



Un chef qui rêve grand : Éric Guérin double La Mare aux Oiseaux et annonce l'ouverture d'un bistrot

À 30 ans, La Mare aux Oiseaux continue de grandir. Dans un contexte économique exigeant, **le chef étoilé Éric Guérin choisit d'avancer, créer et rêver encore plus grand.** Niché au cœur de la Brière, son établissement se transforme pour écrire un nouveau chapitre. Plus qu'une rénovation, il s'agit de faire évoluer ce lieu fidèle à son esprit : gastronomie, nature et hospitalité.



« À chaque période de doute, j'ai toujours choisi d'avancer. On pourrait se dire qu'après trente ans, il faut ralentir... mais moi j'ai envie de continuer à rêver, à créer et à faire bouger les lignes. La Mare aux Oiseaux est une maison en perpétuel mouvement », confie Éric Guérin.

Un projet d'envergure au cœur de la Brière

Le domaine va doubler de surface, avec un réaménagement complet des espaces existants et la création de nouveaux lieux de vie. Parmi les évolutions majeures : une nouvelle réception et un espace bar-salon plus vaste ; **une salle dédiée aux événements**, séminaires, mariages et réceptions ; **une nouvelle salle pour le restaurant étoilé**, afin d'offrir une expérience encore plus immersive.

Enter terre et marais de Brière, l'hôtel connaîtra lui aussi une évolution importante avec **le doublement des chambres sur pilotis et la création de trois nouvelles suites sur les marais**, pour se rapprocher encore un peu plus de la nature. Le projet prévoit également d'agrandir le jardin, mais toujours dans une volonté de préserver l'équilibre naturel du site et donner toujours plus de place aux oiseaux, symboles mythiques de l'établissement.





Le bistrot

Fidèle à son attachement aux producteurs de la région, Éric Guérin souhaite également ouvrir **un bistrot, pensé comme un lieu convivial et accessible**. Cette nouvelle adresse mettra à l'honneur les produits du terroir dans une cuisine simple et généreuse, et permettra également à l'hôtel d'accueillir ses visiteurs tout au long de la semaine.



La Mare aux Oiseaux tournée vers l'avenir

« C'est une maison qui a toujours grandi et évolué avec moi. Aujourd'hui, j'ai envie de lui donner encore une nouvelle impulsion. Léo Lebrun et Félix Rigaud me rejoignent dans cette aventure pour m'apporter l'énergie de leur jeunesse et coller au plus près aux attentes d'aujourd'hui », explique Éric Guérin.

Ces transformations sont aussi l'occasion de **mettre à l'honneur les savoir-faire locaux**. Artisans, entreprises et artistes du territoire seront largement associés à ce chantier, avec notamment plusieurs réalisations imaginées par Paul-Henri Monfort, jeune architecte basé à La Baule, passionné par la gastronomie et l'identité du territoire.

À propos de La Mare aux Oiseaux

Sous la direction du chef étoilé Éric Guérin, La Mare aux Oiseaux est un hôtel-restaurant qui incarne l'élégance et l'authenticité de la Brière. Depuis plus de 30 ans, ce lieu magique offre une expérience unique, mêlant gastronomie, nature et art de vivre. www.mareauxoiseaux.fr.