

La table de Mathieu Guibert retrouve son rythme face à l’océan

À La Plaine-sur-Mer, la table gastronomique de Mathieu Guibert rouvre le 7 mai 2026 après huit mois de transformation. Une réouverture portée par une cuisine affirmée, une attention renouvelée en salle et une expérience du vin enrichie autour d’un Atelier entièrement repensé.

Face à l’Atlantique, la Maison Anne de Bretagne ouvre un nouveau chapitre.

Après plusieurs mois de travaux, le restaurant gastronomique de Mathieu Guibert accueille à nouveau ses hôtes. Une réouverture attendue, portée par une ambition claire : offrir une réécriture complète des espaces où chaque détail trouve sa place.

Quelques semaines plus tôt, la table a confirmé ses deux étoiles au Guide Michelin 2026. Une reconnaissance qui accompagne cette réouverture et souligne la constance d’un travail engagé dans le temps. Aujourd’hui, la maison retrouve son rythme. Et avec elle, une certaine manière de vivre le goût, le lieu et l’instant.



Une maison de chef, pensée pour être vécue

Depuis 2016, Mathieu Guibert construit une maison au sens plein du terme. Un lieu où la cuisine, le service, le vin et l'espace composent une même partition.

On y vient pour dîner face à l'océan. Le moment se prolonge, porté par l'atmosphère. On en garde une empreinte.

Redessiner les lignes et laisser entrer la mer

Dès l'arrivée, quelque chose change. La lumière circule plus librement, les perspectives s'ouvrent, les lignes s'adoucissent. La maison respire autrement. Le regard glisse, se pose, s'échappe vers le large.

La transformation engagée en 2026 redessine profondément les lieux. Les espaces ont été repensés : cuisine, cave, circulations, suites, matières et lumière. La cuisine a été refaite intégralement pour gagner en précision et en confort de travail, au service d'une exigence toujours plus fine.

L'écriture de l'architecte d'intérieur Caroline Tissier installe une atmosphère douce et enveloppante, inspirée du littoral. Les matières évoquent le littoral sans jamais le figer : enduits à la chaux, textures minérales, bois clair, teintes sourdes inspirées du sable, de l'iode et de la pierre.

Les courbes prennent le pas sur les angles. Les transitions deviennent naturelles. Tout invite à ralentir, à s'installer, à ressentir.

Dans cette dynamique, l'Atelier du Vin s'impose comme l'un des nouveaux cœurs de la maison. Entièrement repensé, agrandi et ouvert, il devient à la fois un espace de travail pour les sommeliers et un lieu d'expérience pour les hôtes. Autour d'un îlot central, le vin se découvre autrement : dégustations, rencontres avec les vignerons, échanges autour des accords. Un lieu vivant, où la cave prolonge le moment bien au-delà de la table.

Portée par Steve Gellot, élu Sommelier de l'année 2025, la cave s'est construite dans une relation directe avec les vignerons. Chaque vin est sélectionné sur le terrain, au contact des hommes et des terroirs. Avec plus de 2 500 références, la cave reflète une identité forte, ancrée notamment dans la Loire, avec une attention particulière portée aux vins vivants, biologiques et biodynamiques.

En cuisine, la transformation est tout aussi essentielle. Entièrement repensée, elle offre aux équipes un outil plus précis et plus fluide, qui permet d'affiner les gestes, de gagner en justesse dans les cuissons et d'accompagner pleinement l'évolution de la cuisine du chef.

Dans le prolongement de cette évolution, l'attention portée à la maison s'étend aussi aux équipes qui la font vivre au quotidien. Un espace entièrement dédié leur est désormais consacré, avec vestiaires, salle de repos et espaces de vie. Une organisation pensée pour améliorer concrètement le quotidien et renforcer la cohésion d'un collectif engagé.

Une cuisine du goût, ancrée dans le littoral

Au sein de la Maison Anne de Bretagne, l'expérience s'articule autour d'une évidence : celle du goût. La cuisine de Mathieu Guibert s'inscrit dans une lecture profondément ancrée du territoire. Une cuisine "océanique" et gourmande, qui va à l'essentiel et s'attache à faire ressortir chaque produit avec justesse. Les produits de la mer, les légumes du Pays de Retz, les saisons composent un socle vivant. À partir de là, tout repose sur la précision du geste, la maîtrise des cuissons et un travail approfondi des sauces, véritable signature de la maison. Chaque assiette cherche l'équilibre parfait entre goût, texture et intensité. Chaque bouchée s'inscrit dans une harmonie globale.

« *Le goût est quelque chose de profondément intime. Il touche au souvenir, à l'émotion.* » **Mathieu Guibert**

Un nouveau chapitre s'écrit, pas à pas

La réouverture de la table marque le premier temps fort d'un projet plus large. Dans les mois à venir, la maison dévoilera :

- 15 suites entièrement repensées, plus spacieuses et ouvertes sur le large
- Un espace bien-être face à l'océan
- De nouveaux lieux de vie

Le séjour se construit naturellement, au fil des envies et des moments. Un dîner face à l'océan. Un temps suspendu. Une sensation qui reste.

Infos pratiques

Maison Anne de Bretagne

La Table de Mathieu Guibert

La Plaine-sur-Mer (Loire-Atlantique)

Dates à retenir

→ 7 mai 2026 : réouverture du restaurant gastronomique

→ Réouverture de la Maison / partie hôtelière : été 2026 → Ouverture de l'espace bien-être : hiver 2026

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.
