



La Liste :

Le chef Mathieu Pérou reçoit le Prix Nouvelle Destination Gastronomique 2025 !

Le Prix de la Nouvelle Destination Gastronomique de La Liste

célèbre les lieux où la scène culinaire est en pleine effervescence.

Ce prix met en lumière l'innovation des chefs

et la valorisation des terroirs locaux.

En 2024, le Portugal et la Bretagne ont été distingués

pour leur dynamisme gastronomique.

Pour 2025, Fukuoka, au Japon, a été saluée comme une destination montante,

avec plusieurs de ses restaurants reconnus parmi les meilleurs du monde.

Aujourd'hui, cette distinction qui guide les voyageurs gourmets

vers des expériences culinaires inédites et prometteuses

arrive chez le chef étoilé **Mathieu Pérou** au **Manoir de la Régate...**



*"Je suis honoré de représenter ma région
et d'en être un ambassadeur à travers ma cuisine,
La Liste fait partie des guides prestigieux,
je suis très attaché à ma ville et aux produits de mon terroir.
Nous sommes tous fiers de recevoir ce Prix."*



Bottereau aux écrevisses du lac de Grand-Lieu

Le Bottereau est un traditionnel beignet salé ou sucré des pays de la Loire consommé en période de carnaval. Attaché à son terroir, le chef se plaît à faire de nombreux clins d'œil aux traditions du pays nantais...

Depuis 2017,

Mathieu Pérou dynamise la vie au Manoir de la Régate avec modernité, esthétisme et professionnalisme.

Porté par de profondes convictions écologiques et un lien fort avec son terroir, le chef décline une cuisine personnelle, contemporaine, engagée et créative.

L'expérience client souhaitée ?

**Mettre la technique culinaire et les produits locaux
au service du goût pour offrir un voyage sensoriel
à travers l'équilibre des saveurs et textures maîtrisées de chaque plat.
Il réduit le nombre de couverts,
rencontre de petits producteurs aux abords du restaurant
qui le nourrissent de leurs connaissances et conseils,
affine son sourcing, recrute et forme une nouvelle équipe
et décide deux jours de fermeture hebdomadaires.**



Côté cadre, l'Erdre devient le fil conducteur :

**les plats s'enchaînent à travers un menu découverte
pensé pour amener le client vers la découverte
et l'émerveillement progressivement...**

**Également attaché à renouer avec l'âme de la maison,
il remet au goût du jour les plats qui avaient fait la réputation du Manoir
auxquels il apporte sa touche personnelle et contemporaine,
toujours inspiré par la nature qui l'entoure,
les saisons et les rencontres humaines avec ses producteurs.**





Récompenses et distinctions...

2018 : Le restaurant est élu “Coup de Cœur” du guide des Tables de Nantes et du Petit Futé.

2019 : Le guide Gault et Millau récompense l’aventure familiale avec le prix “meilleure transmission de 2019”.

2020 : Le guide Gault et Millau attribue la note de 14/20 au restaurant.

Parrainé par Jean-Yves Guého, Chef de L’Atlantide 1874*, Le Manoir de la Régate a également rejoint le guide “Tables et Saveurs de Bretagne” qui répertorie les 35 meilleures tables de Bretagne.

Le restaurant est labellisé “Green Food”.

2021 : Le restaurant reçoit sa première étoile et se voit également récompensé d’une étoile verte par le Guide Michelin.

2022 : Prix d’Excellence des terroirs Gault et Millau Ouest.

**2022 : Anne Charlotte Pérou,
Prix de l’Accueil et du Service par le Guide Michelin.**

2023 : Marie Cécile Frampier, Prix de la Sommellerie Gault et Millau Ouest.

2023 : Le chef Mathieu Pérou est élu Grand de Demain par le Gault et Millau.

2024 : Le chef Mathieu Pérou reçoit un couteau The Best Chef.

2024 : Le chef Mathieu Pérou reçoit le prix La Liste Nouvelle Destination 2025.





Crédits photos : Paul Stefanaggi
