

# À nouveau ouverte, La Table de Mathieu Guibert redonne vie à la Maison Anne de Bretagne

Après huit mois de fermeture, La Table de Mathieu Guibert a retrouvé ses convives et remis la Maison Anne de Bretagne en mouvement. Derrière les transformations engagées depuis l'automne dernier, c'est avant tout une maison qui retrouve son rythme : celui des équipes, des services, des producteurs et des clients. Effective depuis le 7 mai, cette réouverture ouvre un nouveau chapitre, avant celle de l'hôtel début juillet, puis l'ouverture d'un nouvel espace bien-être à l'hiver prochain.



## La maison retrouve son souffle

Huit mois. Huit mois sans service, sans les allées et venues en salle, sans les gestes précis de la cuisine et sans l'accueil de nos convives, habitués de la maison ou visiteurs de passage. Aujourd'hui, La Table de Mathieu Guibert a rouvert et, avec elle, la maison a retrouvé ce qui la définit le plus simplement : son mouvement. Les premiers services ont repris. Les équipes retrouvent leurs gestes. Les regards se croisent à nouveau entre la salle et la cuisine. Les convives prennent place face à l'océan, comme si la maison n'avait jamais cessé d'attendre ce moment.

En cuisine, en salle, au service, à la sommellerie, à la réception, tout recommence à s'accorder. Cette reprise a une intensité particulière : concentration, ajustements, regards complices, sourires en coin, automatismes qui reviennent peu à peu.

« On a tous attendu ce moment. Revoir la maison pleine, retrouver le rythme du service, sentir à nouveau l'énergie du coup de feu... c'est très fort. » **Angélique Boudet, directrice de salle.**

## Venir à la découverte d'une table qui relie, qui raconte, qui transmet.

Dans cette reprise, la cuisine reprend naturellement sa place centrale. La Table de Mathieu Guibert s'écrit dans la continuité d'une idée simple : le goût avant tout. Chaque plat repose sur un équilibre entre produit, cuisson et jus. Les sauces y occupent un rôle essentiel, presque structurant et c'est ce que l'on vient chercher en s'installant à cette table.

« Ce qui relie les différents ingrédients, légumes, viandes ou poissons, ce qui donne la personnalité d'un plat, c'est la sauce. Qu'elle soit bouillon végétal, réduction de viande ou de poisson, qu'elle soit soyeuse, acidulée ou rugueuse, elle assemble et scelle le mariage des goûts et des saveurs. »

**Mathieu Guibert, Chef Hôte**



Quelques plats à retrouver dans cette nouvelle séquence :

- Coquillages en différentes textures, consommé d'échalotes
- Risotto au haddock, langoustines bretonnes en carpaccio, émulsion parmesan
- Homard à la verveine, essence de crustacés au vin jaune
- Lieu de ligne grillé, sauce au vin rouge et herbes

La technique reste discrète. Elle soutient le goût sans jamais prendre le dessus.

## Une cuisine écrite avec les producteurs

La relation avec les producteurs structure directement la carte de la maison. Les noms apparaissent dans les plats, comme une manière simple et naturelle de raconter les liens construits au fil des années.

Parmi eux, Jean-Louis et Clément Sorin sont marins-pêcheurs à La Plaine-sur-Mer. Leur bateau, Les Deux Frères, s'amarré au port de la Gravette, juste en face de la maison. Mathieu Guibert travaille avec eux au rythme des marées et des saisons.

« *Quand on le livre, le chef nous fait goûter parfois ses nouveautés. C'est du travail exceptionnel, on sent l'amour du métier, la passion en cuisine !* » **Clément Sorin**

Rouget, sole, maquereau, seiche ou coquilles Saint-Jacques composent les arrivages quotidiens qui nourrissent les menus.

Autour d'eux gravitent également maraîchers, éleveurs, ostréiculteurs et producteurs locaux avec lesquels la maison entretient des relations construites sur la durée. Isabelle et Philippe Sire, les familles Bourgogne, Fritel, Lorieau ou encore Valzolgher participent à cette dynamique collective qui donne à la cuisine son caractère vivant et saisonnier.



## Des assiettes devenues des marqueurs de la maison

Certaines créations racontent à elles seules l'identité de La Table de Mathieu Guibert.

Parmi elles figure la célèbre déclinaison d'huîtres Gillardeau imaginée par Philippe Vételé, ancien chef propriétaire de la maison. Servie glacée en sorbet, froide en gelée de chou-fleur, tiédie en marinière puis chaude au curry et cumin, cette assiette est devenue au fil des années un véritable marqueur identitaire.

Profondément marine, elle constitue aujourd'hui un lien vivant entre l'histoire de la maison et son présent.

Plus loin dans le repas, une assiette de coquillages simplement cuits puis décortiqués à la minute invite les convives à retrouver une sensation presque primitive : goûter la mer dans sa forme la plus directe.

Cette même philosophie se retrouve dans le Turbot des Deux Frères, délicatement braisé, accompagné d'asperges blanches, de rigadeaux et de sucs d'arêtes parfumés à la cardamome. Un plat devenu emblématique qui résume à lui seul la relation étroite entre le chef et les pêcheurs qui l'approvisionnent quotidiennement.

## Un nouvel espace pour le vin

Guidée par Steve Gellot, Sommelier de l'année 2025 (Trophées Le Chef), la cave d'Anne de Bretagne entretient avec la cuisine un dialogue constant qui fait du vin l'une des expressions les plus singulières de l'expérience proposée.

Les accords sont construits autour des textures, des sauces et des équilibres des plats. Le travail de sommellerie repose autant sur la dégustation que sur la relation entretenue avec les vignerons.

« *Je ne fais pas rentrer un vigneron sur ma carte tant que je ne suis pas allé à sa rencontre.* »

Steve Gellot visite les domaines, échange avec les producteurs et construit une cave nourrie de ces rencontres. Parmi eux : Jérôme Bretaudeau au Domaine de Bellevue à Gétigné, ou encore Richard Leroy, figures importantes de la viticulture ligérienne contemporaine.

La réouverture de la maison a également permis la création de l'Atelier du Vin, un nouvel espace pensé pour prolonger cette expérience. Autour d'un îlot de marbre, entouré de caves à vin, de bouteilles, de verrerie, les dégustations, les échanges et les découvertes prennent désormais place dans une atmosphère plus intime.

« *J'aime connaître mes vignerons. C'est du temps, de l'investissement, mais cela permet ensuite de parler du vin beaucoup plus naturellement, avec davantage de sincérité. Pour moi, c'est pari gagné quand j'ai réussi à transmettre au client ce que le vigneron m'a lui-même transmis...* » **Steve Gellot,**

**Chef Sommelier**

## Une maison qui revit, une nouvelle saison qui s'ouvre

Cette réouverture ne marque pas encore la fin des travaux, mais plutôt un redémarrage. La lumière a changé dans certains espaces. Les circulations ont été repensées. Mais ce qui compte surtout aujourd'hui, c'est ce qui ne se voit pas : le retour du rythme.

Celui du service, des équipes, des gestes et des habitudes.

Après la table, la maison poursuit son ouverture avec l'hôtel le 3 juillet et ses quinze suites, dont plusieurs ont fait l'objet d'une transformation complète. Un espace bien-être viendra enrichir la destination à l'hiver 2026-2027, prolongeant ainsi l'évolution engagée par la maison.

Et pour l'instant, la maison est surtout à l'endroit où elle devait être : ouverte, habitée, et à nouveau en mouvement !

## 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  
→ 3 juillet 2026 : Réouverture de la Maison / partie hôtelière  
→ Hiver 2026 : Ouverture de l'espace bien-être

## 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.

---