

SEPTEMBRE 2025

Communiqué de presse



L'Almandin* dévoile ses prochaines Tables d'Honneur : une ode à la gastronomie d'exception



À l'heure où la gastronomie accorde une place croissante aux mets raffinés et aux produits d'exception, les amateurs éclairés se tournent de plus en plus vers des expériences rares, centrées sur la pureté du goût, l'authenticité des saveurs et la valorisation de terroirs d'exception. Cette exigence, qui distingue les tables de haute qualité, est au cœur de l'identité du restaurant L'Almandin, la table étoilée du Relais & Châteaux L'Île de la Lagune**** à Saint-Cyprien.*

Précurseur en la matière, L'Almandin* organise depuis plus de 30 ans ses célèbres Tables d'Honneur : des soirées gastronomiques exclusives, où les convives sont invités à découvrir un menu unique, entièrement dédié à un produit noble, travaillé avec exigence, respect et créativité. Des mets raffinés, certes, mais avant tout responsables : préparés avec des produits de saison, issus de petits producteurs passionnés avec qui l'établissement cultive des liens directs et durables, dans le respect de ses engagements pour une cuisine équitable et vertueuse. Pour la saison automne-hiver 2025/26, le chef Frédéric Bacquié, étoilé Michelin, annonce d'ores et déjà trois rendez-vous d'exception : le 12 octobre autour de la truffe blanche d'Alba, le 13 décembre

autour de l'alliance Champagne & Caviar, et enfin le 31 janvier avec la truffe noire de pleine saison en majesté.

Le 12 octobre 2025 : une soirée rare autour de la Truffe Blanche d'Alba pour la 186e Table d'Honneur de l'Almandin

La 186ème Table d'Honneur, première de la saison automne-hiver, aura lieu le samedi 12 octobre et sera consacrée à l'un des produits les plus précieux et les plus fascinants de la gastronomie mondiale : la truffe blanche d'Alba. Originaire du Piémont italien, ce champignon unique séduit par son parfum complexe aux notes d'ail frais, de foin, de noisette et de fromage affiné. Sa saison, très courte, en fait un ingrédient aussi convoité que mystérieux.

Pour la troisième année consécutive, Frédéric Bacquié choisit de lui consacrer une soirée entière, repoussant les limites de la créativité culinaire à chaque édition : « *Cela fait déjà trois Tables d'Honneur que je consacre à la truffe blanche, et chaque fois je suis surpris par les associations qu'elle permet de réaliser* », confie Frédéric Bacquié. « *C'est un produit d'une rare finesse, presque capricieux, qui exige qu'on l'écoute. Elle ne supporte ni l'excès ni la brutalité, mais quand on l'accompagne avec justesse, elle transcende un plat.* », précise le Chef.

Le menu, exclusivement imaginé pour cette soirée, jouera sur la subtilité des textures et des arômes. Chaque plat sera accompagné d'un accord mets-vins de haute volée, pensé pour révéler l'élégance et la complexité de ce diamant culinaire.

Informations pratiques :

● 186e Table d'Honneur « Truffe Blanche d'Alba » le 12 octobre à partir de 19h30

Tarif : 200 euros/pers (vins, eaux et café/thé inclus)

Réservations limitées : Pour garantir une expérience exclusive, le nombre de places est restreint. Les amateurs de haute gastronomie sont invités à réserver dès maintenant pour vivre un moment d'exception à cette Table d'Honneur inoubliable. Deux autres rendez-vous d'exception à noter dès maintenant

● 14 novembre 2025 – 187e Table d'Honneur « Champagne & Caviar »

Une soirée sous le signe du luxe et de l'effervescence, où le caviar – en différentes origines et textures – sera décliné dans un menu raffiné, accompagné d'une sélection de champagnes de nos maisons partenaires.

● 31 janvier 2026 – 188e Table d'Honneur « Truffe Noire »

En plein cœur de l'hiver, la truffe noire, dont c'est la pleine saison, sera la reine d'un dîner tout en intensité, chaleur et profondeur, explorant les mariages terre-mer et les classiques revisités de la cuisine truffée.



Les Tables d'Honneur de L'Almandin* : haute gastronomie depuis plus de 30 ans

Les Tables d'Honneur du restaurant L'Almandin, lieu emblématique de L'Île de la Lagune****, sont une tradition depuis plus de 30 ans. Pensées à l'origine comme des repas conviviaux et chaleureux, ils ont évolué pour devenir de véritables rendez-vous culinaires, mêlant créativité et découverte. Chaque édition met en lumière des produits rares et des accords mets-vins audacieux, portés par le talent des chefs et une attention soignée aux détails. Ces repas, à la fois authentiques et raffinés, reflètent l'excellence Relais & Châteaux tout en préservant l'esprit de partage qui les a fait naître.



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 1 étoile Michelin L'Almandin est devenu en 30 ans l'une des plus belles tables des Pyrénées-Orientales et d'Occitanie. Avec son élégante salle ouverte sur la terrasse et son jardin 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 cœur 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

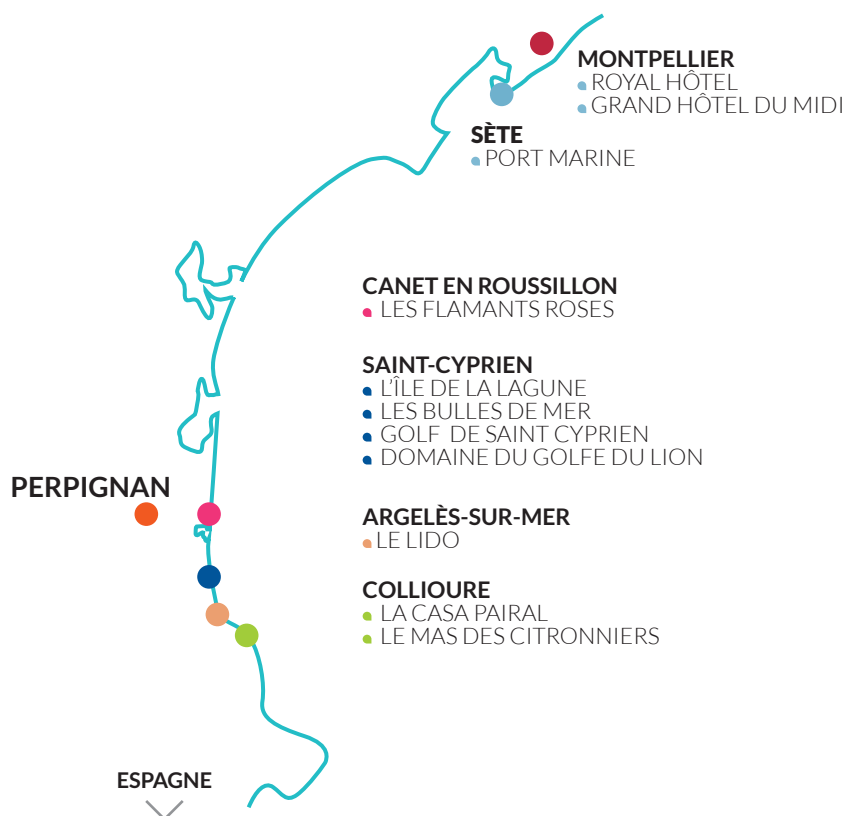
s'entremêlent avec douceur et créativité. La spécialité du Chef ? Les produits de la mer, de toute évidence... Poissons d'une fraîcheur inégalée de la criée de Port-la-Nouvelle, crustacés et coquillages issus des meilleurs producteurs de la région, sont travaillés avec justesse et finesse. Élaborés, quant à eux, par la Cheffe 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.

À PROPOS

ROUSSILLHOTEL est un groupe familial constitué de 10 hôtels 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



C
o
n
t
a
c
t

p
r
e
s
s
e

Julien Mansanet RP

contact@julienmansanet.com – Tél : 06 10 82 24 09