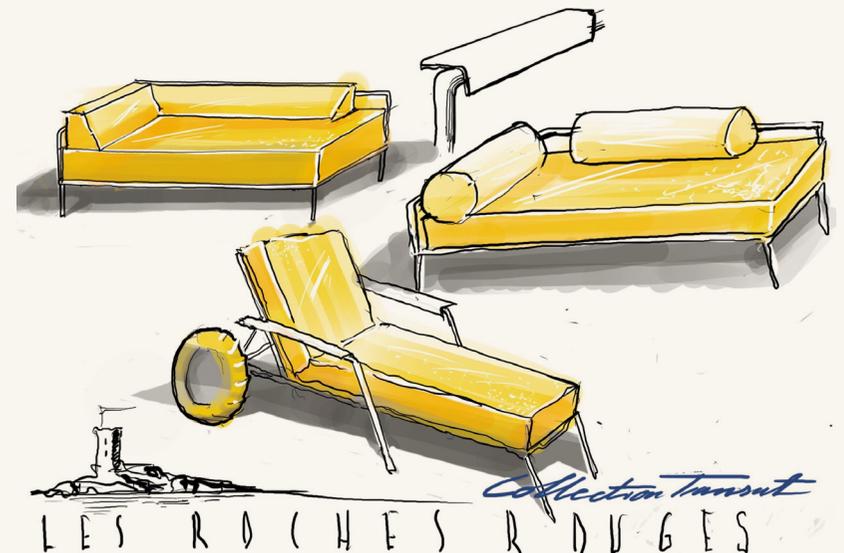
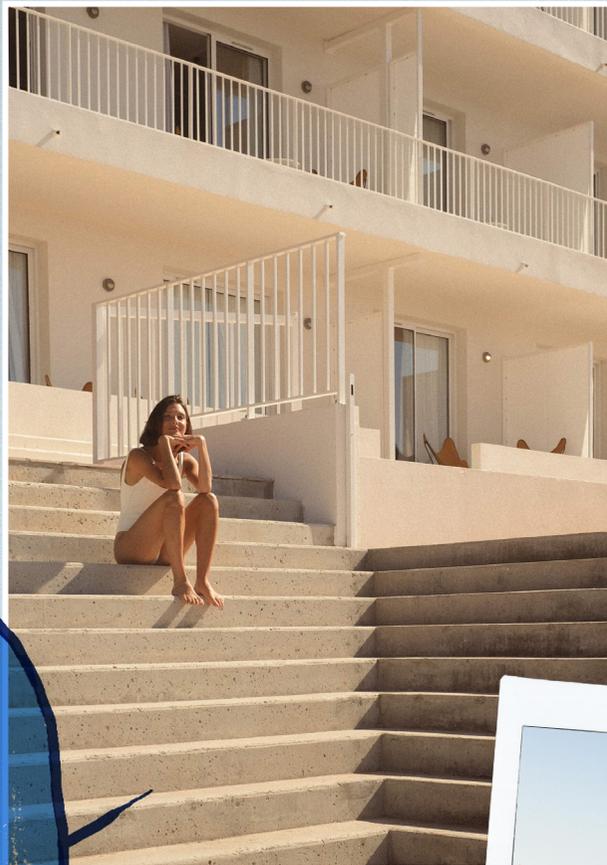


EXPÉRIENCES

Les piscines, la Méditerranée... Un appel à nager, pagayer, plonger, pêcher, voguer. L'Estérel et la route de littoral... Pour galoper, pédaler, visiter, randonner. En quelques mots, se laisser porter par les sensations, respirer, à fond.

La relaxation suit, au bord des piscines comme au spa. Corps et esprit sont maintenant reconnectés. Sur une terrasse face au jardin méditerranéen, des séances de yoga de tous niveaux vous permettent de se détendre en douceur, sous la bienveillance de nos experts.

Pour compléter ce moment de bien-être, nos soins sur-mesure signés Maison Caulières et Holidermie apaisent, nourrissent, stimulent, protègent et soulagent.

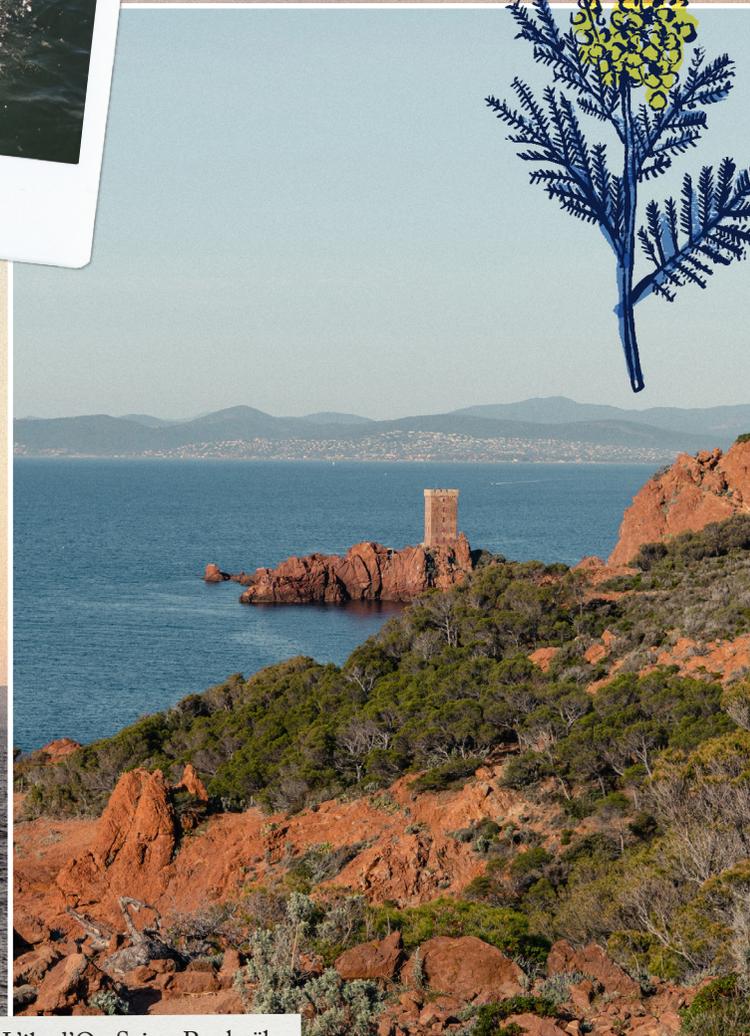
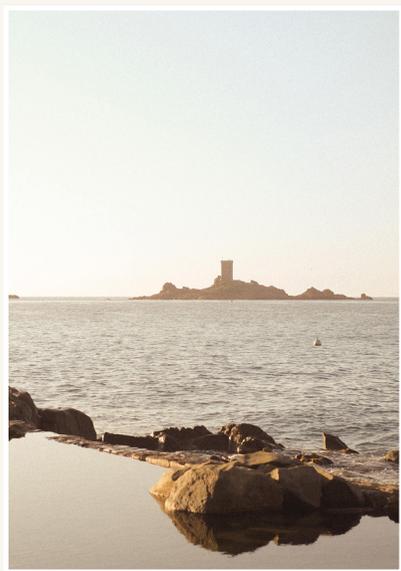


LOCAL

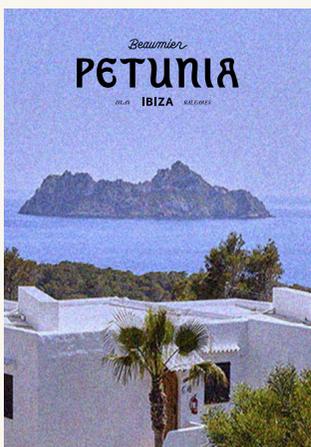
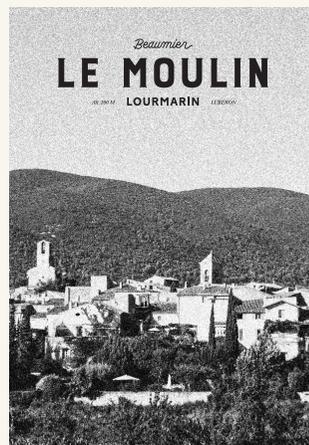
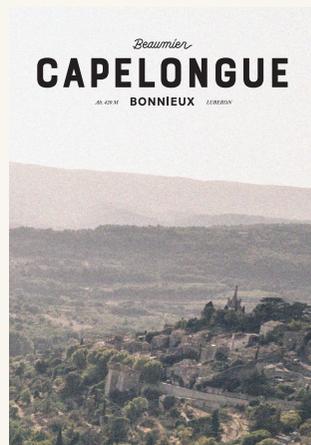
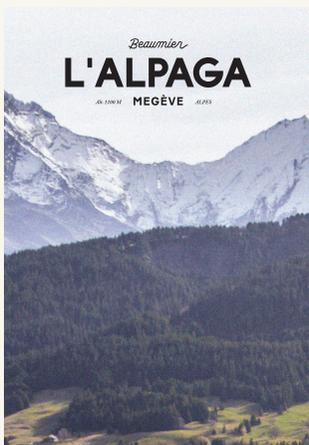
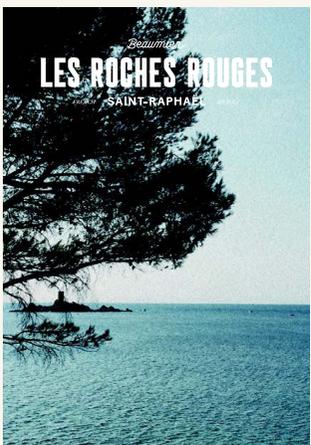
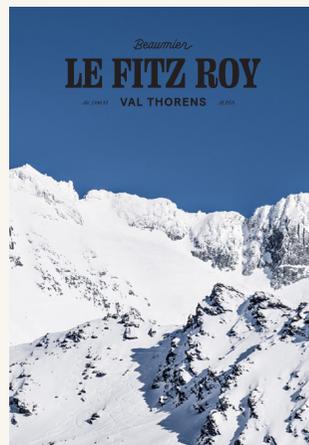
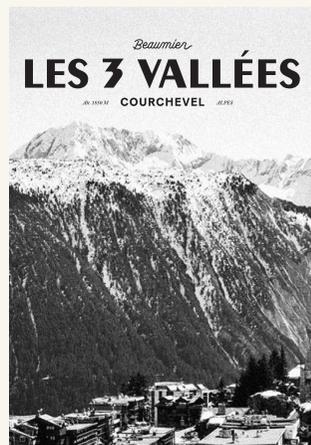
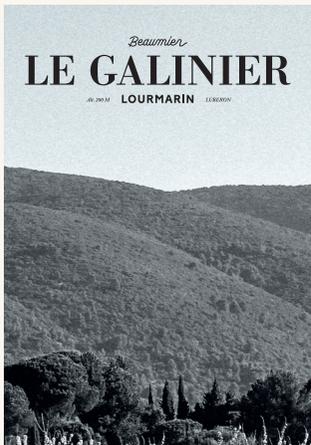
La destination plante le décor.

D'un côté la mer et le sentier du littoral, encore authentique, préservé et foisonnant, qui invitent à l'exploration entre criques escarpées et plages de sable fin.

De l'autre, le massif de l'Estérel, ses couleurs, sa faune et sa flore, qui offre mille possibilités d'activités, entre sport, visite et contemplation.



L'île d'Or, Saint-Raphaël



BEAUMIER

Loin des cartes postales et des standards internationaux, Beaumier part de chacune de ses destinations au vert pour réécrire une histoire sur-mesure, pleine d'à-propos, avec l'aide de tout un collectif de passionnés. Chaque hôtel transporte ses hôtes dans son environnement direct. Des sommets enneigés des Alpes françaises ou suisses aux rives ensoleillées de la Méditerranée, en passant par la beauté de la Provence, Beaumier dessine les contours d'un luxe sensible, entre quête d'authenticité, sens profond de l'hospitalité et éthique.

LES ROCHES ROUGES

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

Beaumier

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

RELATIONS PRESSE

FRANCE

MAGNA PRESSE

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

beaumier@magnapresse.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

