



DOSSIER DE PRESSE



HÔTEL**** RESTAURANT** MICHELIN - LA PLAINE-SUR-MER (44)





UNE MAISON, UN VISAGE

UN NOUVEAU CHEF POUR UNE MAISON DE PRESTIGE

Ses deux étoiles au Michelin et son cadre d'exception ont fait de l'hôtel-restaurant Anne de Bretagne une adresse réputée. Aujourd'hui, Mathieu Guibert prend les rênes de l'établissement

C'est une maison posée face à l'océan, au cœur du pays de Retz. Situé à la Plaine-sur-Mer, près de Pornic, l'hôtel-restaurant Anne de Bretagne accueille les gourmets depuis 38 ans dans un cadre époustouflant. Dehors, la mer toute proche fait entendre le chant des vagues. Passée la porte, une ambiance chaleureuse accueille le visiteur, qui trouvera ici à la fois une table pleine de saveurs et un hébergement raffiné.

Cet établissement d'exception a été fondé en 1978 par un couple de passionnés, Philippe et Michèle Vételé. Aujourd'hui, il passe dans les mains d'un nouveau propriétaire, le chef Mathieu Guibert. L'enfant du pays est bien décidé à faire perdurer l'histoire de cette grande maison, avec la même équipe, dans la continuité de ses fondateurs.



L'HISTOIRE

LE RÊVE D'UNE VIE

L'histoire d'Anne de Bretagne doit tout au talent et à la constance de M. & Mme Vételé

Quand ils se lancent dans l'aventure, en 1978, ils ont à peine une vingtaine d'années. Ils achètent un terrain face à la mer et décident d'y construire une grande bâtisse blanche inspirée de l'architecture néocoloniale nord-américaine. Un an plus tard, l'établissement ouvre ses portes. Le cadre pittoresque et le charme atypique du bâtiment lui assurent un succès immédiat. Mais Philippe et Michèle Vételé ne souhaitent pas en rester là. Ils veulent faire de leur établissement une renommée.

Pari gagné : en 2002, ils obtiennent leur 1ère étoile au guide Michelin, suivie d'une seconde en 2010. Un an plus tard, ils rejoignent la prestigieuse association Relais et Châteaux, puis les Grandes Tables du Monde en 2014. Au terme de ce parcours remarquable, l'heure est venue pour les Vételé de songer à trouver un successeur. Un congrès à Reims les met en présence de Mathieu Guibert, qui officie alors comme second auprès de Philippe Mille au Domaine Les Crayères. Clin d'œil du destin : le jeune chef a grandi à moins de 10 km de leur établissement ! Après plusieurs rencontres, le couple en est sûr : ils ont trouvé l'homme qui saura poursuivre l'œuvre qu'ils ont entamée.



LE CHEF

RETOUR AUX SOURCES

Originaire du pays de Retz, Mathieu Guibert s'est formé auprès des plus grands avant de revenir dans sa région

Le Pays de Retz, Mathieu Guibert le connaît bien : il a passé son enfance à Saint-Michel-Chef-Chef, tout près de l'hôtel-restaurant dont il prend aujourd'hui la direction. Durant sa jeunesse, il a rêvé devant la grande maison blanche d'Anne de Bretagne. Il l'a vue grandir et gagner en prestige. Encore étudiant, il a même tenu à saluer Philippe et Michèle Vételé pour leur exprimer son admiration.

À cette époque, il le sait déjà : la cuisine sera son métier, et l'excellence son objectif. Pour cela, il va quitter sa région pour se perfectionner dans son art. Il fait d'abord ses classes à Paris, auprès de Yannick Aleno, au Meurice, puis auprès de Christian Le Squer au pavillon Ledoyen. Il part ensuite à Carcassonne, auprès de Franck Putelat, au Parc. Enfin, il se pose à Reims, où il devient second du chef Philippe Mille, au sein du Domaine Les Crayères.

Aujourd'hui, son arrivée à la tête d'Anne de Bretagne est un véritable retour aux sources. Avec finesse et intelligence, il poursuit à sa manière le sillon tracé par les Vételé.



LE RESTAURANT

DÉCOUVERTE DES SENS À TRAVERS UNE CUISINE IODÉE

Attaché à son terroir et animé par la passion des produits, Mathieu Guibert œuvre à les mettre en valeur dans une cuisine inventive et authentique

Epurée dans la forme, subtile en bouche : une assiette composée par Mathieu Guibert est une invitation à la découverte de tous les sens. Comme son prédécesseur, le nouveau chef entend proposer une carte fortement imprégnée par le terroir. 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 qui entrent dans la composition de ses plats. 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 saisons et se nourrit des ressources locales. Une cuisine à la fois créative et authentique, à laquelle il est difficile de rester indifférent.





LES VINS

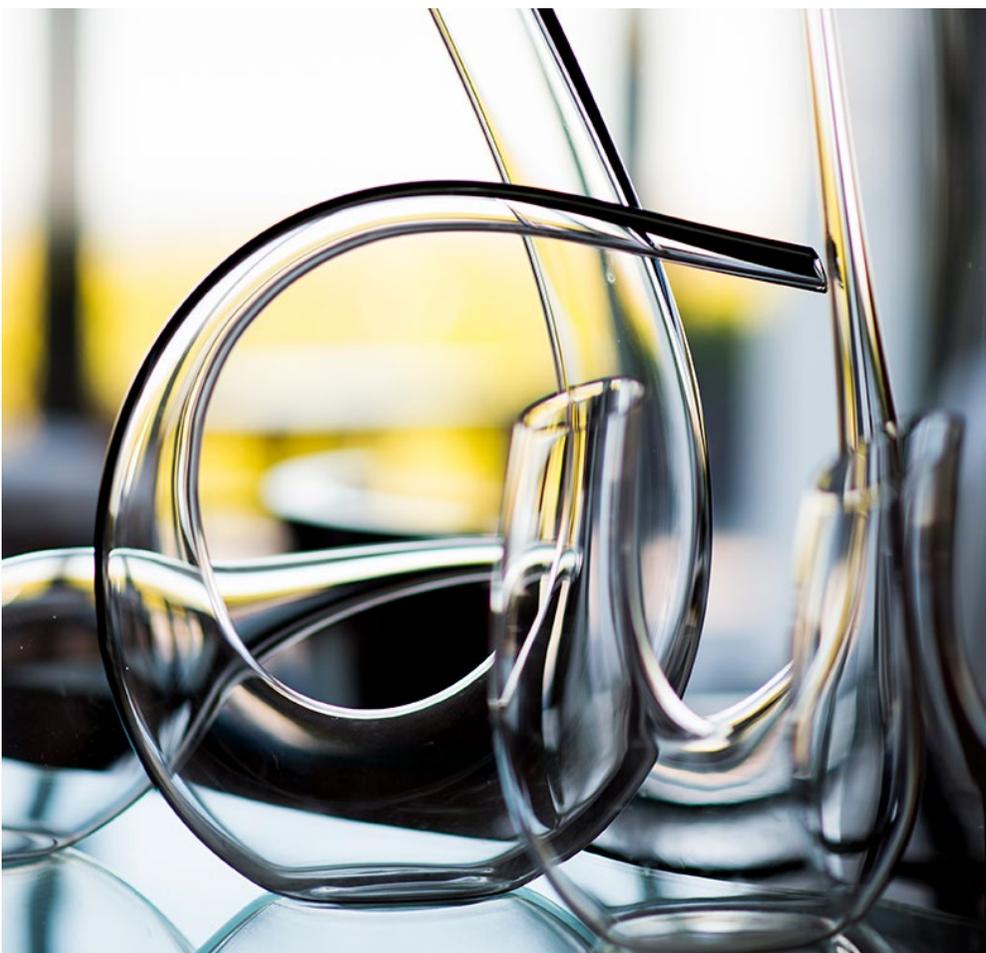
UN ACCORD D'UNE HAUTE PRÉCISION

Sa connaissance pointue du vin et sa recherche inlassable de l'accord parfait font de Michèle Vételé une sommelière hors-pair, à la tête d'une des plus belles caves de la région

Michèle Vételé a sublimé les plats de son mari pendant 38 ans. C'est maintenant pour Mathieu Guibert qu'elle signe la carte des vins du restaurant Anne de Bretagne.

Elue Sommelière de l'année en 2009 par ses pairs aux trophées du magazine Le Chef, elle a constitué une cave d'environ 30.000 bouteilles, proposant plus de 1.000 références.

Sa curiosité et son savoir-faire lui permettent de proposer avec une précision sans faille des accords mets et vins à la fois originaux et pointus.



LES DESSERTS

VOLUPTÉ & FINESSE EXQUISE

Des pièces graphiques & colorées, des saveurs subtilement associées telle est la signature du chef pâtissier, Jérémie Bousseau.

Jérémie Bousseau officie depuis 2011 comme chef-pâtissier dans les cuisines du restaurant Anne de Bretagne, après avoir gravi tous les échelons du métier au Relais Bernard Loiseau à Saulieu.

Il régale à la fois les yeux et les papilles de ses convives avec des créations savoureuses, au design contemporain, comme en témoigne le dessert à la framboise présenté ci-contre. Une sphère au cœur coulant, pain de Gênes et nuage de lait d'amande, crème brûlée à la badiane et éclats de dragées qui évoque les douces journées de baptême en famille.



L'ÉQUIPE

LA FORCE D'UNE ÉQUIPE JEUNE & DÉTERMINÉE

Transmettre son savoir, son expérience,
motiver et contempler le résultat.

Le partage, pour Mathieu Guibert, est la base de la gestion de son équipe. Échanger, partager, communiquer, voilà comment parvenir à un travail d'équipe en parfait osmose avec l'image d'une grande maison. Jeunes et assoiffés d'apprentissage, l'équipe d'Anne de Bretagne dispose d'une qualité de service irréprochable qui fait de cet établissement un lieu où il fait bon vivre.





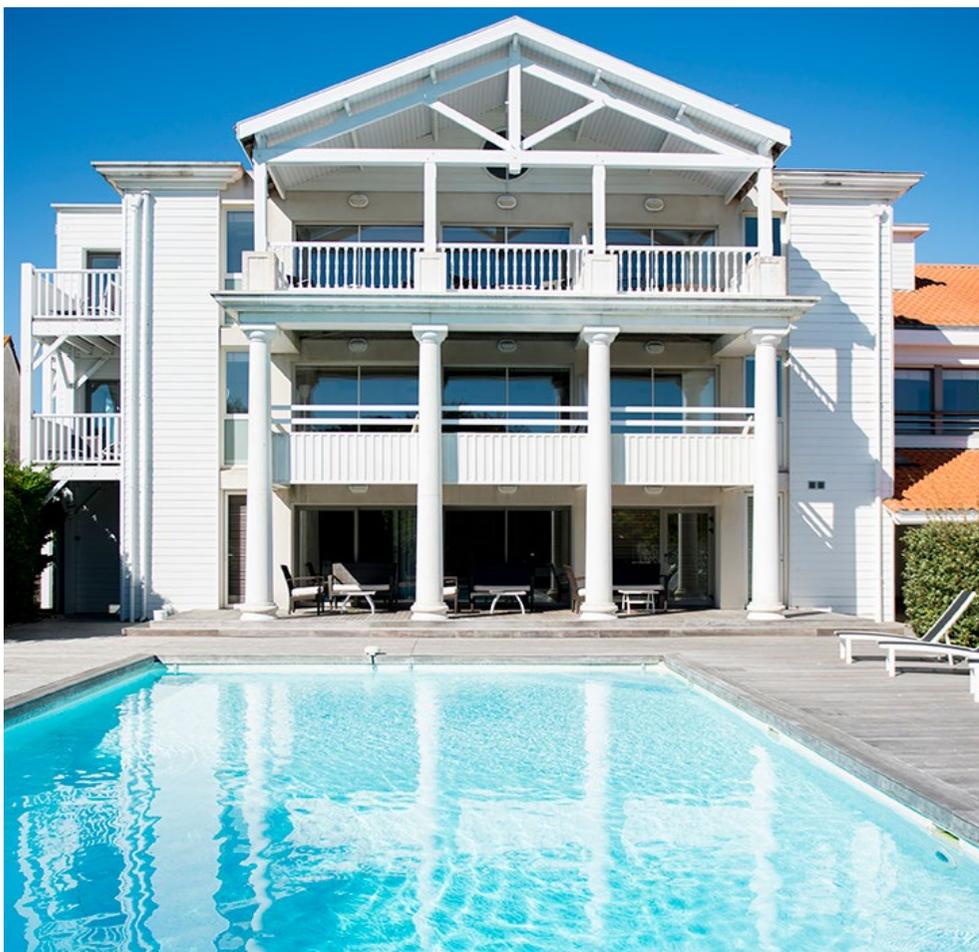
LES CHAMBRES DE L'HÔTEL

AMBIANCE ZEN AU BORD DE L'OcéAN

À la fois design et épurées, les chambres d'Anne de Bretagne offrent un cocon apaisant, idéal pour se ressourcer

Prendre son temps, fermer les yeux, écouter l'océan, respirer...
Les 20 chambres et suites de cet hôtel **** sont une invitation permanente au repos et à la détente. Aménagées dans des couleurs claires, avec des matériaux nobles et du mobilier d'art contemporain, elles allient confort et esthétique.

Leur grand balcon donne soit sur la mer, soit sur le jardin qui jouxte l'établissement. Aux beaux jours une piscine extérieur permet de se délasser en profitant du soleil dans un cadre intimiste et reposant. Un terrain de tennis privé est disponible pour les plus sportifs ainsi que des bicyclettes pour une promenade le long de la côte.



UN EMPLACEMENT IDÉAL

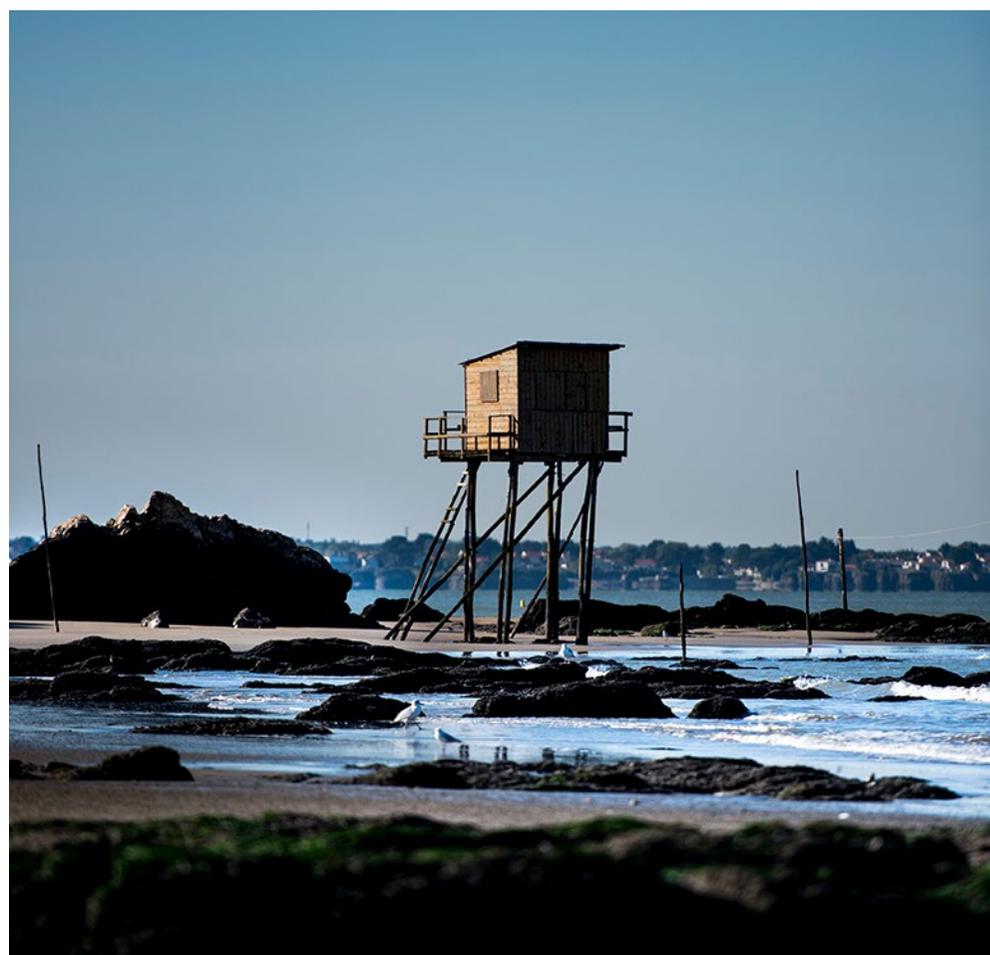
LA LOIRE-ATLANTIQUE, LE PAYS DE L'ENTRE TERRE & MER PAR EXCELLENCE

À la recherche d'une véritable découverte,
d'une bouffée d'air pur...

À deux pas de Saint-Brévin-Les-Pins, la villa Anne de Bretagne est posée sur une dune face au petit port de la Gravette. Implanté sur la côte de Jade, à l'extrémité d'une baie immense formée par la pointe Saint-Gildas, l'hôtel domine la mer de toute sa hauteur.

Au pied de la Maison passe le sentier des douaniers, le GR34, le plus emblématique sentier de randonnée français. Pointes rocheuses, côtes sauvages, marais, dunes, plages, criques, faune et flore, riche patrimoine historique... Une promenade hors du temps où il fait bon de s'y perdre.

Et puis Pornic, à dix minutes de là, l'île de Noirmoutier, La Baule et Nantes qui se trouve à moins de 45 minutes de l'hôtel, sont tout autant de raisons de venir découvrir la Loire-Atlantique. Cette côte sauvage et pourtant tellement accueillante ravira les fins gourmets, les passionnés de la mer et ceux en quête du bien-être.





INFOS PRATIQUES

LES INFORMATIONS PRATIQUES

RESTAURANT

Fermé les lundi et mardi midi toute l'année.

Hors saison fermé dimanche soir, lundi et mardi.

Le restaurant reste ouvert pour les week-ends particuliers

Services : de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30

Menus : 39 € à 155 € | Carte produits : 38 € à 95 €

HÔTEL

Ouvert tous les jours | Chambres : de 140 à 450 € | Petit déjeuner : 26 €

FERMETURE ANNUELLE

Du 2 Janvier 2017 au 9 février 2017

COORDONNÉES

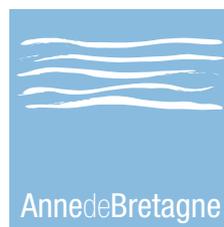
Anne de Bretagne - Port de la Gravette - 163, Boulevard de la Tara
44770 La Plaine-Sur-Mer

CONTACT

Tél. 02 40 21 51 64 - Fax 02 40 21 02 33

Mail : bienvenue@annedebretagne.com

 Hôtel Restaurant 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

