



UNE NOUVELLE ÉTOILE POUR L'ALMANDIN,

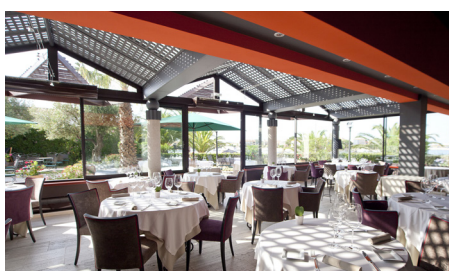
le restaurant de l'hôtel L'Île de la Lagune
et son Chef Christophe Schmitt.



Christophe Schmitt, Chef de L'Almandin

**Ce lundi 5 février,
le restaurant l'Almandin
situé à Saint-Cyprien
(Pyrénées-Orientales)
reçoit une étoile Michelin.**

Pari gagné pour **Christophe Schmitt** qui, en rejoignant il y a 18 mois le sud de la France et le restaurant l'Almandin, avait accepté de relever un nouveau challenge avec Alicia et Xavier Lormand, les propriétaires de cet établissement réputé, à l'origine de la transformation de l'hôtel l'Île de la Lagune devenu ainsi le seul hôtel 5* du département.



Après un solide parcours jalonné de tables étoilées, entre la Bourgogne, l'Alsace, Lyon et Paris, on se souviendra que le nouveau chef Christophe Schmitt en arrivant dans ce restaurant de bord de mer avait la ferme intention de le conduire vers les sommets !

Cet alsacien de 34 ans, collectionne déjà de belles récompenses : il a été vainqueur à la finale internationale du Prix Taittinger et finaliste il y a 4 ans au concours « Un des meilleurs ouvriers de France ».

Il se réjouit : *« Une étoile c'est un travail d'équipe, je suis remercié pour avoir emmené tout le monde dans cette aventure, ma brigade est composée de 8 personnes, j'ai la chance d'être assisté de deux sous-chefs, Remi Falsquelle & Quentin André et accompagné du Chef pâtissier Alan Lainé. Entouré par notre responsable de salle Anthony Zimmer et soutenu par Franck Laporte le Directeur de l'hôtel, je suis heureux de gagner l'étoile pour cette table réputée qu'est l'Almandin, et cela fait plaisir à tout le monde ! C'est aussi une belle victoire personnelle car un beau travail a été fourni, pour apporter à cette table réputée une cuisine de tendance nature et proximité. Je me suis attaché à ce terroir catalan que m'a fait découvrir la famille Lormand en me faisant confiance pour honorer la renommée de l'Almandin. »*

Après avoir atteint cette première étape d'une nouvelle vie professionnelle dans le Sud : l'étoile acquise aujourd'hui à l'Almandin, le restaurant de l'île de la Lagune, le prochain challenge pour le chef Christophe Schmitt, c'est le M.O.F pour la fin de l'année !

Il sera accompagné par son mentor Jean-Yves LEURANGUER avec lequel il avait obtenu une étoile Michelin en 2012 au restaurant Le Diane de l'hôtel Fouquet's Barrière à Paris.



La cuisine de Christophe Schmitt est basée sur les produits de la région. Et il aime travailler les produits ultra frais ; Saint-Cyprien à deux pas pour les rougets et le thon de méditerranée, les gambas de la baie, et un peu plus loin sur la côte espagnole le poisson de Palmos, sans oublier les tomates locales, les asperges, les agrumes de Michel Bachès à Eus. Côté viande, il aime travailler l'agneau catalan, découvre l'épautre des Corbières et savoure la truffe des Pyrénées Orientales de Belestat.

Sa mise en valeur du terroir et du produit passe par une recherche de simplicité, il va à l'essentiel. Pour une cuisine épurée, « pas plus de 3 saveurs dans un plat pour ne pas dénaturer le produit ».

....

RESTAURANT L'ALMANDIN

Boulevard de l'Almandin - 66750 SAINT CYPRIEN - Tél : 04 68 21 01 02 - Fax : 04 68 21 06 28

CONTACT PRESSE : Nathalie Thibaut - 86, rue Jouffroy d'Abbans - 75017 PARIS

Tél : 01 48 88 08 37 / Port : 06 09 02 75 95 / Email : nathalie@nathaliethibaut.com



L'Île de la Lagune et l'Almandin

Conçu et imaginé par Alicia et Xavier Lormand, l'île de la Lagune, l'unique boutique hôtel 5 étoiles des Pyrénées-Orientales, est un cœur de verdure bordé par la Méditerranée. Montagnes à l'horizon, soleil chaleureux, tout concourt à donner à cette île fleurie une ambiance unique de douceur et de sérénité.

Entre le design pur et moderne et le calme apaisant du bord de mer, tout est réuni pour créer une ambiance idéale, cocooning et haut de gamme.

Les espaces épurés se mêlant aux matières naturelles et nobles est un parti pris de Kristian Gavaille, le décorateur d'intérieur, qui a mêlé l'ambiance créative des années soixante dix à une folle modernité.



À
PROPOS



ROUSSILLHOTEL

ROUSSILLHOTEL est un groupe familial constitué de 10 hôtels de 2 à 5 étoiles, tous basés en Occitanie à l'exception du Domaine des Remparts à Marrakech.

Dans le sud de la France, de Collioure à Sète en passant par Argelès-sur-Mer, Canet-en-Roussillon et Saint-Cyprien, Roussillhotel propose une offre thalasso, des spas, un golf 27 trous et des tables gastronomiques, avec notamment le restaurant l'Almandin à l'Île de la Lagune.

En accordant une importance toute particulière à la lumière naturelle, aux espaces et aux matières, ces 10 hôtels offrent toute la chaleur, la convivialité et le charme de la Méditerranée, ajoutés à l'ambiance chaleureuse et familiale assurée par la famille Lormand.

Quelques-uns ouvrent aussi leurs portes aux entreprises qui peuvent ainsi organiser leurs séminaires en toute sérénité.

RESTAURANT L'ALMANDIN

Boulevard de l'Almandin - 66750 SAINT CYPRIEN - Tél : 04 68 21 01 02 - Fax : 04 68 21 06 28

CONTACT PRESSE : Nathalie Thibaut - 86, rue Jouffroy d'Abbans - 75017 PARIS

Tél : 01 48 88 08 37 / Port : 06 09 02 75 95 / Email : nathalie@nathaliethibaut.com

www.almandin.fr