



## **L'Almandin et son Chef Christophe Schmitt décrochent une étoile Michelin**

**Ce lundi 5 février, l'Almandin, le restaurant de l'hôtel Île de la Lagune situé à Saint-Cyprien (Pyrénées-Orientales) et son chef Christophe Schmitt décrochent une étoile Michelin lors de la cérémonie célébrée à l'occasion du lancement du guide rouge 2018 à la Seine Musicale à Boulogne-Billancourt (92).**

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 ».



## Restaurant l'Almandin - Photo DR

*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 de sa 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.



L'hôtel l'Île de la Lagune et l'Amandin - Photo DR

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.

Christophe Schmitt donne toute sa place aux produits, bio au maximum, aux saveurs, aux cuissons justes. La cuisine méditerranéenne se veut étincelante, créative, lisible. Christophe lui confère la justesse que ses pairs lui ont transmise et la rigueur liée à ses origines alsaciennes.

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 ».

Cette reconnaissance du Michelin renforce l'attractivité de l'Almandin et de l'Île de la Lagune tant pour sa clientèle hôtelière que pour la clientèle régionale à la recherche d'émotions gastronomiques.

**L'Almandin**

**Hôtel L'Île de la Lagune**

Boulevard de l'Almandin

66750 Saint-Cyprien