

LE LOGIS  
SAINTE  
CATHERINE



---

La Maison Mauviel 1830  
ouvre son premier restaurant,  
Le Logis Sainte Catherine  
au Mont-Saint-Michel le 16 janvier.  
Le chef Jean Imbert signe la carte  
de ce lieu unique.

VALERIE LE GUERN GILBERT ET JEAN IMBERT



Un emplacement exceptionnel pour un restaurant unique, expression de la signature Mauviel1830. Installée depuis près de deux siècles à Villedieu-les-Poêles, à 45 km de la Baie du Mont-Saint-Michel, la Manufacture familiale a proposé au Chef Jean Imbert, proche de la Maison depuis plusieurs années, de signer la carte de son premier restaurant.

*« Nous ne sommes plus seulement des fabricants d’ustensiles de cuisine : nous sommes désormais restaurateurs. Être restaurateur, c’est devenir le metteur en scène du restaurant, celui qui imagine le scénario, met en lumière ses acteurs et veille à offrir une expérience mémorable.*

*Avec cette nouvelle aventure, nous souhaitons aller au bout de notre philosophie – « Bien fabriquer, bien cuire, bien manger » – en créant un univers qui nous ressemble, cohérent et authentique. Un lieu où chaque expertise et chaque métier se conjuguent pour offrir à nos convives des moments de plaisir dans le cadre exceptionnel du Mont-Saint-Michel.*

*Avec Jean, nous sommes liés par une histoire d’amitié depuis une vingtaine d’années. . . et il a prouvé par son talent et son engagement qu’il partage les valeurs de la maison Mauviel1830 : repousser les limites de la créativité, de la technique et de l’innovation, tout en restant fidèle aux traditions et à l’héritage qui font de notre métier un trésor universel. »*

VALÉRIE LE GUERN GILBERT, PRÉSIDENTE DE MAUVIEL1830  
(7<sup>E</sup> GÉNÉRATION À LA TÊTE DE LA SOCIÉTÉ)

Le Logis Sainte Catherine propose une carte résolument axée sur les produits locaux, mettant à l’honneur une cuisine traditionnelle, accessible à tous. La carte rend hommage aux mondes de la terre et de la mer tout en intégrant des plats faits maison, typiques de la région, ainsi que des spécialités du Chef. Chaque plat est préparé avec des produits bien sourcés, de haute qualité et de saison.

Ainsi, un homard Thermidor côtoie un cochon Abrinka ou encore une recette de rillettes héritée de la mère du Chef Jean Imbert. La cuisine est réconfortante, généreuse et modernisée, à l’image du chef. Tout est fait maison, pour une expérience à la fois authentique et contemporaine.

*« Je suis très heureux de signer la carte du premier restaurant de la Maison Mauviel dans ce lieu magnifique et historique qu’est le Mont-Saint-Michel. Une maison avec qui je suis proche depuis l’ouverture de mon restaurant que j’ai ouvert à l’âge de 22 ans. »*

JEAN IMBERT

La Manufacture Mauviel1830  
ouvre son tout premier restaurant,  
surplombant le village du Mont-Saint-Michel,  
en collaboration avec le chef Jean Imbert.

Le Centre des monuments nationaux, établissement public, restaure, conserve et ouvre à la visite plus d'une centaine de monuments dont l'abbaye du Mont-Saint-Michel et le Logis Sainte Catherine. Le Logis, situé au pied de l'abbaye, n'était plus utilisé depuis quelques années. Dans la volonté de faire redécouvrir ce bâtiment et lui donner un nouvel usage, le Centre des monuments nationaux a lancé une procédure de concession de service pour l'exploitation d'un restaurant en 2021. Avec l'ouverture de ce restaurant confié à la Manufacture normande Mauviel1830, l'offre pour les visiteurs de l'abbaye est enrichie.

Aux origines de ce projet : Thomas Velter, directeur général de l'établissement public national du Mont-Saint-Michel et administrateur de l'abbaye. Dès sa nomination en 2020 il aspire à proposer de nouvelles expériences aux visiteurs, et entreprend le chantier avec le Centre des monuments nationaux.

*Le Centre des monuments nationaux se réjouit de l'ouverture de ce restaurant confié à l'entreprise locale Mauviel1830, qui partage nos valeurs : le savoir-faire, la tradition et la transmission de notre patrimoine. En donnant une activité nouvelle au Logis Sainte Catherine au-delà de l'offre culturelle, c'est aussi l'occasion pour le CMN de préserver et renforcer l'attractivité de notre patrimoine.*

MARIE LAVANDIER, PRÉSIDENTE  
DU CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX.

*« Je suis heureux d'accueillir ce nouveau restaurant au Mont-Saint-Michel, qui s'inscrit pleinement dans la stratégie de développement économique et culturel mise en place par l'établissement public national du Mont-Saint-Michel (EPMSM\*). Ce projet à la fois inédit et exceptionnel par son emplacement, répond parfaitement à notre volonté de diversifier l'expérience des visiteurs.*

THOMAS VELTER, ADMINISTRATEUR DE L'ABBAYE ET DIRECTEUR  
GÉNÉRAL DE L'ÉTABLISSEMENT PUBLIC NATIONAL DU MONT-SAINT-MICHEL.

Le Logis Sainte Catherine a été entièrement repensé par le cabinet d'architecture Bachmann Associés, qui ont pensé cet espace comme une fusion des codes de l'univers du religieux et du monde marin, le tout sans oublier le cuivre, symbole de Mauviel1830. On découvre ainsi un intérieur qui rappelle l'esprit d'un réfectoire ou d'une sacristie, réchauffé par l'atmosphère intimiste d'une maison de bord de mer, twisté par des œuvres d'art uniques, ainsi que par des éléments de mobilier incrustés de cuivre Mauviel1830 réalisés sur-mesure. Élégance et sophistication sont au cœur de l'inspiration voulue pour cette nouvelle adresse, qui fait la part belle aux matériaux nobles.

### *Restaurant Le Logis Sainte Catherine*

*Adresse :  
6 ruelle Sainte Catherine  
50170 Le Mont-Saint-Michel*

*Réservation :  
[www.lelogissaintecatherine.com](http://www.lelogissaintecatherine.com)*

CRÉDIT : CARLA GILBERT



### À propos de Mauviel1830

Implantée en Normandie depuis plus de 190 ans, Mauviel1830 fabrique des articles de cuisine destinés aux professionnels et aux particuliers. La Manufacture évolue dans une société en pleine mutation depuis des décennies sans pour autant modifier son outil de production. Forte de cet héritage séculaire, à l'heure où les maîtres mots sont la vitesse et l'immédiateté, Mauviel1830 conforte ses bases, fondement d'une manufacture française d'excellence ; c'est la clé de sa longévité : préserver ainsi des savoir-faire pluriels dans le respect des règles de fabrication.

Née des croquis et dessins techniques établis il y a plusieurs dizaines d'années, la casserole passe de main en main, d'artisans à chef-fes pour le plus grand bonheur de tous ; l'art de créer des outils du quotidien, performants et durables, sans répondre aux dictats de la grande consommation et de la production d'échelle, c'est le choix de Mauviel1830, pilotée par la 7ème génération, Valérie Le Guern Gilbert, présidente accomplie et volontaire. Ce choix fort est motivé par une donnée essentielle qui a toute sa place au sein de cette entreprise familiale : la transmission. La fierté de continuer cette recherche permanente d'excellence, d'animer chaque jour les ateliers de la Manufacture avec ses 70 artisans qui opèrent avec les mêmes gestes, la même ferveur et les mêmes codes.

### À propos du Centre des monuments nationaux

Le Centre des monuments nationaux (CMN) rassemble, depuis plus d'un siècle, le plus important réseau de sites et monuments de France, de la préhistoire à nos jours. Fort de la richesse de ce bien commun, de la diversité des lieux et savoir-faire de ses équipes, il œuvre chaque jour pour conserver, révéler et transmettre ces patrimoines naturels et culturels à tous les publics. En faisant dialoguer histoire, art et culture, il fait de ses monuments des lieux de connaissance, de création d'émotion et de partage qui contribuent à renforcer le lien social. Une programmation riche de plus de 400 manifestations et partenariats associée à des actions d'éducation artistique et culturelle attire plus de 11 millions de visiteurs : expositions, ateliers, concerts, spectacles sont autant d'expériences originales ouvertes à tous les publics et au service du développement des territoires. Au sein des monuments, des équipes passionnées ont à cœur de faire découvrir au public l'histoire et la vie de ces sites exceptionnels ainsi que leurs parcs et jardins.

[Centre des monuments nationaux](#)

### À propos de l'établissement public Mont-Saint-Michel

Le Mont-Saint-Michel figure parmi les sites touristiques les plus visités de France. L'établissement public national du Mont-Saint-Michel (EPMSM) a pour mission la préservation du site dans son ensemble, l'accueil des trois millions de visiteurs annuels, la coordination de la gestion et du développement du Mont-Saint-Michel et enfin son rayonnement aussi bien local qu'international. Depuis sa nomination, Thomas Velter, directeur général, a participé à la structuration et au lancement de l'établissement public du MSM, et initié de nombreux projets aux côtés de ses partenaires.

