



**Le chef étoilé Mathieu Pérou  
signe la carte  
du Manoir Claudine  
avec Vincent Guerlais...**



## ***Les chefs Mathieu Pérou et Vincent Guerlais***

*Crédit photo : Paul Stefanaggi*

Enfant du pays nantais, habité par une forte conscience environnementale, Mathieu Pérou propose une cuisine d'identité.

Il entretient des liens étroits avec ses producteurs, qu'il sélectionne localement tant pour leurs engagements que pour la qualité constante de leurs produits d'exception.

Inspiré par ses diverses expériences auprès de Chefs prestigieux en France (Les Fères Ibarboure, Thierry Drapeau), en Australie (Peter Gilmore, Tetsuya Wakuda) et aux États-Unis (Corey Lee), Mathieu est habité par une vision précise de l'expérience qu'il souhaite offrir au client.

Dans chacun de ses plats, la technique culinaire et les produits locaux sont mis au service du goût pour offrir un réel voyage sensoriel à travers un parfait jeu d'équilibre des saveurs et textures.

Mathieu Pérou est récompensé d'une étoile et d'une étoile verte au Guide Michelin, du prix Grand de demain du Gault et Millau et figure dans le récent classement des 500 meilleurs chefs au monde des Best Chef Awards.



### **Le Manoir de Claudine à Sucé sur Erdre (Nantes)**

Le chef étoilé **Mathieu Pérou** (chef étoilé du Manoir de la Régate) et **Vincent Guerlais** (chocolatier à Nantes depuis 1997), tous les deux passionnés de gastronomie et de patrimoine, apportent expertise et enthousiasme à ce projet.

Avec leur expérience dans la gestion de lieux d'exception, Mathieu et Vincent sont déterminés à faire du **Manoir de Claudine** un endroit incontournable pour les amateurs de bonne cuisine et de cadres historiques.

Ils ont à cœur de rendre ses lettres de noblesse à ce patrimoine sucéen en imaginant un bistrot chaleureux et convivial. Les deux chefs se sont inspirés pour proposer une carte de plats composés de produits frais et locaux, souhaitant que ce lieu d'exception propose une ambiance conviviale et décontractée, où chacun se sente comme chez lui.

Le Manoir de la Châtaigneraie, construit en 1860 et ayant connu plusieurs propriétaires, est aujourd'hui un lieu emblématique de Sucé-sur-Erdre, où ils redonnent vie au site avec le « Manoir Claudine », un bistrot-salon de thé et une école de pâtisserie, alliant tradition et découverte culinaire.