



L'HÔTEL L'ÎLE DE LA LAGUNE, FLEURON DU GROUPE ROUSSILHOTEL, ROUVRE SES PORTES APRÈS PLUSIEURS MOIS DE TRAVAUX D'EMBELLISSEMENT

Véritable fleuron du groupe hôtelier familial Roussillhotel, le Relais & Châteaux L'Île de la Lagune à Saint-Cyprien, seul hôtel 5* des Pyrénées-Orientales, rouvre ses portes au grand public après 4 mois de travaux d'embellissement (1,2M€). Au programme: après la réouverture très attendue de l'Almandin le 8 mai dernier (la table étoilée du Chef Frédéric Bacqué), l'établissement dévoile son Spa Marin entièrement reconfiguré !

« Depuis sa création, il y a plus de 30 ans, notre établissement 5* L'Île de la Lagune n'a eu de cesse d'évoluer et de s'adapter aux nouvelles attentes de notre clientèle. Conçu dès l'origine comme une grande maison de vacances accueillante et raffinée, nous avons à cœur de préserver cet état d'esprit méditerranéen tourné vers l'autre et son bien-être. Pour la réouverture de notre établissement, nous sommes très heureux de proposer à notre clientèle un nouveau Spa Marin entièrement reconfiguré proposant une expérience singulière en phase avec les dernières tendances bien-être & thalasso ainsi que la réouverture, il y a quelques jours, de l'Almandin, notre table gastronomique d'exception qui vient d'obtenir 1 étoile au Guide Michelin grâce au talent incontesté du Chef Frédéric Bacqué et son équipe ! La réouverture de notre établissement, après ces 4 mois de travaux d'embellissement, est pour nous une immense fierté et un plaisir renouvelé d'accueillir et de surprendre notre clientèle de passionnés » expliquent Xavier et Alicia Lormand, propriétaires de l'établissement.



Un Spa Marin nouvelle génération dédié au bien-être :

L'Île de la Lagune renferme au dernier étage de la grande maison principale, le Spa Marin le plus intime de France. Véritable « maison de beauté » unique en son genre, elle propose aux clients de l'hôtel ou de l'extérieur de venir s'envelopper de douceur et de bien-être. Avec ses soins marins à la carte, sa piscine panoramique chauffée à 33°C, ses 10 cabines de soins ciblés, son hammam, son sauna japonais, le Spa Marin régénère les corps et nous apporte détente et relaxation à deux pas de la plage... En 2024, le Spa Marin se renouvelle et propose à partir du mois de mai une offre élargie avec l'intégration d'un nouvel espace marin ouvert toute l'année pour une expérience sensorielle et relaxante décuplée : sauna, hammam, douche émotionnelle, fontaine de glace et piscine panoramique chauffée et couverte permettent aux amateurs de bien-être et de détente de profiter de cet espace unique été comme hiver, à l'abri du vent et

des intempéries. Ainsi, avec ce nouvel équipement, L'Île de la Lagune devient plus que jamais une destination spa-thalasso de premier ordre en Pyrénées-Orientales. Cliquez [ICI](#) pour en savoir plus



L'Almandin, la table étoilée du Chef Frédéric Bacquié :

Sa réputation n'est plus à faire. Depuis sa création, au fil des années, le restaurant gastronomique L'Almandin est devenu en 30 ans l'une des plus belles tables des Pyrénées-Orientales et d'Occitanie. En mars dernier, le Guide Michelin, véritable bible des gastronomes, a récompensé cette table d'exception d'une étoile Michelin amplement méritée.



Avec son élégante salle redécorée avec goût, sa grande terrasse ouverte sur le jardin et son nouvel espace lounge attenant, L'Almandin est une grande table méditerranéenne. Son Chef, Frédéric Bacquié, élabore depuis fin 2019 une cuisine de haute volée invitant à un voyage gustatif au coeur du Roussillon et ses produits d'exception. Travaillant uniquement des produits frais, de saison et locaux, Frédéric Bacquié ré-invente une cuisine où les produits bruts s'habillent d'élégance, et où les saveurs s'entremêlent avec douceur et créativité. La spécialité du Chef ? Les produits de la mer, de toute évidence... Poissons d'une fraîcheur inégalée de la criée de Port-la-Nouvelle, crustacés et coquillages issus des meilleurs producteurs de la région, sont travaillés avec justesse et finesse. Élaborés, quant à eux, par la pâtissière Christelle Rouquette, les desserts marient fruits de saisons et grands crus de chocolats, épices et produits lactés avec merveille. Parfaitement équilibrés, peu sucrés mais d'une grande gourmandise, les propositions de Christelle Rouquette permettent de terminer un repas de la plus belle des façons. Cliquez [ICI](#) pour en savoir plus



L'Île de la Lagune, une destination unique et authentique

Qu'il s'agisse d'un séjour thalasso en couple sous le signe de la détente, d'une escapade découverte en famille ou d'un moment de découverte gastronomique exceptionnel, L'Île de la Lagune répond en tous points aux nouvelles attentes d'une clientèle toujours plus à l'affût des dernières tendances hôtelières : convivialité, partage, expériences et goût du détail. L'établissement 5*, niché sur une île privée, est une destination en soi : situation privilégiée unique en France, suites et villas d'exception avec vue sur jardin ou sur la lagune, Spa Marin à la pointe des dernières tendances, restaurant étoilé Michelin 2024 et classée parmi les plus belles tables d'Occitanie... L'Île de la Lagune se réinvente année après année pour proposer à sa clientèle exclusive de nouvelles expériences empreintes d'une certaine idée de l'art de vivre en méditerranée.



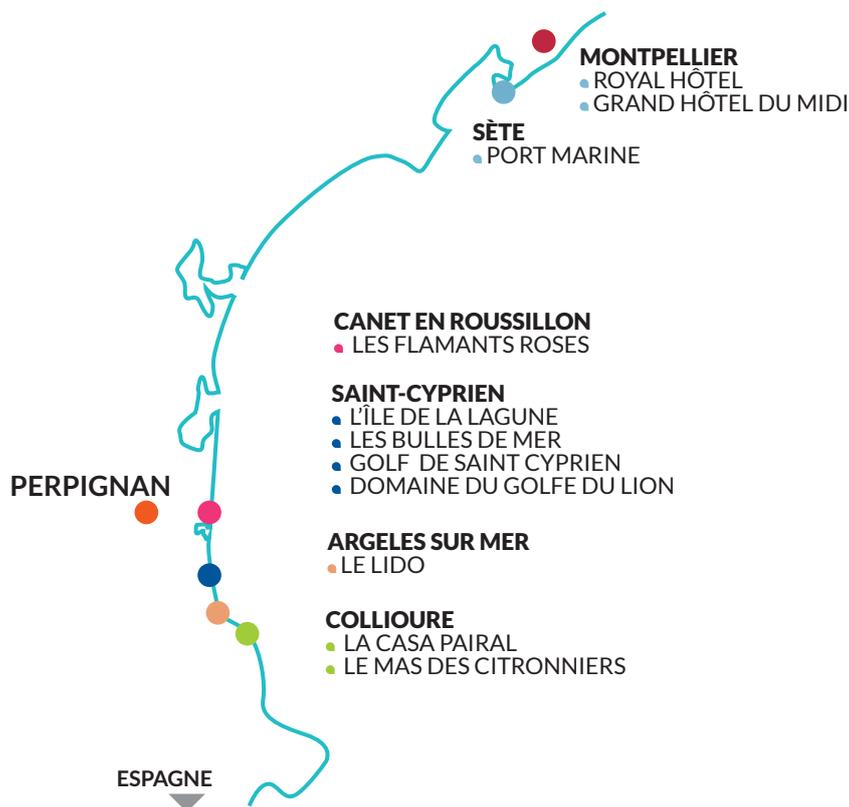
L'Île de la Lagune – Hôtel 5* Relais & Châteaux
Spa Marin – Restaurant L'Almandin
Boulevard de l'Almandin – 66750 Saint-Cyprien – Tél : 04
68 21 01 02 – www.hotel-ile-lagune.com

À PROPOS

ROUSSILLHOTEL est un groupe familial constitué de 11 établissements de 3 à 5 étoiles principalement basés en Occitanie, à l'exception du Domaine des Remparts situé 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 gastronomique 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.



l'Occitanie



Contact presse : Julien Mansanet RP
contact@julienmansanet.com – Tél : 06 10 82 24 09