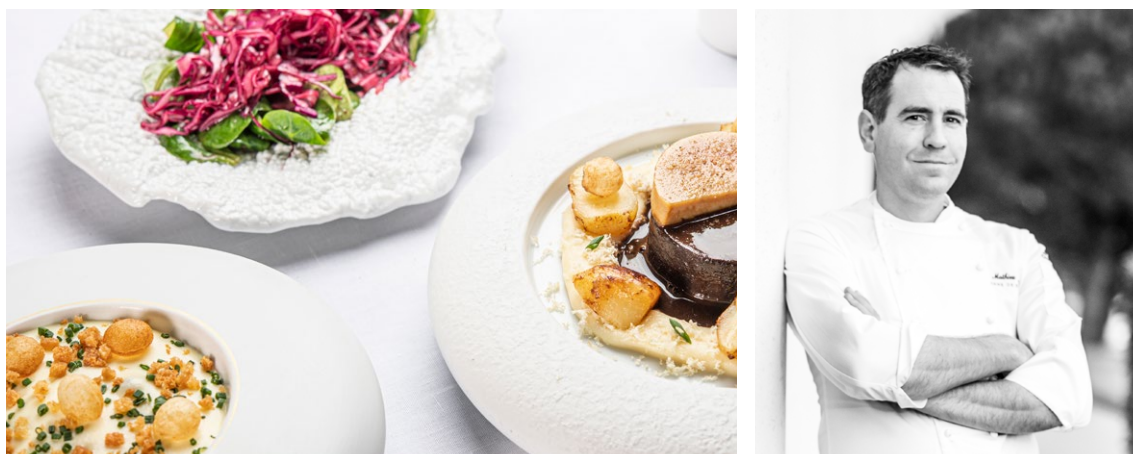


MARDI 22 MARS 2022 - ANNE DE BRETAGNE
COMMUNIQUÉ DE PRESSE – MICHELIN 2022



LES 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN DU CHEF MATHIEU GUIBERT CONTINUENT DE BRILLER.

Pour la 6^{ème} année consécutive, le restaurant Anne de Bretagne conserve ses 2 étoiles au Guide Michelin. Cette reconnaissance renouvelée, lors de la cérémonie à Cognac, souligne une fois de plus l'élégance, la créativité et la sincérité de la cuisine du Chef Mathieu Guibert.

Depuis 2016, le Chef Mathieu Guibert propose une cuisine sincère et en quête perpétuelle de sens. Elle porte toute l'exigence et l'élégance indispensables à une table qui a su conserver ses 2 étoiles pendant 6 ans. Cette distinction met en lumière l'importance d'une empreinte locale iodée forte, d'un chemin de vie et de convictions personnelles. Ensemble, ces ancrages tissent un fil conducteur d'une grande ampleur créative et d'une grande authenticité.

« Cuisiner des produits simples et des saveurs subtiles, mettre en valeur la richesse de notre terroir, porter les codes de la gastronomie française, replacer à chaque instant l'humain et le plaisir du partage au cœur de l'art de la table, est un travail de remise en question quotidien. Cette récompense est d'une incroyable motivation car elle révèle que nous avons fait jusqu'à présent les bons choix. Si l'on ne sait pas de quoi demain sera fait, ces deux étoiles nous apprennent que nos convictions empruntent le bon chemin. À nous de les porter le plus loin possible. » Mathieu Guibert.

Visuels HD à disposition, sur demande.

Contact médias : LES APPRÊTEURS - Téléphone : 01 85 09 93 95 - Mail : contact@lesappreteurs.com

MAISON 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

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE


RELAIS &
CHATEAUX