

# Face à l'océan, la *Maison Anne de Bretagne* réinvente son hôtel : Cap sur l'espace et la lumière !

Après plusieurs mois de réflexion et de transformation, Mathieu Guibert et Claire Bâcle ont dévoilé, le 3 juillet 2026, un hôtel sublimé et repensé. Guidée par une quête de sincérité et d'harmonie, la Maison passe de 19 à 15 chambres ouvertes sur le grand large. Un projet audacieux, où la capacité d'accueil s'efface au profit d'une hospitalité d'une rare intimité.



## L'audace d'un choix rare : réduire pour offrir l'exception

Faire évoluer un établissement déjà reconnu demande une détermination et une clarté absolue dans ses convictions. En choisissant de réduire volontairement sa capacité pour passer de 19 à seulement 15 chambres, dont 13 Junior Suites exclusives, la Maison Anne de Bretagne signe une rupture forte. Ce projet architectural et humain fait le pari de la densification pour offrir plus d'espace et d'attention.

Concrètement, cette transformation redéfinit entièrement l'expérience du voyageur. En réunissant certaines chambres et en restructurant les volumes, la Maison propose désormais des espaces de vie généreux, s'étendant de 25 à plus de 50 m<sup>2</sup>. Pour l'hôte, cela change tout : les cloisons s'effacent pour laisser circuler la lumière changeante de l'Atlantique, l'intimité devient totale et chaque suite se transforme en un refuge suspendu, pensé pour offrir un tête-à-tête immersif et privilégié avec l'horizon.

« Nous avons préféré accueillir moins d'hôtes, mais leur offrir l'inestimable. Plus d'espace pour respirer et surtout une qualité d'attention de chaque instant, rendue possible par cette dimension plus intime. Cette évolution permet à notre hôtellerie de s'aligner naturellement avec l'exigence, le sur-mesure et l'émotion de notre table gastronomique. »

**Claire Bâcle, Maîtresse de maison**



## Mathieu Guibert, Chef Hôte : la vision d'une hospitalité globale

Au-delà du geste architectural, cette transformation est le miroir de la philosophie de Mathieu Guibert. Pour lui, l'art de recevoir ne s'arrête pas aux portes de sa cuisine doublement étoilée ; il doit envelopper le voyageur du matin au soir. En devenant un Chef Hôte qui façonne l'ensemble du séjour, il insuffle à l'hôtel la même exigence de justesse, de sur-mesure et d'ancrage local que celle qui dicte ses plats.

« Penser un hôtel, c'est comme imaginer un menu : chaque détail doit avoir du sens et raconter notre territoire. Je ne voulais pas que nos hôtes viennent simplement passer une nuit chez nous après le dîner. Mon ambition est de leur offrir un refuge où l'on réapprend à vivre au rythme des éléments, à apprécier le silence et la poésie de l'océan. Cette transformation est née du besoin viscéral de remettre l'humain et l'échange au centre de la Maison. »

**Mathieu Guibert, Chef Hôte**

## Une architecture intérieure signée Caroline Tissier : l'éloge de la douceur marine

Pour donner corps à cette vision, Mathieu Guibert a renouvelé sa confiance à l'architecte d'intérieur Caroline Tissier. Fidèle à l'esprit de la Maison, elle imagine des espaces où chaque intervention semble guidée par la lumière et le paysage.

Les volumes ont été redessinés, les circulations fluidifiées et les aménagements conçus sur mesure pour ouvrir davantage les chambres sur l'océan. Le chêne clair, les lins lavés, la pierre et les textiles aux textures douces composent une palette naturelle qui prolonge les teintes du littoral.

Le mobilier, dessiné exclusivement pour la Maison, participe à cette sensation d'évidence. Ici, l'architecture ne cherche pas à s'imposer : elle révèle le paysage et invite à habiter pleinement le lieu, dans un dialogue constant avec l'océan.



# Une destination de ressourcement

Cette renaissance hôtelière marque une nouvelle étape dans l'évolution de la Maison Anne de Bretagne.

Pensé comme un lieu où gastronomie, hospitalité et nature dialoguent avec évidence, l'établissement poursuivra sa transformation à l'hiver 2026-2027 avec l'ouverture d'un espace bien-être. Une nouvelle invitation à ralentir, face au grand large, dans une Maison où l'on vient autant pour vivre un territoire que pour s'y ressourcer.

## La métamorphose en chiffre

- Réouverture officielle : 3 juillet 2026
- Une offre de 13 Junior Suites et 2 chambres supérieures
- Volumes : de 25 à plus de 50 m<sup>2</sup>
- Tarifs : à partir de 297 € la nuit
- Ouverture d'un espace bien-être à l'hiver 2026

## 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](http://www.annedebretagne.com)  
Tél. 02 40 21 54 72  
Mail : [bienvenue@annedebretagne.com](mailto: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.

---