



## MATHIEU GUIBERT, LE CHEF DU RESTAURANT ANNE DE BRETAGNE EST RÉCOMPENSÉ DE DEUX ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN 2018 !

Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive Michelin décerne à Mathieu Guibert et son équipe deux étoiles dans son fameux livre rouge. Une nouvelle distinction qui s'ajoute aux excellents témoignages des gourmets, toujours plus nombreux à fréquenter l'établissement.

### UNE SOIRÉE SOUS LES ÉTOILES

Ce lundi 5 février 2018 a eu lieu une soirée hautement maîtrisée par l'équipe d'organisation du Michelin, avec la présence des plus grands Chefs, du Premier Ministre et des grands noms de la gastronomie... Ce fut également une belle occasion pour rendre hommage au pape de la gastronomie, Monsieur Paul Bocuse décédé le 20 janvier dernier. Organisée à la Scène Musicale de Boulogne-Billancourt (92), c'est à cette soirée que Mathieu Guibert s'est vu récompenser à nouveau de ses deux étoiles.

### LA RÉCOMPENSE D'UN BEAU TRAVAIL D'ÉQUIPE

"Les étoiles, on n'y pense pas chaque matin, mais on y travaille tous les jours. Elles représentent pour moi la conséquence d'un travail de grande qualité et de grande régularité. L'excellence est notre préoccupation quotidienne" avoue le chef Mathieu Guibert satisfait du verdict et convaincu d'avoir réussi la reprise. C'est la récompense d'une aventure encore nouvelle, commencée il y a un peu plus d'un an maintenant. Une nouvelle preuve que la maison est sur de bons rails et un bel encouragement pour le chef et ses équipes, en cuisine et en salle, déjà gratifiés en novembre dernier par le prestigieux guide Gault&Millau de 4 toques et d'une note de 17/20 !

***« Ces étoiles récompensent à nouveau toute l'implication, la rigueur et le travail quotidien de mes équipes dans cette maison... j'en suis vraiment fier ! »***

MATHIEU GUIBERT, Propriétaire - Chef des Cuisines

# À PROPOS DU RESTAURANT ANNE DE BRETAGNE

## MATHIEU GUIBERT, UN ENFANT DU PAYS

Mathieu Guibert est un enfant du pays de Retz, il a grandi à deux pas du restaurant Anne de Bretagne. Tout jeune, il regardait avec envie cette grande maison blanche à la réputation si flatteuse. Des années après, lorsque ses fondateurs lui annoncent qu'ils envisagent de passer la main, l'idée s'impose à lui comme une évidence : sa connaissance de la région et des producteurs locaux est sans pareille, son parcours lui a donné l'expérience nécessaire à cette aventure... C'est à lui de reprendre les rênes de la maison !

## UNE CUISINE PERSONNELLE, LOCALE ET SAVOUREUSE

Faire du repas une fête des sens et un moment de plaisir partagé : telle est la philosophie de Mathieu Guibert lorsqu'il imagine et réalise les plats de sa carte. Pour cela, il s'appuie d'abord sur la qualité des produits, ancrés dans l'histoire de ce terroir où il est né. Son expérience lui a aussi appris la rigueur qui permet jour après jour d'atteindre le plus haut niveau. Mais pour lui, la grande cuisine est aussi affaire d'émotions. C'est sans doute ce petit supplément d'âme qui rend sa table si singulière...

## UNE MAISON IMPOSANTE ET PLEINE DE CHARME À LA FOIS

Si la table de Mathieu Guibert est singulière par sa cuisine, elle l'est également par son cadre... Charmer les yeux en même temps que les papilles grâce à ses larges baies vitrées qui ouvrent sur la mer, la salle de restaurant de la maison Anne de Bretagne offre au regard un spectacle sans cesse renouvelé, dont les couleurs changent au fil des heures et des saisons. C'est face à cette vue imprenable que le Chef se plait à faire découvrir sa cuisine, en laissant la nature faire le reste de l'émerveillement...

*Visuels HD à disposition, sur demande.*

Contact médias : LES APPRÊTEURS

Téléphone : 01 85 09 93 95

Mail : [contact@lesappreteurs.com](mailto: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](mailto:bienvenue@annedebretagne.com)

[www.annedebretagne.com](http://www.annedebretagne.com)

