

Le chef étoilé Christophe Schmitt quitte L'Almandin

L'Almandin, le restaurant de L'Île de la Lagune à Saint-Cyprien perd son chef étoilé. Christophe Schmitt va exercer ses talents sur la Côte d'Azur. Que l'on se rassure, l'établissement aura toujours une étoile. Celle de Frédéric Bacquié qui le remplace.



► Frédéric Bacquié, ici à gauche, remplacera en 2020 l'actuel chef Christophe Schmitt.

DR

Christophe Schmitt le chef étoilé Michelin, qui était aux fourneaux du restaurant L'Almandin, a décidé de tenter une nouvelle aventure sur la Côte d'Azur. Il quitte donc le département qu'il avait découvert en 2016. « C'est son choix, explique Xavier Lormand le directeur du groupe Roussillhotel, nous le respectons. Il nous en avait parlé il y a un mois, aujourd'hui c'est officiel. »

Christophe Schmitt restera comme le chef qui a ramené en 2018 une étoile Michelin à L'Almandin. Une référence qui ne disparaît pas pour au-

tant puisque les cuisines seront pilotées en 2020 par Frédéric Bacquié qui, jusqu'à présent, officiait à La Balette de Collioure. « Frédéric a en effet signé pour Saint-Cyprien, poursuit Xavier Lormand. C'est pour lui une sorte de retour aux sources. Il a travaillé

« Frédéric Bacquié c'est l'enfant du pays, formé à L'Almandin »

à L'Almandin durant des années avec Jean-Paul Hartmann, dont il fut aussi l'apprenti. Puis il a exercé dans de belles maisons un peu partout en France et depuis une dizaine d'années à Collioure. C'est un peu un enfant de Roussillhotel, un enfant du

pays que nous retrouvons avec plaisir. » Les clients et les habitués de l'établissement de Saint-Cyprien ne seront pas déçus par la cuisine du nouveau chef. Comme son prédécesseur, il mettra en valeur les produits « ultra-locaux », le bio, le raisonné, la saisonnalité, l'inventivité. L'esprit maison sera donc respecté. Mais avec une nouvelle patte, une patte étoilée elle aussi comme Christophe Schmitt. « Ce passage de relais se fera dans la douceur, assure le propriétaire de L'Almandin. Christophe est présent jusqu'en fin d'année. Nous fermons l'établissement quelques semaines pour des travaux classiques d'entretien et la réouverture se fera le 13 février avec Frédéric Bacquié. » Et si on évoque avec la famille Lormand la perspective éventuelle d'une seconde étoile Michelin, Xavier assure que ce n'est en aucun cas une obsession. « En tout cas ce n'est pas un objectif immédiat, confirme-t-il. C'est beaucoup d'investissement, et de contraintes. L'important est de conforter ce que l'on a. »

Denis Dupont