



NOUVEAU MAÎTRE DE MAISON, MATHIEU GUIBERT POURSUIT À SA MANIÈRE LE SILLON TRACÉ PAR LES FONDATEURS DE ANNE DE BRETAGNE

Propriétaire de l'établissement depuis août 2016, Mathieu Guibert vient de passer plusieurs mois aux côtés des fondateurs, Michèle & Philippe Vételé. L'idée d'une passation en douceur était évidente pour les deux parties, une cuisine à 4 mains durant plusieurs semaines, un travail collectif basé sur la transmission et l'échange des savoirs faire. Aujourd'hui cette période s'achève pour laisser place à l'image de Mathieu Guibert qui se prépare à l'écriture d'un nouveau chapitre de la Maison... dès février 2017.

En cuisine, le nouveau chef entend proposer une carte fortement imprégnée par le terroir du Pays de Retz. Comme son prédécesseur, l'iode reste le marqueur principal de sa cuisine, qui fait la part belle aux poissons et aux fruits de mer de la région. Il met aussi un point d'honneur à sélectionner rigoureusement les produits de la terre, lui-même fils d'agriculteur il connaît bien les producteurs qui l'entourent. Cette passion pour les bons produits l'amène à composer une carte qui varie au gré des rencontres et se nourrit des ressources locales. Une cuisine à la fois créative et authentique, à laquelle il est difficile de rester indifférent.

Dans sa maison, Mathieu Guibert attache tout autant d'importance à l'accueil de ses hôtes et tient à les guider vers un bien-être absolu. Il a pour objectif d'imposer l'apaisement dès le franchissement des portes de son établissement, de faire de cette demeure un véritable lieu de ressource, détoxifiant, pur et rafraîchissant.

Mathieu Guibert a passé son enfance à Saint-Michel-Chef-Chef, tout près de l'hôtel-restaurant. Durant sa jeunesse, il rêve devant la grande maison blanche d'Anne de Bretagne qu'il a vue grandir et gagner en prestige. À cette époque, il le sait déjà : la cuisine sera son métier, et l'excellence son objectif. Après un riche parcours au quatre coins de la France auprès des plus grands chefs (Alléno, Le Squer, Putelat, Mille...), le voilà donc de retour dans son Pays de Retz.

Visuels en haute définition à disposition, sur demande.
Contact médias : LES APPRÊTEURS - 01 85 09 93 95 - contact@lesappreteurs.com

ANNE DE BRETAGNE
HÔTEL**** RESTAURANT  MICHELIN
Port de Gravette - 163, Boulevard de la Tara - 44770 LA PLAINE-SUR-MER
Tél. 02 40 21 54 72 - Fax 02 40 21 02 33 - Mail : bienvenue@annedebretagne.com
www.annedebretagne.com

