



Suivez moi

[f](#) [t](#) [i](#) [r](#)

Restaurants > Restaurants gastronomiques > Provence-Alpes-Côte d'Azur > St Cyprien > L'Almandin à l'Hôtel Île de la Lagune

L'Almandin à l'Hôtel Île de la Lagune

« Saint-Cyprien : un Alsacien chasse l'autre »

Article du 10 novembre 2019

J'aime 0

Tweeter



Le sommelier Christian Lopez et Christophe Schmitt © GP

Cette maison vive et colorée, sur son île hôtelière, au milieu d'une zone résidentielle dédiée au golf et aux loisirs de toute sorte, avec son chef venu d'Alsace - c'est une tradition ici ! - on vous en a parlé, il y a bien longtemps, même si le chef a changé. Après le valeureux Jean-Paul Hartmann, natif de Mulhouse, formé notamment chez les Haerberlin à Illhaeusern, parti depuis pour le Canada, voilà Christophe Schmitt qui insufflé son air de sérieux au lieu bâti pour la détente et le repos.



La saint-jacques © GP

Christophe, originaire de Strasbourg, formé jadis chez Emile Jung au Crocodile de Strasbourg, lauréat du prix Taittinger et chef du Diane au Fouquet's Barrière, où il eut une étoile, avant que Dominique Desseigne décide de fermer la maison, travaille le produit catalan, marin et terrien à la fois, au plus près de sa fraîcheur et de sa vérité.



Carabineros en cuisson vapeur © GP

Des exemples de ses belles idées ? La sériole de Méditerranée fumée au bourgeon de sapin du Canigou avec ses tomates anciennes du Roussillon en différentes textures au basilic, les gambas Carabineros cuits vapeur en sel parfumé à la mélisse avec sa quenelle soufflée au cœur de carotte et bisque infusée au combawa, le rouget cuit en fleur de courgette avec courgette zéphyr, abricot du Roussillon et verveine ou encore tranche épaisse de côte de veau avec caviar d'aubergine grillé, sauce gremolata à l'anchois de Collioure.



Carabineros vapeur à la mélisse avec sa quenelle soufflée, bisque au combawa © GP

Là-dessus, les meilleurs vins du Languedoc, conseillés par le sommelier Christian Lopez, sont conviés en « alliés naturels », comme le disait René Char à propos des peintres eût égard aux poètes. Et, en dessert, on se fait plaisir à coups de pêche du Roussillon à la rhubarbe et shiso pourpre, fondant chocolat Manjari, framboise et mûre ou encore pomme Royal Gala et passiflore de la vallée du Conflent avec son chou crémeux « grand beurre salé » et sorbet cidre . Une belle maison!



Pommes royal Gala © GP

L'Almandin à l'Hôtel Île de la Lagune
bld de l'Almandin
66750 St Cyprien
Tél. 04 68 21 01 02
Chambres : 155-315 €
Menus : 39 (déjeuner, semaine, vin c.), 64, 85, 115 €
Carte : 120 €
Fermeture hebdo. : Ouvert tous les jours
Site: www.hotel-ile-lagune.com

RÉSERVER AVEC LAFORCHETTE.COM

L'Almandin à l'Hôtel Île de la Lagune
bld de l'Almandin - 66750 St Cyprien
Tél. 04 68 21 01 02
Menus: 39 (déjeuner, semaine, vin c.), 64, 85, 115 €
Carte: 120 €
Fermeture hebdo. : Ouvert tous les jours

RÉSERVER AVEC LAFORCHETTE.COM

Les Restaurants Les Boutiques

Saisissez une adresse

Derniers commentaires

- Il nous fait craquer!
Commentaire par Inckhel.
- Strasbourg : passage de génération au Gavroche
Commentaire par François G.
- Mulot & Petitjean
Commentaire par Araceli Cardaba.
- Mulot & Petitjean
Commentaire par Araceli Cardaba.
- Le Petit Bouillon Pharamond
Commentaire par Jean.

Découvrez mes derniers ouvrages

Cliquez-ici

Voyages en France

Aix-en-Provence || Angers || Annecy || Antibes || Arcachon || Biarritz || Bordeaux || Boulogne-Billancourt || Brest || Cannes || Chartres || Clermont-Ferrand || Colmar || Courchevel || Deauville || Dijon || Grenoble || Gérardmer || La Rochelle || Le Cap-Ferret || Le Havre || Le Mans || Lille || Lorient || Lyon || Marseille || Megève || Metz || Montpellier || Nancy || Nantes || Neuilly-sur-Seine || Nice || Nîmes || Orléans || Porto-Vecchio || Quimper || Reims || Rennes || Rouen || Saint-Germain-en-Laye || Saint-Malo || Saint-Tropez || Saverny || Strasbourg || Toulon || Toulouse || Val d'Isère || Valence || Versailles

Paris 1er || Paris 2e || Paris 3e || Paris 4e || Paris 5e || Paris 6e || Paris 7e || Paris 8e || Paris 9e || Paris 10e || Paris 11e || Paris 12e || Paris 13e || Paris 14e || Paris 15e || Paris 16e || Paris 17e || Paris 18e || Paris 19e || Paris 20e

Méli-Mélo de Mots

Hôtels || Tourisme || Musées || Meilleurs Ouvriers de France || Cuisiniers || Grandes Tables || Bistrot || Brasseries || Bars || Brunch || Café || Salon de thé || Terrasses

gillespudlo

Écrivain, voyageur, journaliste, gourmet, flâneur, bourlingueur, hédoniste, chercheur de sens, passeur d'émotions, poète bucolique et paysan urbain.

A propos de cet article

Publié le 10 novembre 2019 par Gilles Pudlowski
Catégorie : Coups de coeur, Restaurants, Voyages
Tags : Christian Lopez, Christophe Schmitt, Hôtel Île de la Lagune, L'Almandin, Relais & Châteaux, Hôtels St Cyprien, Restaurants français St Cyprien, Restaurants gastronomiques St Cyprien

Et vous, qu'en avez-vous pensé ? Donnez-nous votre avis !

Nom (obligatoire)

Email (ne sera pas publié) (obligatoire)

Site web

Envoyer