



SEPTEMBRE 2025



# Communiqué de presse



# LE RESTAURANT L'HORIZON, DE LA THALASSO LES FLAMANTS ROSES\*\*\*\* : UNE ADRESSE GOURMANDE INCONTOURNABLE EN ROUSSILLON, ENTRE ÉLÉGANCE ET SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Face à la Méditerranée, le restaurant L'Horizon s'impose comme l'une des tables les plus raffinées de la région. Portée par le talent du Chef Sylvain Marsault, Toque Blanche du Roussillon-Occitanie, et par la vision du Directeur de l'établissement Nicolas Guichard, ainsi que par son responsable de la restauration Alexandre Poquet, l'adresse conjugue élégance, authenticité et amour des produits locaux.

Ici, la gastronomie n'est pas seulement une affaire de goût : c'est une véritable célébration du terroir catalan et méditerranéen.

## Une cuisine élégante, juste et inspirée par la Méditerranée

La signature du Chef Marsault repose sur une cuisine de saison, fine et généreuse, où la qualité irréprochable des produits prime toujours. Chaque ingrédient est travaillé avec précision pour en sublimer la quintessence, chaque accord est pensé avec justesse et équilibre. « *J'aime les produits bruts, d'une grande qualité, que je choisis avec exigence auprès de producteurs locaux passionnés. Mon rôle est de les mettre en valeur par des cuissons parfaites, des assaisonnements subtils et des associations qui respectent leur identité. Pour moi, la gastronomie est d'abord une histoire d'élégance et de sincérité.* »

raconte Sylvain Marsault, Chef du restaurant L'Horizon. Influencée par la Méditerranée, sa carte célèbre les saveurs ensoleillées avec légèreté, simplicité et gourmandise. Elle évolue quatre fois par an au rythme des saisons, et s'adapte en sur-mesure pour les clients de la Thalasso dans le cadre de la Cure Silhouette, où une approche personnalisée est proposée sans jamais renier le plaisir gustatif.

## Du sur-mesure pour les curistes

Parce que la clientèle en séjour recherche parfois une expérience culinaire adaptée à un parcours de remise en forme, le restaurant L'Horizon propose un accompagnement personnalisé. « *Notre mission est de nous adapter aux envies et aux besoins de chacun. Certains de nos clients viennent en cure et souhaitent des menus équilibrés et légers, d'autres préfèrent profiter pleinement de l'expérience gastronomique. Nous avons la capacité de proposer des plats sur mesure, qui respectent les objectifs de chaque curiste sans jamais sacrifier la gourmandise et la qualité des produits.* » explique Alexandre Poquet, Directeur de la restauration.



## Des produits d'exception au cœur des assiettes

Le restaurant L'Horizon est une vitrine du terroir catalan et méditerranéen. On y retrouve, par exemple, les viandes de la Maison Guasch, les crevettes de Palamós, les huîtres affinées à Leucate, les poissons des criées locales, mais aussi les anchois Roque et Desclaux, le jambon Bellota, ou encore les huiles d'olive d'exception des Orgues à Ille-sur-Têt.

Le Chef affectionne également les fruits et légumes issus de petits maraîchers travaillant en permaculture : cerises de Céret, abricots du Roussillon, tomates anciennes et herbes fraîches. Autant de pépites locales qui témoignent de l'extraordinaire richesse du terroir roussillonnais. « *La gastronomie est pour nous un pilier essentiel de l'expérience que nous proposons dans nos établissements. Aux Flamants Roses, elle est indissociable du cadre et du bien-être que nous voulons offrir à nos clients. L'Horizon est une fenêtre ouverte sur les plus beaux produits de notre région, sublimés avec élégance et respect.* » précisent Xavier et Alicia Lormand, propriétaires de la Thalasso Les Flamants Roses et du groupe Roussillhotel.



## Une démarche écoresponsable

L'Horizon s'inscrit dans une dynamique respectueuse de l'environnement et du territoire. En privilégiant les circuits courts, les pêches locales et les cultures de saison, le Chef et son équipe soutiennent les producteurs engagés et réduisent l'empreinte carbone de la table. La lutte contre le gaspillage alimentaire, le choix de matières premières issues d'une agriculture durable et la mise en avant des savoir-faire locaux traduisent cette volonté d'une gastronomie à la fois raffinée et responsable. Ici, le plaisir de la table s'allie naturellement au respect de la nature et des hommes qui la cultivent.

## Une destination gastronomique ouverte à tous

Si le restaurant L'Horizon accompagne les clients de l'hôtel et de la thalasso, il se veut avant tout ouvert à tous les amateurs de bonne cuisine. Véritable destination culinaire, il attire une clientèle locale et régionale qui vient profiter d'une table élégante et sincère, à la croisée des influences méditerranéennes et catalanes. Plus qu'un restaurant d'hôtel, L'Horizon est une adresse de référence en Roussillon, où l'on vient vivre une expérience gourmande unique, avec la mer comme horizon.



## Un lieu de vie et de partage

Au-delà de sa carte gastronomique, le restaurant L'Horizon propose aussi des expériences conviviales et festives : Chaque mercredi, un buffet méditerranéen met à l'honneur les saveurs du Sud avec animations de découpes et une ambiance chaleureuse. Tout au long de l'année, des soirées thématiques viendront enrichir la programmation, invitant les gourmets à vivre de nouveaux voyages culinaires.



## A propos du Chef Sylvain Marsault

Originaire d'Île-de-France, Sylvain Marsault a construit sa carrière autour d'un profond respect des produits et d'une quête d'élégance dans l'assiette. Formé dans de belles maisons en France, aux Antilles et aux USA, il a affûté son savoir-faire auprès de grands noms de la gastronomie avant de venir s'installer dans les Pyrénées-Orientales et de faire ses armes au restaurant étoilé l'Almandin. Aux commandes de l'Horizon depuis presque 10 ans, reconnu par ses pairs et membre des Toques Blanches du Roussillon-Occitanie, Sylvain

Marsault défend une cuisine raffinée, sincère et méditerranéenne, où chaque ingrédient est choisi avec exigence. Passionné par les produits de son terroir, il travaille main dans la main avec les pêcheurs, éleveurs et maraîchers locaux pour proposer une cuisine d'une grande justesse.

Au restaurant L'Horizon, il signe une carte qui évolue au fil des saisons, mettant à l'honneur viandes d'exception, poissons des criées, légumes en permaculture, fruits emblématiques du Roussillon et huiles d'olives rares. Une gastronomie généreuse, saine et gourmande, où la précision des cuissons et l'équilibre des saveurs révèlent toute la noblesse des produits.

**GRAND HÔTEL\*\*\*\* LES FLAMANTS ROSES**

Hôtel 4\* Thalasso-Spa Restaurant  
1 voie des flamants roses - 66140 Canet-en-Roussillon  
Tél : 04 68 51 60 60 | [www.hotel-flamants-roses.com](http://www.hotel-flamants-roses.com)

## 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

