

Maison Anne de Bretagne : la table de *Mathieu Guibert* retrouve le large

À la Plaine-sur-Mer, le restaurant gastronomique de Mathieu Guibert rouvrira le 7 mai 2026 après 8 mois de fermeture pour une rénovation d'ampleur de la Maison.

Face à l'Atlantique, certaines maisons évoluent sans jamais perdre leur cap. À La Plaine-sur-Mer, la Maison Anne de Bretagne, dirigée par le chef doublement étoilé Mathieu Guibert, s'apprête à réouvrir son restaurant gastronomique le 7 mai 2026, après plusieurs mois de travaux.

Quelques semaines plus tôt, la maison a confirmé ses deux étoiles au Guide Michelin, lors de la cérémonie 2026. Une distinction qui vient accompagner un moment clé : la Maison Anne de Bretagne écrira au printemps le début d'un nouveau chapitre de son histoire au terme d'une rénovation pensée comme une véritable réécriture du lieu.

Cette année, la Maison affirme plus que jamais sa singularité : celle d'un lieu de destination, où la gastronomie, l'hospitalité, le vin et l'ancrage territorial composent une seule et même expérience.

Plus qu'une réouverture, il s'agit d'un retour au large.



Une grande table retrouve son élan

Au sommet de la Maison Anne de Bretagne, il y a une table. Une salle ouverte sur l'océan. Une lumière qui change d'avis plusieurs fois par jour. Et une cuisine qui, au fil des années, a gagné en profondeur, en technicité, en personnalité.

Avec cette réouverture, Mathieu Guibert et son équipage redonnent toute sa place à une table gastronomique profondément habitée par le littoral, par le Pays de Retz, par les produits de la pêche, les saisons, les maraîchers et les artisans du territoire. Ici, pas d'effet de manche. La cuisine avance avec précision, avec netteté, avec cette forme d'évidence qui caractérise les maisons arrivées à pleine maturité.

Le goût reste la boussole. Les cuissons, les textures, le dressage, le travail des sauces et la lecture immédiate du plat composent une cuisine sincère, technique, sensible, résolument ancrée.

| « *Le maître mot, c'est le goût. Avant tout.* » **Mathieu Guibert**

Mathieu Guibert, chef d'une maison avant tout

Depuis le rachat de la Maison en 2016, Mathieu Guibert construit avec constance un projet : celui d'une maison de chef, complète, cohérente, vivante, où l'excellence ne se limite pas à l'assiette mais irrigue l'ensemble de l'expérience.

Né sur ce territoire, il entretient avec le littoral du Pays de Retz une relation intime, presque organique. Le vent salin, la rudesse de l'Atlantique, les terres maraîchères, la pêche, les saisons : tout cela nourrit sa cuisine autant que sa manière de penser le lieu.

Cette réouverture traduit précisément cela : une vision de restaurateur, au sens plein du terme. Une vision dans laquelle on vient certes pour dîner, mais où l'on reste pour ce que la Maison fait ressentir.

| « *Je me définis autant comme restaurateur que comme cuisinier.* » **Mathieu Guibert**

Une rénovation d'ampleur pour redonner de la cohérence au lieu

La réouverture du restaurant gastronomique s'inscrit dans une transformation plus large de la Maison Anne de Bretagne. Loin d'un simple rafraîchissement, le projet engagé en 2026 relève d'une réécriture complète des espaces : accueil, cave, circulations, matières, lumière, suites... tout a été repensé dans une logique d'expérience globale. L'ambition n'était pas de "moderniser" la Maison, mais de lui redonner une cohérence sensible, plus contemporaine, plus apaisée, plus fidèle à ce qu'elle est devenue : une grande maison tournée vers l'océan.

La rénovation a été confiée à Caroline Tissier, architecte d'intérieur, qui a imaginé une écriture élégante et feutrée, inspirée du littoral sans jamais tomber dans les codes attendus du bord de mer.

Ici, le rivage ne s'illustre pas. Il se suggère.

Sables clairs, bleus sourds, verts d'eau, bois blond, textures minérales, lignes adoucies, lumière omniprésente : la Maison s'est transformée pour mieux laisser entrer le paysage.

Une maison pensée pour le temps long

Cette réouverture du restaurant marque la première étape visible d'un nouveau chapitre pour la Maison Anne de Bretagne. Elle affirme aujourd'hui un positionnement clair : celui d'une destination gastronomique et hôtelière complète, portée par un chef propriétaire, où la table dialogue avec une cave de référence, une hospitalité de haut niveau, des suites repensées, un bistrot marin déjà bien installé, et bientôt un espace bien-être.

En 2026, la Maison avance avec davantage de lisibilité et d'ampleur, sans jamais perdre ce qui fait sa force depuis toujours : la justesse.

Justesse dans le goût. Justesse dans l'accueil. Justesse dans le lieu.

Le vin, l'autre grand marqueur de la Maison

Au sein de l'expérience de la Maison, le vin occupe une place centrale. Portée par Steve Gellot, chef sommelier (élu Sommelier de l'année 2025 - Les Trophées Le Chef), la cave s'est imposée comme l'un des grands marqueurs du lieu, avec un livre de cave fort de 2 500 références et plusieurs distinctions majeures.

En 2026, l'Atelier du Vin gagne lui aussi en ampleur et en visibilité. Pensé comme un espace de dégustation, de transmission et de conversation autour du vin, il prolonge l'expérience gastronomique bien au-delà du seul repas. Ici, la cave n'accompagne pas seulement la table. Elle en approfondit la lecture.

Une destination avant d'être une simple adresse

Ce qui se joue au sein de la Maison Anne de Bretagne dépasse aujourd'hui la seule réouverture d'un restaurant. La Maison s'impose comme un lieu à part entière, une adresse que l'on choisit autant pour ce qu'elle raconte que pour ce qu'elle sert.

On y vient pour dîner face au large. On y reste pour l'expérience. On y revient pour la mémoire du lieu.

Dans un moment où les voyageurs comme les gastronomes cherchent plus que jamais des lieux habités, cohérents, sincères, la Maison Anne de Bretagne s'affirme plus que jamais.

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.
