



## L'art de recevoir selon le chef Eric Guérin La Mare aux Oiseaux ouvre un nouveau chapitre événementiel

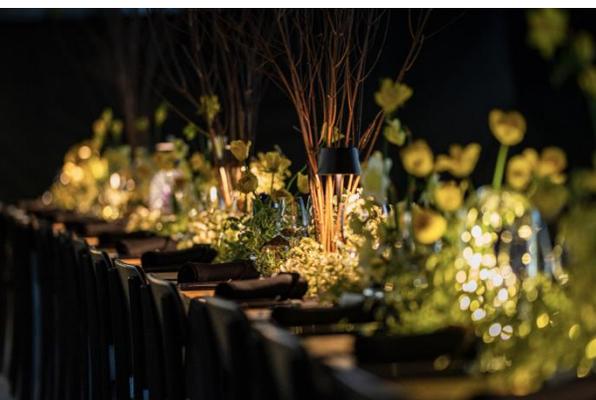
La Mare aux Oiseaux, l'adresse poétique du chef Éric Guérin en Brière, ouvre désormais son savoir-faire au service des événements privés et professionnels. Mariages intimistes, repas d'entreprise, salons ou dîners d'exception : chaque projet devient une expérience sur mesure, portée par l'univers poétique et singulier du chef.

### Un service sans limite

Aux commandes de cette nouvelle offre : Benjamin Larue (ancien chef de cuisine devenu bras droit du chef) et Félix Rigaud (directeur de salle). Ensemble, ils orchestrent des prestations uniques, à l'écoute de chaque demande et toujours ancrées dans les valeurs de la maison : produits de saison, producteurs locaux...



Benjamin Larue, bras droit d'Eric Guérin @polaryse



@polaryse

« Nous imaginons chaque événement comme une histoire unique. Notre rôle est d'exporter l'ADN de La Mare aux Oiseaux : le respect des produits, l'ancrage local, et une touche créative qui transforme un repas en un véritable souvenir », explique Benjamin Larue.

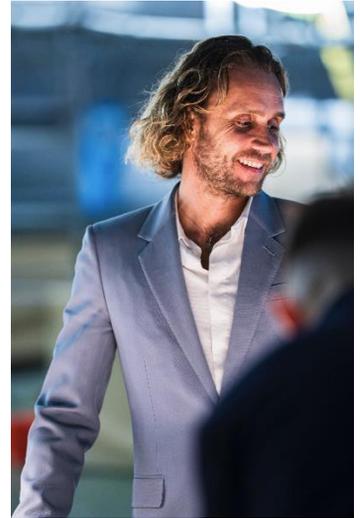
### Un savoir-faire déjà reconnu

Si cette offre prend officiellement son envol aujourd'hui, elle s'est déjà illustrée lors de collaborations prestigieuses avec des maisons comme Hermès ou Kalios. L'équipe s'est également vu confier la partie traiteur de plusieurs mariages de la région.

### Plus qu'un service, une expertise

Au-delà de l'événementiel, l'équipe met également son savoir-faire au service des marques, en imaginant des collaborations qui associent gastronomie et image de marque. Depuis plus de 15 ans avec Thermomix, ou encore depuis 5 ans avec Poule et Toque, Eric Guérin et ses équipes accompagnent des partenaires emblématiques à travers de projets de branding culinaire, signature de carte, conseils en personnalisation, scénographie, mise en valeur des produits, etc.

« Un événement réussi ne repose pas uniquement sur l'assiette, mais aussi sur l'art de recevoir. C'est ce que nous voulons partager à travers cette offre : l'exigence du service alliée à la chaleur humaine. Et faire de chaque moment une expérience mémorable », poursuit Félix Rigaud.



Félix Rigaud, Directeur de salle  
@polaryse



@polaryse

## Une nouvelle histoire à écrire

Avec cette activité événementielle, La Mare aux Oiseaux, qui fête ses 30 ans en 2025, poursuit son développement sans jamais trahir ses valeurs : mettre l'humain, la créativité et le terroir au cœur de l'expérience.



@polaryse

### À propos d'Eric Guérin

Chef passionné et visionnaire, Éric Guérin a fait ses armes dans les plus grandes cuisines parisiennes avant de s'ancrer profondément dans la nature. À 25 ans, il reprend l'Auberge du Parc en Brière et y ouvre la Mare aux Oiseaux, un véritable havre de paix. Chef étoilé, Eric puise son inspiration dans la richesse de son environnement, cultivant une cuisine ultra-locale et en harmonie avec le rythme de la nature. 30 ans après, Éric Guérin continue ainsi de bâtir son héritage gastronomique en Brière, avec des projets ambitieux, dont le Clos Familial, une nouvelle adresse empreinte de son histoire et de son amour pour ce territoire unique. <https://mareauxoiseaux.fr/fr/>