



## POUR SA RÉOUVERTURE, LA MAISON ANNE DE BRETAGNE INAUGURE LA SAISON 2022 SOUS LE SIGNE DU RENOUVEAU.

Le 23 février prochain, la réouverture de l'Hôtel\*\*\*\* Relais & Châteaux Anne de Bretagne marque un tournant pour le Chef hôte Mathieu Guibert et son équipage. Pour cette nouvelle saison, la Maison affirme sa personnalité avec le réaménagement complet de la salle du restaurant doublement étoilé et de nouveaux mouvements au sein de l'équipe.

À l'heure du déjeuner du 23 février, le restaurant montrera son nouveau visage. Cette métamorphose est un symbole de renouveau, d'un pas franchi, de l'ancrage de la personnalité du Chef Hôte des lieux. En 2016, lorsque Mathieu Guibert reprend les rênes de la maison, sa volonté est « de conserver ce qui fonctionnait bien, de se fondre et de se faire accepter » par la clientèle et les partenaires en présence. Grâce à une cuisine authentique, subtile et une remise en question permanente, il a su garder l'excellence et les deux étoiles du restaurant Anne de Bretagne. Au fil des années, Mathieu Guibert a marqué de son empreinte la réputation de la maison et s'affirme aujourd'hui à travers le nouveau décor de son restaurant, élégante métaphore de cette évolution.

Cette nouvelle saison est également une marque d'épanouissement professionnel avec de nouvelles prises de fonctions au sein de l'équipage Anne de Bretagne\*. Après 6 ans en tant que Maître d'hôtel, Claire Bâcle prend le poste de directrice adjointe et confie l'orchestration du restaurant à Angélique Boudet, qui l'a assistée pendant plusieurs mois pour assurer quotidiennement un service d'une qualité irréprochable. Côté cave, Steve Gellot devient Chef Sommelier de la Maison Anne de Bretagne après 2 ans aux côtés d'Adrien Lavorel pendant lesquels se sont forgés complicité et transmission de savoirs.

*\*Retrouvez les présentations et portraits en page 2.*

*Visuels HD à disposition, sur demande.*

*Contact médias : LES APPRÊTEURS - Téléphone : 01 85 09 93 95 - Mail : [contact@lesapreteurs.com](mailto:contact@lesapreteurs.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](mailto:bienvenue@annedebretagne.com)

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

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

  
RELAIS &  
CHATEAUX

## QUELQUES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE...



### **CLAIRE BÂCLE,** DIRECTRICE ADJOINTE & DIRECTRICE DE SALLE

En novembre 2016, après un parcours riche dans de nombreuses Maison Relais & Châteaux, Claire Bâcle rejoint la Maison Anne de Bretagne en tant que Maître d'hôtel. Pendant 6 ans, elle illumine les lieux par son professionnalisme et sa personnalité, assure un service de qualité remarquable sans jamais déroger à l'épanouissement de tous. Récompensée en 2019 par le Prix du Service des Trophées le Chef, Claire Bâcle est une véritable Chef d'orchestre dont la virtuosité est toute indiquée pour assumer ses nouvelles fonctions de directrice adjointe aux côtés de Mathieu Guibert.



### **ANGÉLIQUE BOUDET,** MAÎTRE D'HÔTEL SOUS LE SIGNE DES ÉTOILES

Originnaire de Châteaubriant, le parcours d'Angélique BouDET est jalonné d'étoiles dès ses débuts. Elle sillonne la Bourgogne de Vézelay, chez Marc Meneau, deux étoiles Michelin et Relais & Châteaux, à Chagny, à la Maison Lameloise Relais & Châteaux, avec son restaurant triplement étoilé. En 2021, elle rejoint la Maison Anne de Bretagne comme Assistante Maître d'hôtel aux côtés de Claire Bâcle.



### **STEVE GELLOT,** NOUVEAU CHEF SOMMELIER DU RESTAURANT ANNE DE BRETAGNE

Après une formation en sommellerie, ce jeune tourangeau de 29 ans fait ses armes au Georges V Paris, où il côtoie l'excellence pendant 2 ans. Après un long séjour en Australie, il rejoint en 2019 l'équipe Anne de Bretagne et développe son acuité professionnelle en assistant Adrien Lavorel, Chef sommelier. Ensemble, ils partent à la rencontre des vignobles, dénichent des pépites et perfectionnent la cave de la Maison.

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](mailto:bienvenue@annedebretagne.com) - [www.annedebretagne.com](http://www.annedebretagne.com)