



## Guide Michelin 2023 : l'excellence gastronomique récompensée au sein de la coopérative The Originals Human, Hotels & Resorts 0

Le Guide Michelin 2023 fait briller la 3ème marque hôtelière française. Alors que la Maison Tirel-Guérin se voit récompensée d'une étoile, trois autres hôtels The Originals Hotels conservent la leur afin de continuer de régaler leurs convives. Cette distinction élève ces restaurants au rang de lieu d'exception où l'exigence et la qualité en sont les maîtres-mots.



### CONTACTS PRESSE

Agence Les RP

Christelle Chavignaud | [christelle.chavignaud@les-rp.com](mailto:christelle.chavignaud@les-rp.com) | 06 81 24 14 84 |

Swann Fidelin | [swann.fidelin@les-rp.com](mailto:swann.fidelin@les-rp.com) | 06 13 71 90 58

## Maison Tirel-Guérin, The Originals Collection : à Saint-Malo, le restaurant La Gouesnière obtient une étoile

Un nouveau chef, une nouvelle étoile. **La Maison Tirel-Guérin** fait souffler un vent de renouveau. Depuis son arrivée en 2022, le jeune chef **Thomas Vonderscher** a travaillé d'arrache-pied afin d'obtenir une nouvelle étoile pour le restaurant. Une fierté pour ce chef de 33 ans dont la cuisine oscille entre tradition et innovation. Créatif, il s'inspire de la Bretagne pour la richesse de son terroir, afin de proposer une cuisine saine, savoureuse et locale. Engagé pour la durabilité, il sélectionne des produits de saison issus de la région pour faire voyager ses visiteurs au sein du terroir breton.

Une exigence partagée par l'établissement, composé de 49 chambres spacieuses aux styles différents, qui propose de se laisser embarquer dans ce lieu chargé d'histoire où la convivialité est de mise.

[Maison Tirel-Guérin, The Originals Collection](#)



CONTACTS PRESSE

Agence Les RP

Christelle Chavignaud | christelle.chavignaud@les-rp.com | 06 81 24 14 84 |

Swann Fidelin | swann.fidelin@les-rp.com | 06 13 71 90 58

## Domaine de la Charpinière, The Originals Collection : la France à l'honneur au restaurant La Source

Le **Domaine de la Charpinière, The Originals Collection** niché à la sortie du village de Saint-Galmier, invite ses visiteurs à partager un moment exquis au restaurant **La Source**. Etoilé Michelin depuis 2019, l'établissement propose d'éveiller ses sens au travers d'une balade en terre ligérienne. Le chef **Antoine Bergeron** s'inspire de son enfance pour élaborer des plats gastronomiques au gré de ses envies. Créatif et exigeant, il sélectionne avec soin des produits locaux de saison afin de garantir fraîcheur et qualité.

Une expérience gastronomique à savourer au sein de cet hôtel 4\*\*\*\* atypique, entouré d'un parc de 3 hectares, où plaisir et art de vivre se déclinent des chambres au restaurant en passant par l'espace détente et bien-être.

Domaine de la Chapinière, The Originals Collection



## La Mare aux Oiseaux, The Originals Collection : une invitation au voyage

Au cœur du Parc National de la Grande Brière, le restaurant **La Mare aux Oiseaux** conserve son étoile et invite à l'éveil des 5 sens. Le décor hors du commun, peuplé d'oiseaux, d'une nature verdoyante et de détails parfaitement pensés est un avant-goût de l'expérience culinaire. **Éric Guérin**, passionné et habité par une soif de créer, s'inspire de la beauté de la nature pour transmettre au travers de sa cuisine de l'émotion et affirme ainsi sa personnalité singulière. Nourri de ses voyages et de la Brière qui l'a bercé durant son enfance, il propose des plats aux saveurs multiples, en jouant sur les textures, les goûts et les couleurs pour faire voyager ses invités.

Une passion retrouvée au sein de l'hôtel **La Mare aux Oiseaux, The Originals Collection** qui propose à ses visiteurs de (re) découvrir une vie simple centrée sur la communion avec la nature. Constitué de 10 chambres et 5 suites, dont certaines sur pilotis façon lodge, l'hôtel promet un dépaysement garanti.

[La Mare aux Oiseaux, The Originals Collection](#)



## Le Manoir du Lys, The Originals Relais : une table inspirée de la nature

« Nature et naturel », telle est la devise du chef **Franck Quinton**. Parmi l'une des meilleures tables de la région, le restaurant étoilé Michelin depuis 1998, est l'exemple même d'une cuisine personnelle, créative et goûteuse. Spécialiste du champignon qu'il cuisine sous toutes ses formes, le chef réalise des plats gastronomiques issus des produits du terroir en s'inspirant de la forêt d'Andaine qui l'entoure. Une cuisine forestière, délicate, composée dans un cadre élégant et rafraîchissant pour un instant parfait.

Une aventure sensorielle respectueuse des saisons et des productions locales à découvrir au coeur de cet authentique pavillon de chasse aux aménagements 4 \*\*\*\*.

**Le Manoir du Lys, The Originals Relais**, avec ses 23 chambres, ses 7 suites et sa magnifique piscine, invite à un week-end relaxant au coeur de la Normandie.

[Le Manoir du Lys, The Originals Relais](#)

