

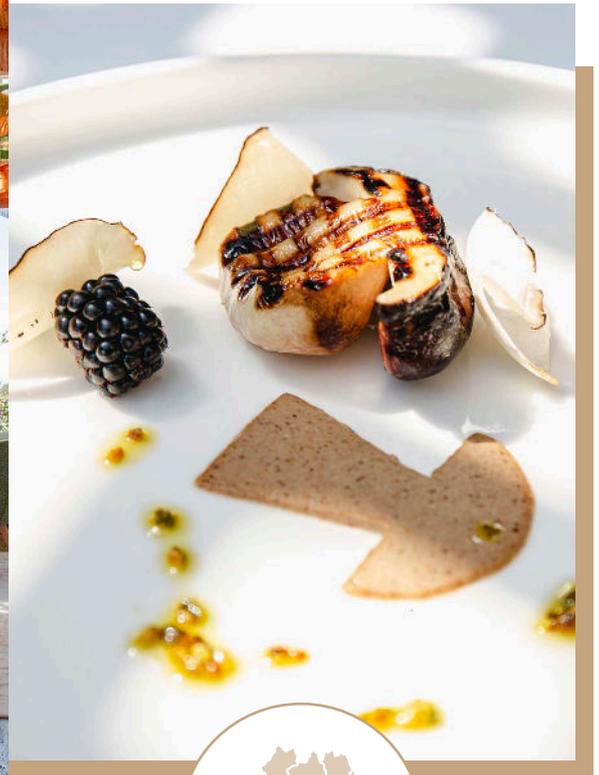


# L'ÎLE DE LA LAGUNE

BOUTIQUE HÔTEL . SPA MARIN  
RESTAURANT L'ALMANDIN

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MENU 100% VÉGÉTAL AU RESTAURANT L'ALMANDIN



OCTOBRE 2024

# LE CHEF ÉTOILÉ FRÉDÉRIC BACQUIÉ, DU RESTAURANT L'ALMANDIN

L'ÎLE DE LA LAGUNE\*\*\*\*\*, DÉVOILE UN MENU 100% VÉGÉTAL DANS LE CADRE DU PROGRAMME «FOOD FOR CHANGE»



Dans le cadre du programme Food For Change, une initiative conjointe de Relais & Châteaux et Slow Food, le chef étoilé Frédéric Bacquié, de l'Almandin à Saint-Cyprien (66), s'engage pour une gastronomie responsable avec un menu 100% végétal. Porté par le thème 2024 «Plantons l'avenir pour une cuisine végétale», ce menu quotidien célèbre les richesses des produits locaux et de saison tout en promouvant une approche sans déchet.

Le Menu Végétal élaboré par le chef Bacquié illustre parfaitement son engagement envers une cuisine durable et respectueuse de l'environnement. Chaque plat, conçu à partir de protéines végétales (petit épeautre, champignons...), met en valeur les trésors de la région et respecte les cycles de la nature, dans un souci de promouvoir la biodiversité. Virtuose dans l'art de cuisiner les poissons et les

crustacés de méditerranée, Frédéric Bacquié n'en est pas moins un grand passionné du végétal: « le travail des légumes me passionne depuis toujours et cela fait de nombreuses années déjà que je mets à la carte des menus végétaux. J'aime révéler le potentiel des légumes dans des jus, des bouillons, des réductions, ils sont extrêmement savoureux et me permettent de réinventer ma cuisine au quotidien. », raconte le chef. L'accent est également mis sur une démarche zéro déchet, avec l'utilisation complète des produits pour limiter les pertes et réinventer des saveurs inattendues. « En ce moment je travaille la carotte en macérant sa chair dans un jus d'orange à la citronnelle et au gingembre, j'utilise sa peau dans un bouillon et je fais frire les fanes, absolument tout se mange ! », précise le chef.

## CE MENU SPÉCIFIQUE EST UNE INVITATION À DÉCOUVRIR LA RICHESSE DE LA CUISINE VÉGÉTALE

À travers des saveurs authentiques, des produits d'exception, et une approche de la gastronomie où chaque ingrédient est valorisé. En travaillant main dans la main avec des producteurs locaux engagés tels que Primeur d'Aqui à Elné (66) et en disposant, en toutes saisons, de son propre potager à quelques kilomètres du restaurant, le chef Frédéric Bacquié crée chaque semaine un menu différent, au gré de la disponibilité des fruits et légumes. Les convives ont ainsi l'opportunité de savourer une cuisine d'exception, tout en soutenant des initiatives en faveur d'un futur alimentaire plus durable.

« Food For Change est une opportunité unique pour nous, hôteliers et restaurateurs, de repenser notre approche de la cuisine, en mettant en avant des solutions plus durables et en sensibilisant notre clientèle à l'importance de la préservation de notre

environnement », souligne Xavier et Alicia Lormand, propriétaires de l'Île de la Lagune, membre Relais & Châteaux depuis 2018. « Avec ce menu végétal, nous souhaitons démontrer que la cuisine végétale peut être aussi raffinée que savoureuse, tout en ayant un impact positif sur la planète », explique le chef étoilé Frédéric Bacquié.

Le programme Food For Change, lancé par Relais & Châteaux en collaboration avec l'organisation internationale Slow Food, encourage les chefs du monde entier à explorer de nouvelles voies vers une alimentation plus responsable. Ce partenariat s'inscrit dans une volonté commune de lutter contre le changement climatique à travers une alimentation plus durable et respectueuse des écosystèmes.

### Le Menu Végétal du moment :

Amuse bouche

-

Fleurs de courgette farcies,  
caviar de courgette

-

Les carottes couleurs d'Adrien,  
caramélisées au gingembre, citronnelle,  
huile verte de fanes

-

Meringues, raisins, fruits rouges



## À PROPOS DE FRÉDÉRIC BACQUIÉ :



Chef étoilé de L'Almandin (le restaurant étoilé de L'Île de la Lagune\*\*\*\*, membre Relais & Châteaux depuis 2018), Frédéric Bacquié est reconnu pour son approche innovante de la cuisine, qui marie excellence gastronomique et respect des produits du terroir. Avec une passion pour la cuisine de saison, il valorise des ingrédients locaux et de qualité pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle à ses convives.

### À PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX :

Fondée en 1954, Relais & Châteaux est une association de plus de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde entier. Elle propose

une expérience unique, célébrant les traditions culinaires et l'art de vivre à la française, tout en s'engageant pour la protection de la biodiversité.

### À PROPOS DE SLOW FOOD :

Slow Food est une organisation internationale fondée en 1989, qui promeut une alimentation bonne, propre et juste. Son objectif est de prévenir la disparition des traditions alimentaires locales, de combattre la montée des fast-foods et de sensibiliser le public à l'importance d'une alimentation durable.

#### Informations pratiques :

Le Menu Végétal de Frédéric Bacquié (amuse bouche, entrée, plat, dessert) est disponible au restaurant L'Almandin, situé à l'Hôtel Relais & Châteaux 5\* L'Île de la Lagune à Saint-Cyprien (66), du mercredi au dimanche.

Midi 49€/pers - Soir 65€/pers.

[www.almandin.fr](http://www.almandin.fr)



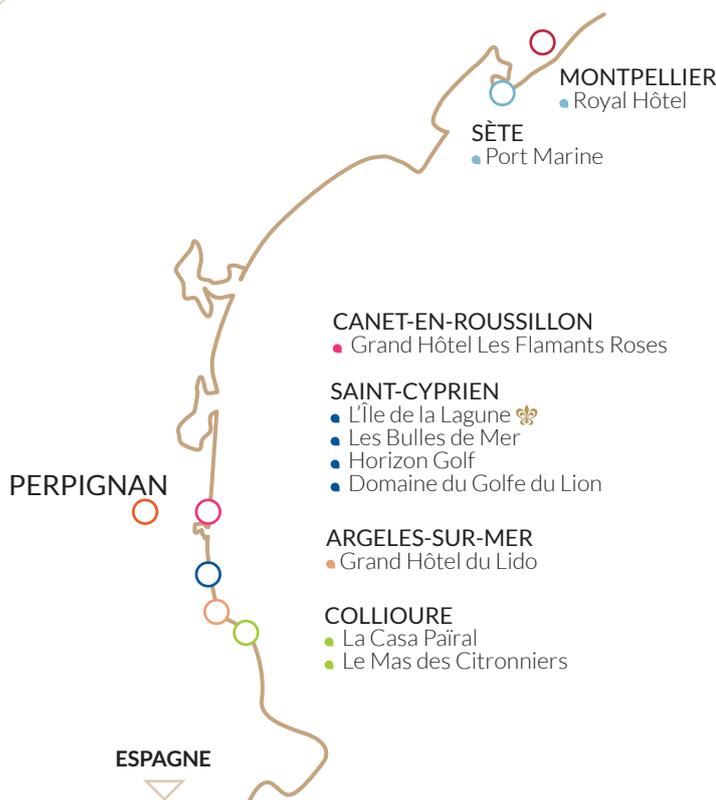
## À PROPOS DU GROUPE ROUSSILLHOTEL

---

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.



### NOS ÉTABLISSEMENTS EN OCITANIE



---

CONTACT PRESSE : JULIEN MANSANET RP  
CONTACT@JULIENMANSANET.COM - TÉL : 06 10 82 24 09