

Communiqué de presse
Le 30 mai 2022

Le Centre des monuments nationaux et l'établissement public du Mont-Saint-Michel se réjouissent d'annoncer que le concessionnaire désigné pour l'exploitation du futur restaurant du logis Sainte Catherine est **l'entreprise familiale Mauviel1830.**

L'entreprise familiale Mauviel1830, en collaboration avec un Chef réputé, va ouvrir son tout premier restaurant, au sein du Logis Sainte-Catherine, qui bénéficie d'une situation exceptionnelle au pied de l'abbaye du Mont-Saint-Michel et surplombant le village. Ce nouveau restaurant s'inscrit dans une offre résolument tournée vers les produits et les artisans locaux, une cuisine exigeante, diverse, tout en étant accessible à tous.

Entreprise phare de la Baie du Mont-Saint-Michel, Mauviel1830 magnifie les cuisines des professionnels de la restauration et du grand public dans le monde entier. C'est cette expérience incomparable depuis près de deux siècles dans l'univers de la cuisine qui permet aujourd'hui à Mauviel1830, représentée par Valérie Le Guern Gilbert (7e génération à la tête de la Manufacture), de dessiner une véritable vision d'avenir pour le Logis Sainte-Catherine autour d'un projet d'exception. En proposant une expérience gastronomique d'excellence, Mauviel1830 fera entrer le Logis Sainte-Catherine dans une nouvelle dimension qui a du sens, contribuant au rayonnement des savoir-faire, des traditions et de la destination « Mont-Saint-Michel ». « *Je m'attache depuis des années à sauvegarder et à transmettre les savoir-faire de la Manufacture, mais aussi à éduquer les consommateurs dans cette philosophie du bien fabriquer, bien cuire et bien manger. Le restaurant du Logis Sainte Catherine s'inscrit totalement dans cette démarche historique de la Manufacture* » Valérie Le Guern Gilbert.

« Avec 2,5 millions de visiteurs par an, le Mont Saint-Michel est le premier site touristique visité en France hors Paris. Inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, c'est un des fleurons de la destination France. En lien avec la nouvelle gouvernance du Mont-Saint-Michel, la Région Normandie se réjouit du choix de l'entreprise familiale Mauviel1830, de Villedieu-les-Poêles, pour l'exploitation du futur restaurant du logis Sainte-Catherine. Cela témoigne de la richesse des savoir-faire industriels et artisanaux de la région. Ce nouvel établissement va fortement contribuer au rayonnement de la Normandie au niveau national et international dans ce lieu unique au monde qu'est le Mont-Saint-Michel » déclare Hervé Morin, Président de la Région Normandie, Président du Conseil d'administration de l'établissement public Mont-Saint-Michel.

« Le Centre des monuments nationaux, soucieux de la mise en valeur du site exceptionnel du Mont-Saint-Michel, se réjouit de l'intérêt manifesté par Mauviel1830 pour l'exploitation d'un restaurant dans le Logis Sainte-Catherine. Situé à mi-pente du Mont, en contrebas de l'abbaye, ce bâtiment, propriété de l'Etat, offre des vues exceptionnelles sur la baie. L'offre gastronomique de ce nouveau restaurant enrichira l'expérience de visite d'un site dont le niveau élevé de fréquentation confirme l'attractivité renouvelée au sortir de la crise sanitaire. » Philippe Bélaval, Président du Centre des monuments nationaux

Thomas Velter, Directeur général de l'Établissement public du Mont-Saint-Michel et administrateur de l'abbaye du Mont-Saint-Michel conclut en indiquant : « A l'appui d'un cahier des charges exigeant, ce futur restaurant proposera une nouvelle expérience aux visiteurs du Mont-Saint-Michel, d'où qu'ils viennent en France ou dans le monde, à commencer par les habitants du territoire. Dans un lieu au charme unique au monde, avec une vue exceptionnelle sur la baie du Mont-Saint-Michel, tous pourront profiter d'un moment d'exception, dans le plus grand respect de ce site inscrit au patrimoine mondial UNESCO depuis 1979. »

L'exploitation du restaurant devrait débuter en 2023, selon les travaux d'aménagement réalisés par le concessionnaire.

Mauviel1830 en bref

En 1830, Ernest Mauviel, fondateur de l'entreprise, crée la marque éponyme à Villedieu-les-Poêles, cité historique du cuivre depuis le XII^{ème} siècle, située en Normandie dans la Baie du Mont Saint-Michel. C'est donc dans cette capitale du cuivre où sont fondues les cloches de Notre-Dame-de-Paris, que voit le jour, au début du XIX^{ème} siècle, l'atelier artisanal Mauviel1830, rapidement reconnu pour la solidité de ses produits. L'armée française lui commande ses gamelles en cuivre. En 1911, la White Star Line lui demande d'équiper les cuisines de son nouveau transatlantique de luxe, un certain Titanic. Après la seconde guerre mondiale, dans une France ravagée, la petite ville de Villedieu est épargnée mais le cuivre devient un matériau rare et onéreux. Armand Mauviel décide alors de rééquiper les cuisines avec une collection de casseroles en aluminium, accessible à tous. Il rêve de conquérir le marché américain. Forte de ses performances sur le sol français, la marque s'y implante dans les années 1960, profitant du boom économique et de l'image de la France en matière de gastronomie pour voir s'ouvrir les portes du Nouveau Monde. Armand Mauviel poursuit son ascension en entrant dans les plus grandes cuisines. Dans les années 70, Jean-Marie et Gérard Mauviel reprennent l'entreprise familiale, où tout est encore au format atelier, artisanal. Ils vont ensemble le moderniser et faire entrer Mauviel1830 dans une nouvelle dimension : l'ère industrielle. Ils introduisent les premières machines, les presses. C'est ensemble qu'ils séduisent les chefs les plus illustres. Ils leur réclament leurs poêles et des collections sur mesure ou se contentent de faire poinçonner, comme Alain Ducasse, leurs initiales sur des produits déjà en circulation, sûrs de leur performance.

Dans les années 90, Valérie Le Guern Gilbert rejoint son père Jean-Marie et ils misent ensemble sur l'engouement du grand public pour la gastronomie. Ils partent à la conquête des particuliers, qui veulent cuisiner comme des chefs. Mauviel1830 refait alors ses gammes. Avec plus de simplicité et au-tant de technicité, le fabricant enrichit son offre aux particuliers. De nouvelles collections d'ustensiles en cuivre, inox, inox multicouche ou encore en aluminium anodisé voient le jour. Et la réussite est au rendez-vous, en France et au-delà des frontières.

Aujourd'hui, forte de son label EPV – entreprise du patrimoine vivant -, label d'excellence du « Made in France » et riche de son héritage séculaire, la manufacture normande s'impose comme partenaire de choix dans toutes les cuisines, particulières et professionnelles. Innovante avec de nouvelles gammes adaptées à la cuisine moderne, parfaitement illustrée par la gamme cuivre induction M'6 S, pépite de technologie, créative avec du sur-mesure plébiscité par les Chefs du monde entier, Mauviel1830 a également créé un lieu unique et exclusif en Normandie, berceau de ses ateliers, un espace de créations culinaires où chacun peut cuisiner, déguster, visiter les ateliers et découvrir la fabuleuse histoire de cette manufacture artisanale, au sens le plus noble du terme, in Situ1830.



Instagram : [@mauviel.1830](https://www.instagram.com/mauviel.1830)



Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/Mauviel1830/>



LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/mauviel1830>



Pinterest : <https://www.pinterest.fr/boutiquemauviel1830/?eq=mauviel%20183&etslf=2708>

Le CMN en bref

Sites archéologiques de Glanum et de Carnac, abbayes de Montmajour et du Mont-Saint-Michel, châteaux d'If et d'Azay-le-Rideau, domaine national de Saint-Cloud, Arc de Triomphe ou encore villas Savoye et Cavois constituent quelques-uns des 100 monuments nationaux, propriétés de l'Etat, confiés au Centre des monuments nationaux.

Premier opérateur public, culturel et touristique avec près de 10 millions de visiteurs par an, le Centre des monuments nationaux conserve et ouvre à la visite des monuments d'exception ainsi que leurs parcs et jardins. Ils illustrent, par leur diversité, la richesse du patrimoine français. S'appuyant sur une politique tarifaire adaptée, le CMN facilite la découverte du patrimoine monumental pour tous les publics. Son fonctionnement repose à plus de 85 % sur ses ressources propres issues notamment de la fréquentation, des librairies-boutiques, des locations d'espaces ou encore du mécénat. Fondé sur un système de péréquation, le Centre des monuments nationaux est un acteur de solidarité patrimoniale. Les monuments bénéficiaires permettent la réalisation d'actions culturelles et scientifiques sur l'ensemble du réseau. Par ailleurs, après la restauration et l'ouverture de l'Hôtel de la Marine au mois de juin 2021, le CMN restaure le château de Villers-Cotterêts pour y ouvrir la Cité internationale de la langue française en 2022. Enfin, le CMN s'affirme comme un acteur important dans le numérique avec l'Incubateur du patrimoine lancé en 2018.

Retrouvez le CMN sur



Facebook : www.facebook.com/leCMN



Twitter : [@leCMN](https://twitter.com/leCMN)



Instagram : [@leCMN](https://www.instagram.com/leCMN)



YouTube : www.youtube.com/c/lecmn



LinkedIn : www.linkedin.com/company/centre-des-monuments-nationaux



TikTok : www.tiktok.com/@le_cmn

Monuments placés sous la responsabilité du CMN pour être ouverts à la visite

Auvergne-Rhône-Alpes

Château d'Aulteribe
Monastère royal de Brou à Bourg-en-Bresse
Château de Chareil-Cintrat
Château de Voltaire à Ferney
Trésor de la cathédrale de Lyon
Ensemble cathédral du Puy-en-Velay
Château de Villeneuve-Lembron

Bourgogne-Franche-Comté

Chapelle aux Moines de Berzé-la-Ville
Cathédrale de Besançon et son horloge astronomique
Château de Bussy-Rabutin
Abbaye de Cluny

Bretagne

Grand cairn de Barnenez
Sites mégalithiques de Carnac
Site des mégalithes de Locmariaquer
Maison d'Ernest Renan à Tréguier

Centre-Val de Loire

Château d'Azay-le-Rideau
Château de Bouges
Crypte et tour de la cathédrale de Bourges
Palais Jacques Cœur à Bourges
Tour de la cathédrale de Chartres
Château de Châteaudun
Château de Fougères-sur-Bièvre
Maison de George Sand à Nohant
Château de Talcy
Cloître de la Psalette à Tours

Grand Est

Château de Haroué
Château de La Motte Tilly
Palais du Tau à Reims
Tours de la cathédrale de Reims

Hauts-de-France

Tours et trésor de la cathédrale d'Amiens
Château de Coucy
Villa Cavois à Croix
Château de Pierrefonds
Château de Villers-Cotterêts (ouverture en 2022)
Colonne de la Grande Armée à Wimille

Ile-de-France

Château de Champs-sur-Marne
Château de Jossigny
Château de Maisons
Villa Savoye à Poissy
Domaine national de Rambouillet
Domaine national de Saint-Cloud
Basilique cathédrale de Saint-Denis
Maison des Jardies à Sèvres
Château de Vincennes

Normandie

Abbaye du Bec-Hellouin
Château de Carrouges
Abbaye du Mont-Saint-Michel

Nouvelle Aquitaine

Cloître de la cathédrale de Bayonne
Tour Pey-Berland à Bordeaux
Château de Cadillac
Abbaye de Charroux
Tours de la Lanterne, Saint-Nicolas et de la Chaîne à La Rochelle
Abbaye de La Sauve-Majeure
Sites préhistoriques des Eyzies-de-Tayac
Site archéologique de Montcaret
Château d'Oiron
Grotte de Pair-non-Pair
Château de Puyguilhem
Site gallo-romain de Sanxay

Occitanie

Tours et remparts d'Aigues-Mortes
Château d'Assier
Abbaye de Beaulieu-en-Rouergue
Château et remparts de la cité de Carcassonne
Château de Castelnau-Bretenoux
Site archéologique et musée d'Ensérune
Château de Gramont
Château de Montal
Sites et musée archéologiques de Montmaurin
Forteresse de Salses
Fort Saint-André de Villeneuve-lez-Avignon

Paris

Arc de Triomphe
Chapelle expiatoire
Colonne de Juillet
Conciergerie
Domaine national du Palais-Royal
Hôtel de la Marine
Hôtel de Sully
Panthéon
Sainte-Chapelle
Tours de Notre-Dame de Paris

Pays de la Loire

Château d'Angers
Maison de Georges Clemenceau à Saint-Vincent-sur-Jard

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Cloître de la cathédrale de Fréjus
Site archéologique de Glanum
Château d'If
Villa Kérylos
Trophée d'Auguste à La Turbie
Place forte de Mont-Dauphin
Abbaye de Montmajour
Cap moderne, Eileen Gray et Le Corbusier au Cap Martin

Un programme d'abonnement annuel « Passion monuments », disponible en ligne et en caisse dans près de 60 monuments au prix de 45 €, permet de proposer aux visiteurs un accès illimité aux sites du réseau du CMN, et de nombreux autres avantages.

passion.monuments-nationaux.fr

L'Établissement public du Mont-Saint-Michel en bref

L'établissement public national du Mont-Saint-Michel a été créé par un décret daté du 11 décembre 2019.

La structure a vocation à assurer une gestion unifiée du site du Mont-Saint-Michel ainsi que son développement en lien avec les collectivités territoriales et les acteurs économiques. Sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de la Culture, il est chargé d'assurer le rayonnement national et international du Mont-Saint-Michel.

À ce titre, il gère les équipements publics nécessaires à sa mission, suscite et coordonne les interventions des différents acteurs publics et privés et contribue au développement touristique, culturel, paysager et territorial du site du Mont-Saint-Michel dans le respect de son histoire, de l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco du bien « Mont-Saint-Michel et sa baie » et du seul Mont comme composante du bien « Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France ».

Dans le cadre d'une convention avec le Centre des monuments nationaux, dont l'abbaye du Mont-Saint-Michel fait partie des sites patrimoniaux attribués, l'Établissement public national du Mont-Saint-Michel participe à concevoir et mettre en œuvre une politique ambitieuse et coordonnée en matière de programmation.