

Dix ans à la tête de la *Maison Anne de Bretagne*...

Mathieu Guibert, du chef étoilé au chef d'entreprise !

En 2026, Mathieu Guibert célèbre dix ans à la tête de la Maison Anne de Bretagne, membre Relais & Châteaux. Une décennie durant laquelle le chef-propriétaire doublement étoilé a vu son chiffre d'affaires plus que doubler et transformé cette adresse du Pays de Retz en véritable Maison de chef.



Dix ans d'exigence pour transformer la Maison

Mathieu Guibert est ici chez lui. Né dans le Pays de Retz, il a grandi avec l'Atlantique pour horizon, entre pêche, terres maraîchères et saisons du littoral. Ce territoire nourrit depuis toujours sa cuisine : une cuisine qui regarde vers le large autant que vers la terre proche, attachée à la précision du produit et à la clarté des goûts. Aujourd'hui, une quinzaine de producteurs locaux accompagnent la Maison, des pêcheurs aux maraîchers, en passant par les paludiers et les éleveurs.

En dix ans, cette relation au territoire a progressivement dépassé l'assiette. Ce que Mathieu Guibert exprimait dans sa cuisine, il a voulu l'étendre : la manière d'accueillir, de dormir, de déguster un vin, de regarder l'océan et, finalement, de découvrir le Pays de Retz.

C'est aussi ainsi que la Maison Anne de Bretagne a changé de dimension.

Son chiffre d'affaires a plus que doublé en une décennie, passant de 1,7 M€ en 2016 à 3,8 M€ HT en 2026. Ses effectifs sont passés de 30 à 45 équivalents temps plein, avec jusqu'à 60 collaborateurs en saison. L'entreprise s'est diversifiée avec l'ouverture de Beau Boucot, son bistrot marin à Tharon-Plage, avant d'engager en 2026 près de 6 M€ dans la transformation de la Maison Anne de Bretagne.

Un investissement majeur pour une Maison dont l'activité reste portée à 75 % par la restauration et à 25 % par l'hôtellerie, mais dont le rayonnement dépasse largement le Pays de Retz : 60 à 70 % de sa clientèle vient aujourd'hui de l'extérieur du territoire.

Derrière ces chiffres se raconte surtout une transformation plus personnelle : celle d'un chef de cuisine devenu, presque simultanément, propriétaire, manager et chef d'entreprise.

Réduire le nombre de chambres pour magnifier l'expérience client

C'est sans doute dans la transformation récente de l'hôtel que cette évolution entrepreneuriale apparaît le plus clairement. Alors que développer une entreprise conduit généralement à chercher davantage de capacité, Mathieu Guibert a fait le choix inverse : réduire le nombre de chambres pour mieux recevoir.

L'hôtel 4 étoiles de la Maison Anne de Bretagne compte désormais quinze chambres et suites, pensées dans l'atmosphère intimiste d'une maison d'hôtes. Des volumes plus généreux, des matières naturelles, du bois clair, une lumière changeante et, partout où il s'impose, l'océan. Moins de clés à commercialiser, donc, mais davantage d'espace et d'attention accordés à chaque hôte. Un choix drastique au regard des seuls ratios hôteliers, mais cohérent avec la Maison que Mathieu Guibert a voulu construire.



Car dix ans après son arrivée, le projet n'est plus seulement de venir dîner au sein de la Maison. Il est d'y séjourner et de vivre un lieu : une Maison de chef face à l'océan, entre vents et marées. L'hôtellerie doit ainsi porter la même exigence que la table : celle du détail, de la justesse et d'une hospitalité sincère. Une ambition qui s'adresse désormais bien au-delà du territoire : 20 % de la clientèle de l'hôtel est aujourd'hui internationale, avec notamment des visiteurs venus d'Allemagne, des Pays-Bas, de Suisse ou encore de Belgique.

Cette expérience est appelée à s'enrichir encore avec l'ouverture prochaine d'un espace bien-être et d'une boutique, prolongeant au-delà de la table la vision de l'hospitalité portée par Mathieu Guibert et Claire Bâcle.

Claire Bâcle, l'incarnation de l'hospitalité

Aux côtés de Mathieu Guibert, Claire Bâcle, Directrice adjointe et Maîtresse de Maison, joue un rôle central dans l'évolution de l'hospitalité de la Maison Anne de Bretagne.

Après six années comme maître d'hôtel, elle devient Directrice adjointe en 2022. Elle veille aujourd'hui à l'équilibre de la Maison, accompagne les équipes et porte, dans chaque détail, cette exigence qui a guidé la transformation de l'hôtel : accueillir moins, mais accueillir mieux.

Une philosophie qu'elle partage pleinement avec Mathieu Guibert et qui a notamment conduit à un choix aussi fort qu'atypique : réduire le nombre de chambres pour préserver le caractère intime de la Maison. Un parti pris économiquement peu conventionnel, mais essentiel à leurs yeux pour imaginer un lieu à taille humaine, où davantage d'espace, de temps et d'attention peuvent être accordés à chaque hôte.

Claire a également pris une part très concrète à la transformation des lieux. En lien avec l'architecte d'intérieur Caroline Tissier, elle a participé aux choix des matières, des couleurs et du mobilier, du tissu des fauteuils aux luminaires, en passant par la moquette du salon. Avec Mathieu Guibert, elle intervient également dans les aménagements extérieurs, le choix des plantations et du mobilier. Autant de détails qui participent à créer une Maison cohérente jusque dans ses moindres espaces.

Cette vision se prolonge aujourd'hui dans les nouveaux projets de la Maison. Claire travaille notamment à la conception du futur espace bien-être et au choix de son partenaire beauté, avec la volonté d'y traduire la même approche : proposer une expérience en accord avec l'identité et la philosophie d'hospitalité de la Maison.

Mais son rôle dépasse largement ce qui est visible par les hôtes. Alors que les effectifs ont doublé en dix ans, elle accompagne également Mathieu Guibert dans l'évolution organisationnelle et managériale de l'entreprise. Une croissance qui impose de repenser les méthodes de travail, la structure et l'accompagnement des équipes, sans perdre ce qui fait l'identité de la Maison.



Le vin, un pilier majeur de la Maison avec 2 500 références

La place prise par le vin au sein de la Maison Anne de Bretagne raconte elle aussi une histoire de transmission et de montée en puissance. Présente dès les origines sous l'impulsion de Michèle et Philippe Vételé, cette culture du vin s'est aussi construite dans la continuité des talents qui ont porté la cave.

Une singularité en témoigne : les trois chefs sommelières qui se sont succédé au sein de la Maison Anne de Bretagne ont tous été distingués du titre de Sommelier de l'Année aux Trophées Le Chef. Michèle Vételé ouvre la voie en 2009, suivie d'Adrien Lavorel en 2021, puis de Steve Gellot en 2025. Trois générations, trois distinctions qui racontent moins une succession de parcours individuels qu'une véritable culture de la sommellerie, entretenue et transmise au sein de la Maison.

Aujourd'hui riche de plus de 2 500 références, la cave franchit une nouvelle étape avec la création de l'Atelier du Vin. Pensé comme un espace de dégustation, de rencontre et de transmission, il permet désormais de faire vivre ce patrimoine au-delà du seul service à table et d'ouvrir davantage encore la Maison à la culture du vin.

De la brigade à l'entreprise : un métier de chef qui se réinvente

Cette double fonction, Mathieu Guibert ne l'a pas véritablement choisie comme deux carrières successives. Elle s'est imposée naturellement, à mesure que le lieu grandissait.

Car développer une Maison va au-delà d'imaginer une cuisine ou de conduire une brigade. Avec l'augmentation des effectifs, la diversification des activités et les spécificités propres à la restauration et à l'hôtellerie, son rôle s'est progressivement déplacé vers le collectif.

La crise sanitaire aura constitué, à cet égard, un moment charnière. Face à l'arrêt brutal de l'activité, Mathieu Guibert choisit de transformer cette période contrainte en temps de réflexion sur l'entreprise, son organisation et le parcours proposé à ses clients. La reprise ouvre alors une nouvelle phase : Beau Boucot permet à son univers de sortir des murs de la table gastronomique et de s'adresser différemment au territoire ; puis vient le projet de transformation de la Maison, pensé pour la redessiner dans son ensemble et ouvrir un nouveau chapitre de son histoire. Dix ans après son arrivée, Mathieu Guibert ne dirige donc plus une brigade, mais une entreprise aux métiers et aux temporalités multiples.



L'ambition de faire grandir

À mesure que les activités se sont multipliées, Mathieu Guibert a dû apprendre à ne plus tout faire lui-même. Pour un chef habitué à maîtriser chaque détail de sa cuisine, grandir signifie aussi accepter de déléguer, de transmettre et de laisser son équipe porter une partie du projet.

« *Ma façon de manager a évolué au fur et à mesure du temps, des équipes et de ma propre évolution. L'accroissement du nombre d'activités, ainsi que la spécificité de chacune, m'ont obligé à être davantage tourné vers le collectif.* »

Mathieu Guibert, Chef Hôte

Aujourd'hui, l'enjeu n'est plus seulement de recruter ou de transmettre l'exigence d'une Maison doublement étoilée mais aussi de permettre à chacun d'y construire son propre parcours.

« *L'un de mes principaux objectifs est de générer une culture d'entreprise propice à l'évolution de chacun, quels que soient son âge et son histoire.* »

Cuisine, salle, sommellerie, réception, hôtellerie : autant de métiers différents qu'il faut désormais réunir autour d'une même culture de Maison et faire avancer avec un même équipage.

Cap sur la transmission et l'ancrage : l'ambition d'une Maison solide, tournée vers l'avenir

Dix ans après avoir pris la barre, Mathieu Guibert pourrait résumer le chemin parcouru par les étoiles confirmées, un chiffre d'affaires doublé, des effectifs en croissance ou une Maison entièrement repensée.

Lorsqu'on l'interroge sur les dix années qui viennent, il commence pourtant ailleurs :

« *Dans dix ans, j'ai d'abord l'ambition d'une Maison toujours debout.* »

Une phrase simple, presque pragmatique, qui raconte aussi ce que dix années à entreprendre ont changé dans sa manière d'envisager l'avenir. Elle raconte peut-être mieux que les chiffres ce que cette décennie lui a appris : entreprendre n'est pas seulement grandir. C'est choisir, parfois renoncer, transmettre et construire suffisamment solidement pour durer.

Son ambition est désormais celle d'une Maison « tournée vers l'avenir, toujours plus imprégnée de son territoire et exemplaire pour son équipage ».



Après une décennie consacrée à transformer Anne de Bretagne, Mathieu Guibert ouvre désormais un nouveau chapitre : celui de la transmission. Faire grandir l'équipage, renforcer encore les liens avec les producteurs et les artisans du territoire et inscrire la Maison dans le temps long. Avec une ambition intacte : faire de la Maison Anne de Bretagne une destination capable de raconter et de faire rayonner le Pays de Retz bien au-delà de ses frontières.

Un menu d'exception à 6 mains pour célébrer la décennie

Pour célébrer ses dix ans à la tête de la Maison Anne de Bretagne, Mathieu Guibert a choisi de réunir Franck Putelat et Philippe Mille, deux chefs qui ont profondément marqué son parcours. Ils se sont rencontrés il y a près de vingt ans. Deux rencontres professionnelles devenues des amitiés, et deux figures qui ont accompagné, chacune à leur manière, la construction du chef qu'il est aujourd'hui.

Les 28 et 29 octobre 2026, les trois chefs, tous doublement étoilés, se retrouveront à La Plaine-sur-Mer autour d'un menu inédit à six mains en neuf services.

« Franck et Philippe ont énormément compté dans les choix que j'ai faits et dans l'homme et le chef que je suis devenu. Pour mes dix ans à Anne de Bretagne, il me tenait particulièrement à cœur de les réunir à la Maison et de partager avec nos clients cette histoire qui m'est chère. »

Mathieu Guibert

L'évènement est complet à ce jour.

Infos pratiques :

Mercredi 28 octobre 2026 — 19h30 — Dîner

Jeudi 29 octobre 2026 — 12h30 — Déjeuner

Menu 9 services, boissons comprises : 320 € par personne



La Maison Anne de Bretagne en chiffre

- 2 étoiles Michelin à la Table de Mathieu Guibert
- 1,7 M€ → 3,8 M€ HT : un chiffre d'affaires plus que doublé entre 2016 et 2026
- 30 → 45 ETP : +50 % d'effectifs en dix ans
- 60 collaborateurs en saison
- Près de 6 M€ investis dans la transformation de la Maison en 2026
- 75 % / 25 % du chiffre d'affaires réalisé respectivement par la restauration et l'hôtellerie
- 15 chambres et suites aujourd'hui
- + de 2 500 références dans la cave
- Une quinzaine de producteurs locaux partenaires de la Maison
- 60 à 70 % de la clientèle vient de l'extérieur du territoire
- 20 % de la clientèle hôtelière est internationale

Infos pratiques

Maison Anne de Bretagne
La Table de Mathieu Guibert
163, boulevard de la Tara - Port de la Gravette
La Plaine-sur-Mer (Loire-Atlantique - 44)

Réservations

Web : www.annedebretagne.com
Tél. 02 40 21 54 72
Mail : bienvenue@annedebretagne.com

À PROPOS DE LA MAISON ANNE DE BRETAGNE

Face à l'Atlantique, à La Plaine-sur-Mer, la Maison Anne de Bretagne incarne une vision exigeante et sensible de l'hospitalité. Portée par Mathieu Guibert, chef propriétaire doublement étoilé, elle réunit une table gastronomique, une cave de référence, une maison repensée dans sa dimension hôtelière, un Atelier du Vin, ainsi que Beau Boucot, bistrot marin à Tharon-Plage.

En 2026, la Maison affirme plus que jamais son identité : celle d'une destination gastronomique ancrée dans le Pays de Retz, tournée vers le goût, le temps long et l'océan.
