



MATHIEU GUIBERT

ANNE DE BRETAGNE

dossier de presse

HÔTEL**** RESTAURANT  MICHELIN

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE


RELAIS &
CHATEAUX

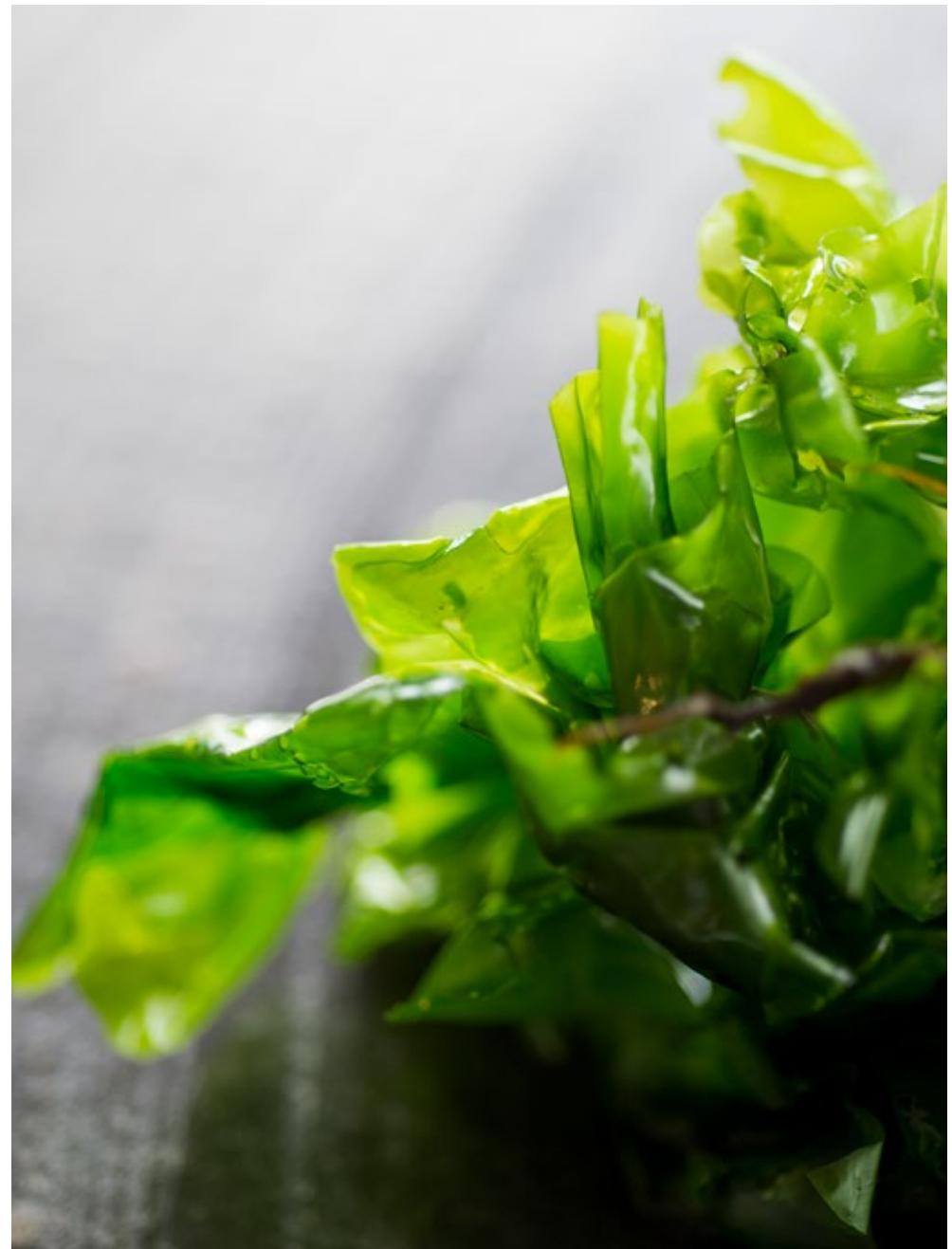
T A B L E D E S M A T I È R E S

LA GÉNÈSE	3
HISTOIRE	6
L'HÔTEL	8
CHAMBRES & SUITES	10
SERVICES	12
LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE	13
LES MENUS	15
PORTRAITS	17
LES SOIRÉES VIGNERONNES	26
LA RÉGION	28
ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS	30

UN BIJOU DE JADE

L'iode. Plus qu'un élément de la nature, une note de musique pour qui sait écouter ce que la mer murmure : son histoire, celle de la terre, des hommes et ce qu'ils ont bâti ensemble pour rendre la vie plus belle, plus exquise.

Au cœur de cette œuvre, la Maison Anne de Bretagne. Elle se livre au voyageur comme un poème chantant avec passion l'histoire du Pays de Retz, les bienfaits d'une mer généreuse, nourricière et la destinée d'un enfant du Pays – Mathieu Guibert – devenu chef hôte des Lieux.





LA GÉNÈSE

Sur les rives de la côte de Jade, entre la Pointe de Mouton et le port de Gravette, s'érige Anne de Bretagne épousant avec humilité le paysage qui l'entoure et dominant la mer avec le charme indéniable de l'élégance et de la discréetion d'une grande Maison.

Laissant flux et reflux effacer ses empreintes, le voyageur se dirige vers elle, décidé à pousser la porte de ce luxueux havre de paix au style colonial nord-américain époustouflant. Dès l'accueil, son cœur est conquis. Il lui reste à poser ses bagages, et à vivre une expérience inédite dans cette demeure impatiente de révéler les secrets de son prestige.

Bienvenue dans ces lieux où chaque embrun, chaque homme, chaque volonté sont les éléments d'une alchimie réputée et ont façonné l'histoire de la Maison Anne de Bretagne.





HISTOIRE

UN BIJOU SERTI D'HISTOIRES

.... Une duchesse mariée à un roi de France

Le 6 décembre 1491, la duchesse Anne, fille de François II et de Marguerite de Foix, épouse Charles VIII roi de France. Elle gouverne alors la Bretagne et devient Anne de Bretagne. Elle contribue, par sa renommée et ses alliances, à l'union du duché de Bretagne avec la France en 1532.

... Deux passionnés de la Côte de Jade

1978 – Philippe et Michèle Vétélé, du haut de leurs 20 ans, bâtissent sur une dune, une belle villa contemporaine face à l'océan, qu'ils baptisent Anne de Bretagne, et dont la majesté rend hommage à cette duchesse devenue symbole de résistance et d'indépendance de la Bretagne.

Ces deux passionnés s'attachent à en faire une adresse réputée. 42 ans plus tard, la Maison Anne de Bretagne domine toujours de sa hauteur le grand bleu et cultive sa renommée grâce à la passion d'un enfant du Pays.



... Un enfant né à Saint-Michel-Chef-Chef

Prédestiné ? Mathieu Guibert passe son enfance dans un petit village de la Côte de Jade à quelques 4 km de la Plaine-sur-Mer. Entre mer et terre, il rêve secrètement devant cette bâtie imposante, à sa vocation naissante : la cuisine. Il ne le sait pas encore mais il deviendra, en août 2016, le Chef Hôte de ce prestigieux Hôtel**** Relais & Château et un chef gastronomique reconnu par ses pairs. C'est dans un respect mutuel, entre des murs chargés d'Histoire et l'âme d'un homme authentique, que continue de s'épanouir la renommée de cet établissement mythique.





L'HÔTEL

L'HÔTEL ****
OU L'ART DE VIVRE
RELAIS & CHÂTEAU

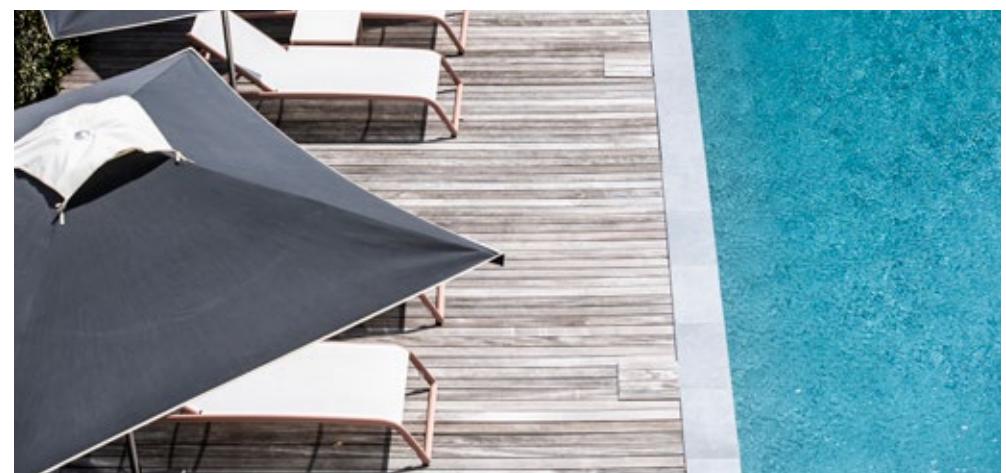
D'une blancheur rayonnante, la Maison Anne de Bretagne se dessine sur le bleu azur, surplombant l'océan de sa hauteur. Son imposante architecture respire l'harmonie et l'hospitalité dans ce qu'elle a d'authentique et de bienveillant. Elle inspire confiance. Au premier regard on se sent chez soi.

L'HÔTEL

Certains se presseront à poser leurs bagages dans l'une des 20 Chambres et Suites. Ils se laisseront séduire par leur design épuré, leurs couleurs claires, leur mobilier contemporain et matériaux nobles puis se délasseront sur une terrasse avec vue panoramique sur l'océan. Reconnaîtront-ils, au détour d'un fauteuil ou d'un luminaire, la griffe de célèbres designers ? Starck, Bertoia, Jacobsen, Panton et de Lucchi s'invitent ici comme un clin d'œil à la Duchesse Anne de Bretagne qui protégeait artistes et poètes à la Cour de France.

Pendant ce temps, d'autres préféreront couler quelques brasses dans la piscine chauffée ou s'essayer à quelques revers sur le cours de tennis.

Mais l'heure est au crépuscule. Les salons de détente invitent à une pause près du feu de cheminée, dans une atmosphère cosy réconfortante. Une lecture près de l'âtre est une belle conclusion à un repas gastronomique, savouré peu avant à la table du Chef Hôte, Mathieu Guibert.



CHAMBRES ET SUITES

JUNIOR SUITE GRAND LARGE à partir de 279 € par nuit

Chambre 2 personnes 36 à 48 m² – Grand coin salon

Grandes terrasses privatives 6 à 14 m² – Vue panoramique sur l'océan

JUNIOR SUITE OCÉAN à partir de 249 € par nuit

Chambre 2 personnes 31 à 48 m² – Grand coin salon

Terrasse privative face à la mer

CHAMBRE SUPÉRIEURE MER à partir de 199 € par nuit

Chambre 2 personnes 28 à 35 m² – Coin salon – Face à la mer

Dont 2 chambres en angle avec vue parc et piscine et terrasse avec vue mer.

CHAMBRE SUPÉRIEURE PARC à partir de 169 € par nuit

Chambre 2 personnes 23 à 29 m²

Terrasse privative 8,50 m² plein Sud - Vue parc et piscine

Possibilité de chambres communicantes

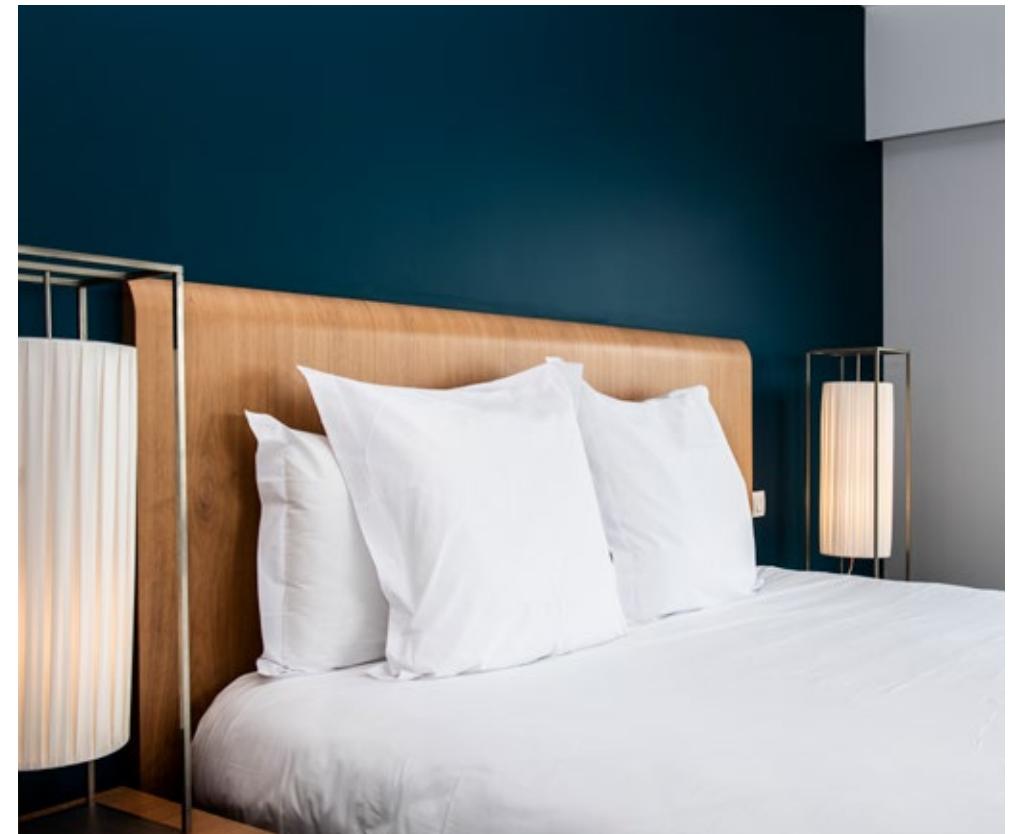
CHAMBRE STANDARD PARC à partir de 149 € par nuit

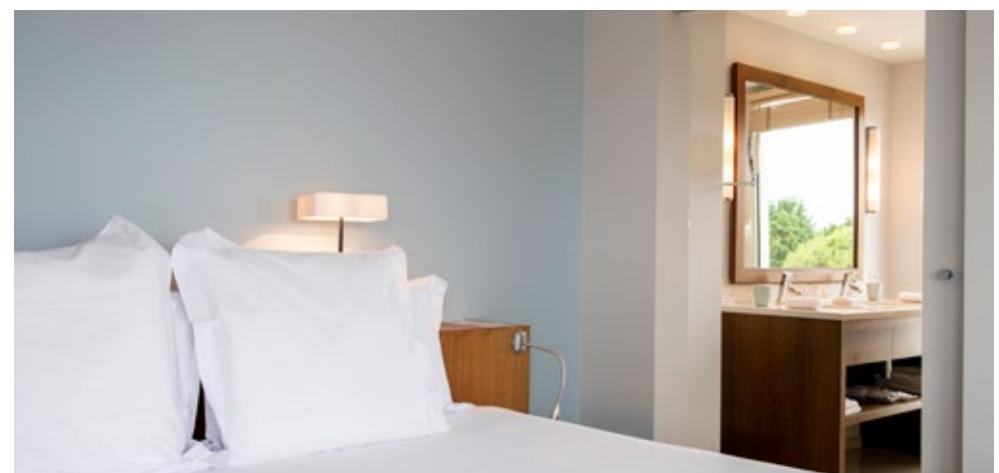
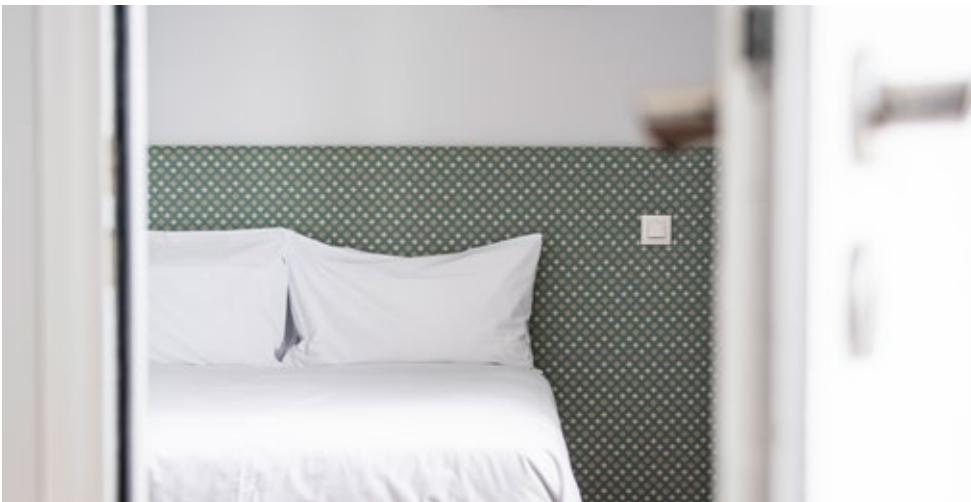
Chambre 2 personnes 20 à 35 m²– Vue parc

CHAMBRE FAMILIALE PARC à partir de 199 € par nuit

2 chambres séparées 2 enfants/2 adultes 29 m²

Terrasse privative de 8 m² plein Sud - Vue parc et piscine







L'HÔTEL

LES SERVICES

La Maison Anne de Bretagne propose un ensemble de prestations haut de gamme et personnalisées à discrédition. Des valeurs sûres telles coffre-fort, bar, accès internet, service de chambre personnalisé, room service et blanchisserie.

LES SERVICES DE LOISIRS

Piscine

La piscine chauffée est ouverte de 8 h à 20 h en période estivale.

Tennis

Terrain privé. Équipement disponible à la réception.

Bibliothèque

Salon bibliothèque au rez-de-chaussée avec vue sur la mer.

Bicyclettes

Des vélos sont à disposition pour de belles balades le long de la côte de Jade.

Bien-être

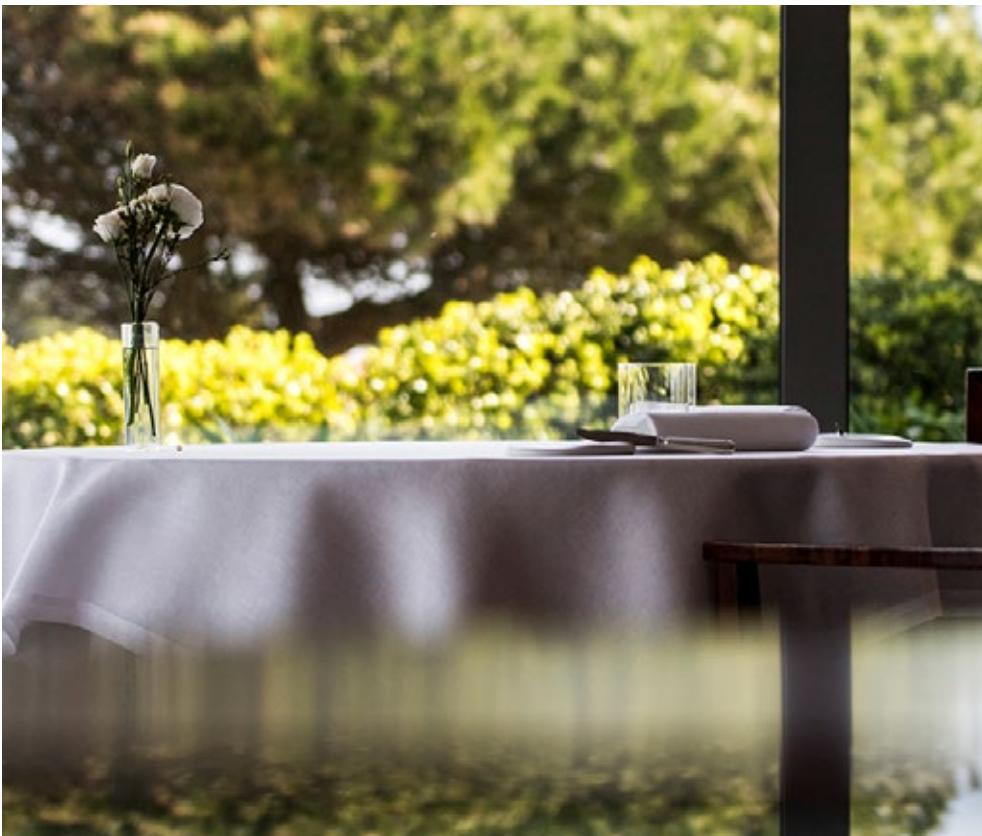
Des soins et massages sont proposés au sein de l'hôtel ou en institut.

LE RESTAURANT, UNE GASTRONOMIE CHARISMATIQUE

Près des grandes baies vitrées face à la mer, les tables dressées s'apprêtent à devenir le théâtre d'une gastronomie iodée et subtile aux couleurs du terroir du Pays de Retz. Créative et authentique, telle est l'aura d'une cuisine réputée de la Côte de Jade. Deux étoiles au guide Michelin depuis 2010, le Restaurant Anne de Bretagne attire les récompenses. Mais ses plus belles étoiles sont en coulisses...







LES MENUS

LES MENUS

UNE BALADE DANS MON PAYS DE RETZ *39 euros*

Menu servi au déjeuner en semaine

MENU ALCHIMIE *85 euros / 110 euros*

4 ou 5 services, au déjeuner ou dîner

MENU QUINTESSENCE *165 euros*

7 services, au déjeuner ou dîner

MENU ENFANTS *30 euros*

Découverte des 4 saveurs acide, salé, sucré et amer

Les accords mets et vins supplément de 45 à 90 euros

Sélection du sommelier

Tous les plats des menus peuvent être pris à la carte.



LES MENUS

LA CARTE

ENTRÉES

Asperge blanche aux algues de nos côtes 33 euros

Langoustines bretonnes en carpaccio 41 euros

Araignée du Croisic aux agrumes 36 euros

POISSONS

Saint-Pierre délicatement étuvé 38 euros

Demi-homard de casier parfumé à l'ail des ours 58 euros

Rouget de « petits bateaux » cuisiné sur sa peau 37 euros

VIANDES

Pigeon de Madame Cassard rôti sur le coffre 46 euros

Bœuf race « Jersiaise » sélectionné par Cyril 56 euros

DESSERTS

Yuzu en crèmeux acidulé douceur vanillée 25 euros

Fraise en sorbet et crèmeux acidulé 25 euros

Chocolat guanaja infusé au mélilot 25 euros

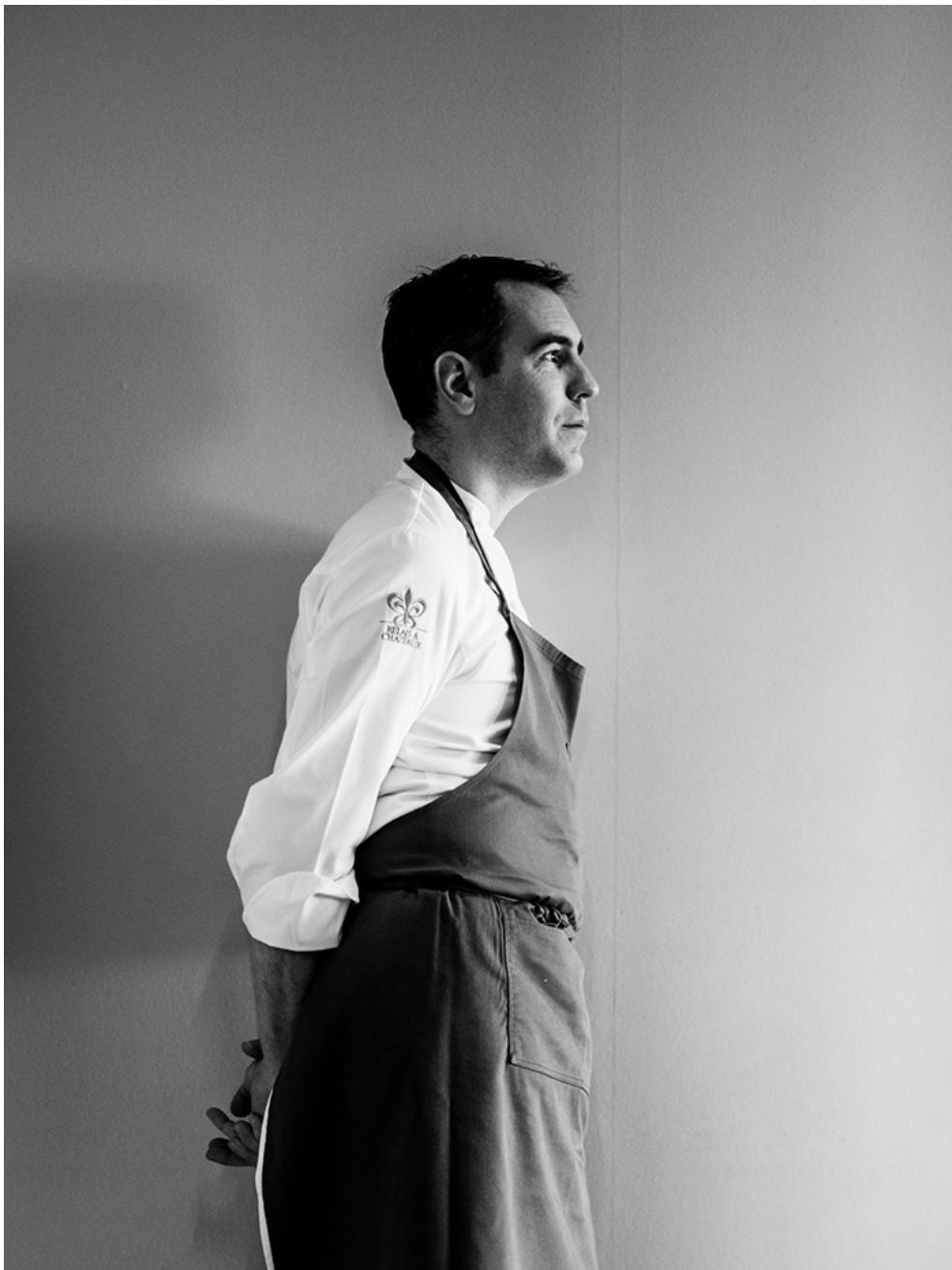
FROMAGES

Le plateau de fromages 22 euros

Fromages de producteurs locaux

INFORMATIONS PRATIQUES

Fermé les lundis et mardis midi toute l'année. Hors saison fermé dimanche soir, lundi et mardi. Le restaurant reste ouvert pour les week-ends particuliers.



MATHIEU GUIBERT

CHEF HÔTE DE LA MAISON

Saint-Jacques en fines lamelles et caviar, homard piqué à la verveine, lotte de l'Atlantique rôtie au beurre de fenouil, lièvre « à la royale » et au foie gras, girolles au vin jaune ne sont qu'un aperçu des symphonies culinaires de Mathieu Guibert.

À la première bouchée, on devine ces petites pêcheries typiques de la côte et les producteurs locaux chers au Chef de la Maison. Il en sublime chaque jour les produits et rend hommage à son terroir natal. Le temps d'un repas, Mathieu Guibert s'attache à transmettre toutes sortes d'émotions : éblouir les sens, partager des instants de qualité, conviviaux et chaleureux avec des produits simples et une cuisine authentique et créative.

PORTRAITS

Mathieu Guibert découvre l'univers de la gastronomie lors d'un stage chez Richard Coutenceau, Chef étoilé de la Rochelle. Il côtoie alors l'excellence en matière de cuisine. Déterminé à s'épanouir dans cet univers, il complète son parcours d'une maîtrise en gestion hôtelière et touristique puis quitte le Pays de Retz pour poursuivre son rêve.

À Paris, il fait ses classes à l'Hôtel Meurice en 2003 auprès de Yannick Alléno puis au Pavillon Ledoyen auprès de Christian Le Squer. Il sillonne alors le pays pour enrichir son expertise. En 2007, Mathieu rejoint Franck Putelat au Parc à Carcassone puis en 2010, il prend les fonctions de second du Chef Philippe Mille au Domaine Les Crayères à Reims. Cinq années pendant lesquelles il nourrit l'envie de s'installer à son compte. Philippe Mille lui présente alors Philippe Vétélé. 7 mois de cheminement et de passation... jusqu'à ce jour d'août 2016 où il devient propriétaire de la Maison Anne de Bretagne.

Dès 2017, Mathieu Guibert est récompensé de deux étoiles Michelin, préservant la renommée de la table d'Anne de Bretagne, et renouvelle ses deux étoiles en 2018, 2019 et en 2020.





PORTRAITS



JÉRÉMIE BOUSSEAU

CHEF PÂTISSIER

Un chocolat Guajana infusé au hêtre. Au premier coup d'œil, ce dessert révèle bien plus qu'une simple gourmandise. Il témoigne de l'art culinaire de Jérémie Bousseau. Sculpture, graphisme, couleurs, ses créations pâtissières sont de véritables œuvres jouant tour à tour à émouvoir le palais, les yeux et l'âme. Tel l'enfant fasciné, goûter une bouchée est un instant inoubliable où l'on se délecte de la magie d'un artiste attaché à l'excellence.

Brioche vendéenne, berlingots nantais, pâté aux prunes angevin, la pâtisserie berce l'enfance de Jérémie Bousseau. Après quelques années d'études et des débuts en boulangerie, il se tourne vers la gastronomie dans les cuisines du Richelieu sur l'Île de Ré. Structures, harmonie du chaud et du froid, énergie, le désir de côtoyer l'excellence le porte à peaufiner son art au sein du Relais Bernard Loiseau, à Saulieu, auprès de quatre chefs dont Benoît Charvet.

PORTRAITS

Après 6 années aux côtés de virtuoses, Jérémie Bousseau rejoint la Maison Anne de Bretagne en 2011 comme chef-pâtissier. Il est et restera à jamais le tout premier chef pâtissier de la Maison.

Il obtient une première récompense au guide Michelin en 2019 pour son savoir-faire ainsi que le Trophée Pâtissier du Gault & Millau Tour Grand Ouest. Une récompense décernée chaque année aux Chefs les plus talentueux de leur région.



PORTRAITS



ADRIEN LAVOREL

SOMMELIER

Le mariage parfait d'un cépage et d'une saveur peut faire chavirer le cœur et les sens. C'est un monde de subtilité et de savoir d'initié qui n'a aucun secret pour Adrien Lavorel. Plus qu'un métier, une passion où la soif de connaissance et de désir de créer de la magie sont omniprésentes.



PORTRAITS

Originaire d'Annecy, Adrien Lavorel étudie les métiers de la restauration en Haute-Savoie. Si ses débuts ne sont pas tournés vers la sommellerie en particulier, deux expériences professionnelles, en tant qu'étudiant, vont affiner inexorablement sa vocation. Ainsi en 2012, stagiaire au Domaine des Crayères, Adrien Lavorel découvre l'univers de la restauration gastronomique étoilée. Il observe tout et s'abreuve pendant quelques semaines au savoir des sommeliers Philippe Jamesse, Cédric Pilot et Adrien Butko avant de rejoindre Philippe Mille et Mathieu Guibert en cuisine.

Le plaisir est intense. Adrien Lavorel poursuit alors ses études pour devenir sommelier, une conviction acquise lors de son passage au Restaurant étoilé Yoann Conte à Veyrier-du-Lac en 2013. Il y expérimente la magie d'une maison familiale, d'une équipe soudée et d'un Chef attentif et présent.

Diplômé, Adrien Lavorel rejoindra, en 2014, Adrien Butko à Londres au restaurant étoilé islandais « Texture ». Il y gravit les échelons et se forge sa personnalité de sommelier au cœur du mélange des cultures, de la nécessité d'ouverture d'esprit et de la diversité des vins auxquels il a accès.

Janvier 2016, Mathieu Guibert invite Adrien Lavorel à venir visiter la Maison Anne de Bretagne, ses caves, son univers, sa carte des vins... une rencontre extraordinaire aux yeux du jeune sommelier, qui rejoindra l'équipe le 1^{er} juillet 2016.





CLAIRE BÂCLE

MAÎTRE D'HÔTEL

Sur la scène de la gastronomie, le service est à la cuisine ce que le chef d'orchestre est à la symphonie. De la rigueur, de la précision, de la justesse et de la passion, tous les ingrédients sont réunis pour que la mélodie soit enchanteresse. Forte d'une expertise reconnue par ses pairs, Claire Bâcle illumine la table Anne de Bretagne avec un professionnalisme indéniable et un supplément d'âme indispensable à l'épanouissement de tous.

PORTRAITS

Originaire de Normandie, Claire Bâcle forge son expérience professionnelle dans nombres de Maisons Relais & Châteaux à travers la France. Dans le Jura, elle découvre l'univers des restaurants étoilés au Château de Germinal puis tient son premier poste de chef de rang à Beaune à l'Hostellerie de Levernois. C'est auprès d'Olivier Alglave, directeur de salle du Restaurant le 1920 à Megève, que Claire Bâcle enrichit considérablement son professionnalisme. En novembre 2016, elle rejoint Mathieu Guibert qui voit en elle la maître d'hôtel parfaite.

En 2019, Claire Bâcle remporte le Prix du Service lors de la cérémonie des Trophées le Chef, décerné par les professionnels présents dans le Guide Michelin.





ÉVÈNEMENTS

LES SOIRÉES VIGNERONNES

Le vin, création millénaire symbole de l'humanité et des civilisations.

Une robe, une couleur, un parfum, un caractère. Le vin raconte l'Histoire de la terre, notre histoire. Un patrimoine culturel et gastronomique qui est à l'honneur, deux fois par an, au sein de la Maison Anne de Bretagne. Les Soirées Vigneresses mettent en lumière deux vignerons et le fruit de leur travail à l'occasion d'un événement au scénario initiatique. Bienvenue dans l'univers de ces soirées, romancées par Adrien Lavorel - Sommelier - et Mathieu Guibert – Chef Hôte - comme un voyage sensoriel unique où chacun des cinq sens est en éveil.

L'OUÏE - Écouter ces hommes au savoir d'initié qui travaillent la terre et la vigne. Partager le temps d'une dégustation, leur histoire, leur passion et leurs ambitions.

LA VUE – Prendre place parmi les convives, amateurs ou initiés, échanger un sourire, faire connaissance et entamer un voyage exceptionnel quand arrivent les premières cuvées. Vibrer pour un rouge, un blanc, un rosé. Se laisser guider, juste ressentir.



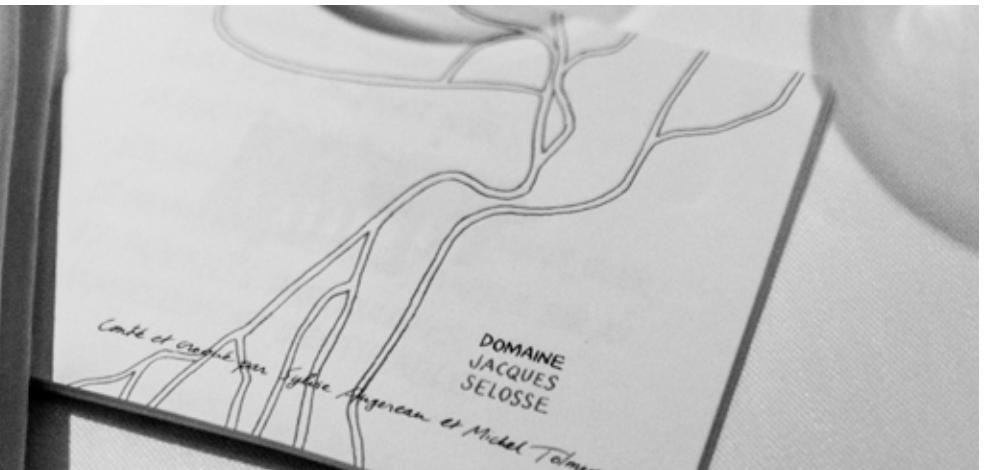
ÉVÈNEMENTS

LE TOUCHER – Saisir ce verre chargé de secrets avant de le porter en bouche. Imaginer prendre entre les mains un peu de terre de vignoble, froisser une feuille de vigne, toucher les grappes de cépages prometteurs. Le voyage a commencé.

L'ODORAT – Parfumer son âme d'une symphonie de notes typiques de chaque cuvée, sélectionnée par les vignerons et le sommelier de la Maison, Adrien Lavorel. Au nez, un effluve de fruits rouges, une touche minérale ou florale... prendre le temps de découvrir, éveiller sa curiosité.

LE GOÛT – Succomber à une explosion de sensations exacerbées. En bouche, le vin se révèle authentique, charismatique. Il délivre ses mystères à chaque gorgée, humblement et ingénieusement servi par un menu gastronomique élaboré sur-mesure par Mathieu Guibert et le Chef pâtissier Jérémie Bousseau.

Au printemps et à l'automne, les Soirées Vigneresses mettent à l'unisson les sens, les émotions, les hommes de talent, le vin et la gastronomie. Honoré de Balzac se plaisait à dire « La mission de l'art n'est pas de copier la nature, mais de l'exprimer. » Deux fois par an, il s'agit bien d'art au sein de la Maison Anne de Bretagne pour exprimer ce que la terre et la vigne nous offrent. Un art qui vous convie à de véritables pièces de Maîtres au scénario éphémère et au souvenir éternel.



LES VIGNERONS

Chaque soirée s'organise avec un vigneron de la région nantaise, produisant des vins issus du terroir cher à Mathieu Guibert, et un vigneron renommé.

LA MISE EN SCÈNE

Présentation des vignerons lors d'un apéritif au salon.

Dégustation œnologique avec menu gastronomique en 5 services en grande table d'hôte, garante de convivialité et de partage.

TARIFS

Participation à partir de 180 € par personne tout compris.

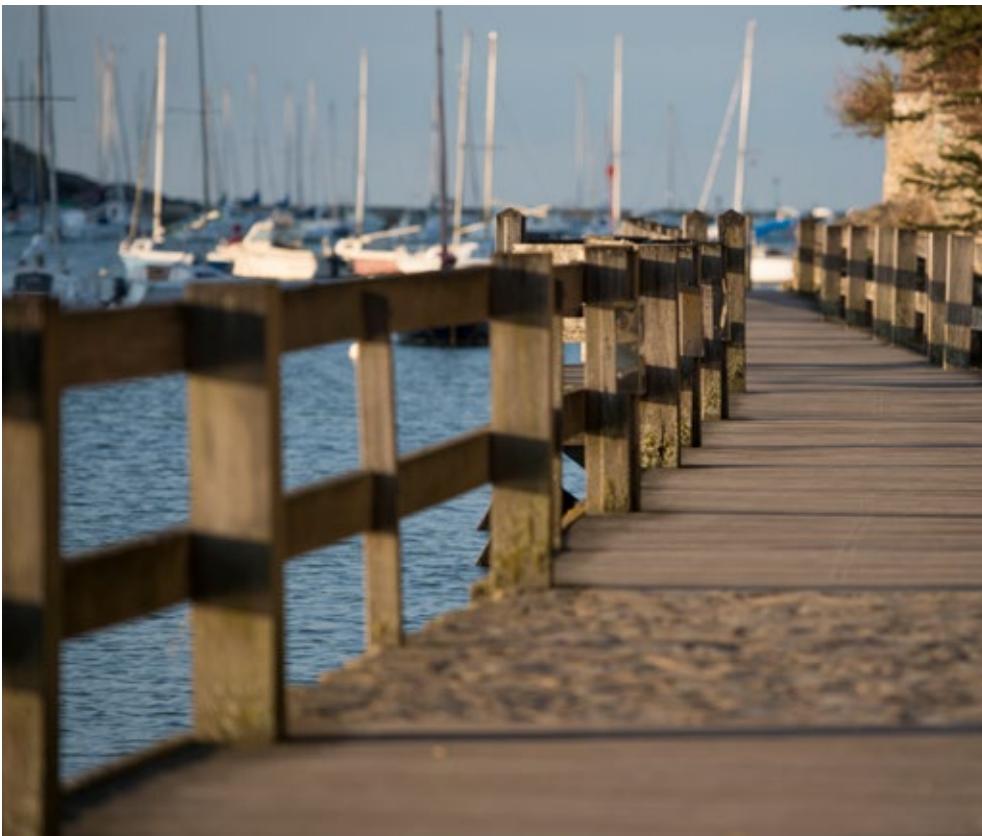
Réduction de 50% sur le prix des chambres.

ESCAPADE EN PAYS DE RETZ

Séjourner paisiblement à la Maison Anne de Bretagne est une invitation à découvrir la Côte de Jade.

Tout d'abord vient à l'esprit d'arpenter les plages de sable fin, de s'évader dans l'intimité des criques sablonneuses et leurs falaises dentelées, ou encore de dénicher les petits ports de pêche avant de partir à la conquête des fabuleux paysages de l'arrière-pays.





LA RÉGION

Le sentier des douaniers au pied de la Maison est un cadre historique pour une randonnée hors du temps. Ce chemin de 2000 km créé sous la révolution permettait de surveiller les côtes et de protéger le littoral des contrebandiers. Depuis 1965, ce sentier réhabilité est un lieu unique au monde et aux paysages exceptionnels.

À Pornic, les contemplatifs admireront la vieille ville médiévale et son château surplombant le vieux port. Cette ville authentique séduira nombre d'entre nous avec son centre de thalassothérapie, son golf 18 trous et sa Fraiseraie.

Quant aux amateurs d'art, ils devront se rendre sur l'estuaire de la Loire où vit de manière permanente une impressionnante collection à ciel ouvert d'œuvres d'art contemporain de part et d'autre du fleuve. Une gourmandise artistique de Nantes à Saint-Nazaire.

Et il y a tant d'autres trésors à découvrir ...

ÉVÈNEMENTS

ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Dans le cadre idyllique de la Maison Anne de Bretagne, travailler avec vue sur la mer est gage de sérénité, concentration et efficacité. Baignées de lumière naturelle, les salles dédiées disposent d'équipements professionnels adaptés.

Séminaire, incentive, repas d'affaires, que vous soyez 8 ou 50, Mathieu Guibert et ses équipes vous accueillent avec une offre sur-mesure qu'il s'agisse de louer une salle de réunion ou de privatiser l'hôtel, une journée ou quelques jours. Repas gastronomique, ateliers relaxation ou communication douce, dégustation œnologique, activités outdoor, la réussite des évènements et le bien-être de chacun ont trouvé leur inspiration.

TARIFS

Journée d'étude à partir de 69 euros/personne

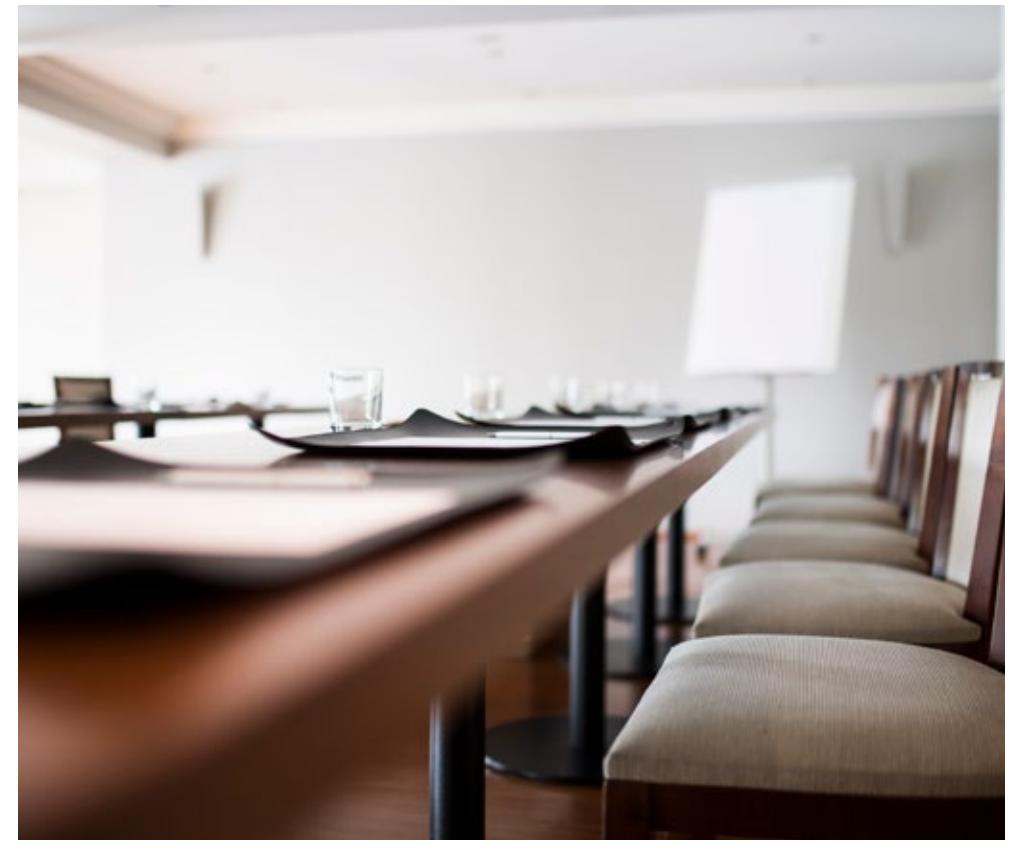
Salle équipée, pauses gourmandes et déjeuner au restaurant étoilé

Séminaire semi-résidentiel à partir de 202 euros/personne

Salle équipée, pauses gourmandes, dîner et une nuit avec petit-déjeuner

Séminaire résidentiel à partir de 264 euros/personne

Salle équipée, pauses gourmandes, déjeuner, dîner, nuit et petit-déjeuner





Gault & Millau



RELAIS &
CHATEAUX



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



Guide MICHELIN



TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE

HÔTEL **** RESTAURANT MICHELIN
ANNE DE BRETAGNE
MATHIEU GUIBERT

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@annedebsretagne.com
www.annedebsretagne.com