

LA MAISON ANNE DE BRETAGNE CONFIRME SES DEUX ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN AVANT D'AMORCER UN NOUVEAU CHAPITRE.

À l'occasion de la cérémonie du Guide Michelin 2026, qui s'est tenue le 16 mars au Grimaldi Forum de Monaco, la Maison Anne de Bretagne et le Chef Mathieu Guibert, à La Plaine-sur-Mer, confirment leur place parmi les grandes tables françaises en conservant leurs deux étoiles.

Pour Mathieu Guibert et son équipage, cette distinction renouvelée intervient à un moment charnière. Après plusieurs mois de fermeture pour travaux, l'établissement s'apprête en effet à dévoiler une transformation profonde.

RÉOUVERTURE PROCHAINE DU RESTAURANT

Le restaurant gastronomique se réinvente en un refuge contemporain, une parenthèse suspendue au-dessus de l'océan. Sous le regard de l'architecte Caroline Tissier, l'accueil, le salon et les espaces de vie ont été redessinés pour capturer la lumière et renforcer l'âme chaleureuse de la maison. Cette architecture de l'épure, toute entière dédiée au paysage, scelle l'ancrage de Mathieu Guibert sur sa terre natale.

Côté calendrier, les réservations ouvriront dès la fin du mois de mars pour une table dressée fin avril. L'expérience se prolongera au début de l'été avec la découverte de l'hôtel repensé, puis par l'inauguration d'un tout nouveau spa d'ici la fin de l'année 2026.

VERS UNE DÉCENNIE À LA TÊTE DE LA MAISON

Dans ce contexte, la conservation des deux étoiles prend une résonance particulière : elle accompagne le renouveau de la maison et vient saluer le travail d'une équipe engagée, tournée vers la suite de son histoire. Une année doublement symbolique, puisqu'elle marquera également le dixième anniversaire de l'arrivée du Chef à la tête de cette institution.

« Conserver nos deux étoiles alors que la Maison se métamorphose est une immense fierté. Nous avons imaginé un refuge de lumière, plus juste et plus épuré, pour laisser s'exprimer l'essentiel. »

— Mathieu Guibert, Chef Propriétaire de la Maison Anne de Bretagne

