

Le Groupe La Mère Poulard poursuit sa dynamique au Mont Saint-Michel et dévoile le nouveau concept de La Taverne du Mouton Blanc

Premier acteur d'hôtellerie-restauration du Mont Saint-Michel, le Groupe La Mère Poulard annonce la réouverture de la Taverne du Mouton Blanc : un concept repensé, une carte sublimée et une décoration réinventée. Porté par la vision de Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France et Chef Exécutif du Groupe, cet élan s'inscrit pleinement dans la nouvelle dynamique du Groupe et du Mont.

Un écosystème d'établissements complémentaires pour sublimer l'expérience au Mont Saint-Michel

Avec 25 établissements – 6 hôtels, 8 restaurants, 5 points de vente à emporter, 3 musées privés et 3 boutiques souvenirs – le Groupe La Mère Poulard propose une expérience immersive et plurielle, mêlant gastronomie, culture et art de vivre.

Sous l'impulsion de Frédéric Vincent, Directeur Général, et Guillaume Kermoal, Directeur Général Adjoint, le Groupe sublime son patrimoine historique pour accompagner l'essor du Mont, en conjuguant héritage et modernité.

Le Mont Saint-Michel incarne un patrimoine naturel, historique et culturel d'exception, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Dans ce cadre unique, le Groupe La Mère Poulard joue un rôle structurant et moteur dans la dynamique économique et touristique locale : en valorisant les produits du terroir, en collaborant avec les filières régionales ou encore en générant des emplois pérennes.

La Taverne du Mouton Blanc : un concept revisité au service de l'authenticité

Anciennement connue sous le nom du Mouton Blanc, et adossé à l'hôtel du même nom situé en plein cœur du Mont Saint-Michel, la Taverne du Mouton Blanc rouvre ses portes avec :



- **Une carte repensée, avec des menus uniques**, mettant à l'honneur les produits d'exception de la Baie du Mont Saint-Michel : Cassoulet d'agneau élevé sur pré-salé «Le Grévin» dans la Baie du Mont Saint-Michel et l'Ouest du Cotentin, ou encore le Camembert en croûte de pain, andouille de Vire et pommes de terre.
- **Un décor réinventé**, équilibre entre authenticité médiévale et décoration soignée ;
- **Une équipe renforcée**, avec Françoise Froger, chef des cuisines de la Taverne du Mouton Blanc, aux côtés du Chef Exécutif Christophe Pacheco et depuis plus de 20 ans au sein du Groupe.

Cette dynamique s'inscrit dans une volonté plus large du Groupe La Mère Poulard de faire rayonner la gastronomie locale à travers l'ensemble de ses établissements. **Killian Rosini**, un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) 2019, orchestre avec talent et fraîcheur la cuisine de l'Auberge La Mère Poulard ; **Laurent Beltoise** sublime avec passion les produits du terroir au Relais Saint-Michel, l'établissement incontournable avec vue sur le Mont ; **Françoise Froger**, qui officie également à La Confiance et aux Remparts, tandis qu'**Alexis Bonin** fait des Terrasses de la Baie une brasserie incontournable.

La Taverne du Mouton Blanc incarne ainsi la nouvelle impulsion du Groupe La Mère Poulard.

Sublimer le terroir et accompagner la nouvelle dynamique du Mont Saint-Michel

Depuis 2024, sous l'impulsion de Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France, le Groupe La Mère Poulard enrichit son identité culinaire en célébrant l'authenticité et la transmission.

En travaillant main dans la main avec les producteurs locaux depuis 1888 – ferme Delaunay pour les œufs Label Rouge, poissonnerie de Pontorson, éleveurs d'agneaux de pré-salé – le Chef sublime les produits du terroir normand et inscrit la gastronomie au cœur de l'expérience Mont Saint-Michel.

À travers la rénovation de ses établissements, la valorisation de son patrimoine culinaire et la création d'une expérience authentique et contemporaine, le Groupe La Mère Poulard participe activement à la nouvelle dynamique du Mont, renforçant son rayonnement tout en restant fidèle à son histoire.



« À travers la réouverture de la Taverne du Mouton Blanc et l'évolution de nos établissements, nous souhaitons sublimer l'expérience offerte au Mont Saint-Michel. Le Groupe La Mère Poulard s'inscrit au cœur de la nouvelle dynamique du Mont, en valorisant son patrimoine exceptionnel et en insufflant un nouvel élan tourné vers l'excellence, l'authenticité et l'innovation. »

– **Frédéric Vincent**, Directeur Général du Groupe La Mère Poulard

A propos du Groupe La Mère Poulard

Le Groupe La Mère Poulard est le premier acteur d'hôtellerie-restauration du Mont Saint-Michel et propose l'offre touristique la plus diversifiée, tant au niveau des prestations proposées que de la gamme de prix. En tout, le Groupe intègre 25 établissements : 6 hôtels, 8 restaurants, 5 points de vente à emporter, 3 musées privés et 3 boutiques souvenirs.