



L'île de la Lagune, s'évader à proximité



Franck Laporte, le maître de maison

Depuis cinq ans, Franck Laporte originaire du Bassin d'Arcachon, dirige l'île de la Lagune. Il est d'ailleurs aujourd'hui un « maître de maison » depuis que l'établissement est devenu Relais & Châteaux, en 2018. Après avoir voyagé dans plusieurs pays (Grèce, Mexique...) pendant quelques années, Franck Laporte a ensuite atterri à Montpellier avant de se voir proposer la direction de l'établissement cinq étoiles. « L'état d'esprit de l'établissement me séduit. Nous sommes une équipe jeune, passionnée par notre métier et cela a une importance particulière. Nous savons que nos clients nous confient leurs repas et nous devons être dignes de cette confiance, nos équipes aiment créer une ambiance conviviale et familiale afin de leur offrir le plus beau des moments. C'est ce qui fait notre différence », confie le maître de maison. L'établissement appartenant au groupe hôtelier Roussillhotel, c'est la famille Lormand, notamment Xavier et Alicia, propriétaires et gérants des lieux, qui ont su faire confiance à Franck Laporte pour dompter ce lieu d'exception : « Pouvoir devenir directeur de l'île de la Lagune a été pour moi une belle opportunité que j'ai immédiatement saisie ».

COMMUNIQUÉ — CRÉATION L'AGENCE 04 68 84 86 91



Du côté de Saint-Cyprien, l'établissement hôtelier qu'est l'île de la Lagune offre tout un éventail de services à ses clients. Avec son restaurant étoilé, sa Thalasso et ses chambres, il octroie aux clients locaux une parenthèse détente à quelques pas de chez eux.

C'est après avoir traversé la passerelle que l'expérience démarre. Niché dans la commune de Saint-Cyprien, point fort du littoral Méditerranéen, une petite île privée accueille les clients. L'île de la Lagune, établissement hôtelier 5 étoiles dirigé par Franck Laporte, repose dans un écrin alliant atmosphère cocooning et espaces bien-être.

Une parenthèse intimiste

« Beaucoup de clients de proximité s'offrent une parenthèse détente dans notre établissement. Pour une ou plusieurs nuits, le dépaysement est total. On peut en quelques minutes vivre un moment exceptionnel dans un cadre très atypique », confie Franck Laporte. Et c'est là le point fort de l'île de la Lagune. Proposer un moment d'évasion à quelques kilomètres de chez soi, sans quitter son département. Entre le restaurant, le spa et l'hôtel, les locaux, dont beaucoup de Perpignanais, n'hésitent pas à s'offrir cet instant d'évasion

en laissant leur quotidien de côté. Ce havre de paix rassemble piscines, jardins et petite plage privée. Dans cette approche luxueuse et personnalisée, un espace bateau est aussi mis gratuitement à la disposition des clients pour rejoindre et profiter de la plage à proximité. Une prestation qui charme incontestablement les bénéficiaires. Côté restauration, l'île de la Lagune n'a rien à envier aux meilleures tables de la région. En effet, la réputation de l'Almandin n'est plus à faire. Une étoile au guide Michelin, le restaurant fait partie des références des Pyrénées-Orientales. Son chef Christophe Schmitt puise dans les produits du terroir pour élaborer des recettes simples et épurées. « Souvent, on connaît d'ailleurs plus l'Almandin que l'île de la Lagune. Les clients aiment venir manger ici et prolonger le moment », explique Franck Laporte. L'espace gastronomique peut accueillir 60 couverts dans sa salle. Le bar L'Aquarama permet de poursuivre l'expérience dans une atmosphère lounge moderne

avant ou après le dîner en dégustant un apéritif ou un cocktail maison. Des événements dynamisent le cadre avec notamment des soirées jazz le vendredi soir dans le salon pour dîner en musique et d'autres soirées le samedi. Une des volontés de l'établissement étant aussi d'attirer une clientèle jeune.

Prendre soin de soi

Au 3^e étage de l'établissement, l'évasion et le dépaysement suivent leur cours avec un centre Thalasso Spa Carita, un espace bien-être sur mesure. Une piscine d'eau de mer chauffée surplombe l'île. Un lieu fantastique avec vue sur le Canigou, les Albères et la Méditerranée. L'eau de mer de la piscine est chauffée et varie entre 30 et 35°C au cours de l'année. L'espace a pour caractéristique d'être la plus petite Thalasso de France, ce qui conforte son caractère cocooning et intimiste. La clientèle locale se plaît à venir se détendre le temps d'une journée ou d'une demi-journée en cure. Une carte de

soins avec les produits Carita propose aussi bon nombre de prestations aux clients. Pour faire plaisir à ses amis ou à ses proches, ces instants bien-être peuvent faire l'objet d'idées cadeaux pour des occasions. Une habitude déjà prise par de nombreux profils fréquentant l'île de la Lagune. Les soins peuvent aussi se poursuivre au-delà d'une journée, en passant la nuit dans une des 24 chambres et suites de l'hôtel.

C'est dans une ambiance yachting que la clientèle pourra s'évader face à la mer. Deux suites Carita viennent parfaire l'offre d'hébergement, chacune avec une terrasse et un jacuzzi privatif pour prendre soin de soi avec les produits de la marque. L'île de la Lagune remplit son rôle d'évasion dans un lieu décontracté et chic. Un instant pour recharger les batteries et apporter une force nécessaire à son quotidien à travers une philosophie chaleureuse portée par le directeur : « Venir chez nous, c'est comme aller chez soi ».



2018 : UNE ANNÉE DE RÉUSSITE

De belles reconnaissances ont ainsi flatté la réputation de l'île de la Lagune en 2018. Deux objectifs étaient à atteindre. Et ce fut chose faite. En effet, en début d'année, le chef Christophe Schmitt et le restaurant l'Almandin ont pu se voir décerner une étoile au Guide Michelin, non reçue en 2017, et poursuivre cette réussite en la conservant pour l'année 2019. Mais un graal animait aussi le groupe et l'équipe. Celui d'entrer dans le cercle très sélectif « Relais & Châteaux », une association qui regroupe hôtels de luxe, hôtels de charme et restaurant gastronomique partout dans le monde. Ils sont 550 aujourd'hui. Et la récompense est très vite arrivée. « Intégrer Relais & Châteaux c'est pour nous une image de marque à l'international. Elle regroupe tous les établissements luxueux donc c'est une belle reconnaissance », explique Franck Laporte. « Pour nous l'année 2018 a été riche en actualité grâce à ces deux récompenses en gage de qualité ». Et l'avenir n'est que prometteur.

Hôtel Lille de la Lagune***** - Relais & Châteaux
Boulevard de l'Almandin
66510 Saint-Cyprien

04 68 21 01 02
contact@hotel-ile-lagune.com - www.hotel-ile-lagune.com