

MAISON anne de bretagne



ÉDITO

Une maison *face à l'océan*

Il y a des lieux qui s'installent.
Et d'autres qui s'imposent.

Vous cherchez le vrai large ? Celui qui bouscule un peu les certitudes, qui efface d'un revers de marée ce qui n'a plus lieu d'être et révèle, à nu, l'essentiel.

Il est bien ici, là où l'Atlantique ne sert pas de décor et décide. Il avance, il recule, il efface. La marée balaie les traces, révèle les lignes, redessine le rivage chaque jour comme une promesse renouvelée. La lumière, elle, change d'avis sans prévenir : dure à l'aube, éclatante à midi, presque théâtrale au crépuscule.

Face à cette énergie mouvante, il fallait une maison solide.

Une maison de chef.
L'empreinte de Mathieu Guibert. La Maison Anne de Bretagne.

Un lieu né d'un territoire, le Pays de Retz, et d'un regard forgé ici. Celui d'un chef propriétaire qui n'a jamais cherché ailleurs ce qu'il avait sous les yeux depuis l'enfance : le vent salin, les terres maraîchères, la pêche franche, l'horizon sans obstacle. Il en connaît les silences, les forces, les rudesses.

AU SOMMET, LA TABLE.

Deux étoiles, certes. Mais surtout une cuisine généreuse, précise, habitée. Une cuisine qui ne triche pas. Qui taille, rôtit, infuse, concentre. Qui assume la technique pour mieux laisser parler le produit. À côté, une cave historique, vivante, audacieuse car plus qu'une collection : une conversation permanente avec les vignerons.

Puis la maison *s'ouvre*. En 2026, elle se déploie pleinement : un hôtel repensé, l'ouverture d'un espace bien-être comme une respiration face au large, un bistrot marin déjà bien ancré, une boutique, comme un garde-manger, pour emporter un fragment d'iode et de mémoire.

Une destination avant d'être une adresse. Ce qui distingue la maison n'est pas seulement son niveau d'excellence. C'est sa cohérence.

On vient *pour dîner*.
On reste *pour l'expérience*.
On revient *pour l'accueil*.

Car ici, l'hospitalité n'est pas un argument. C'est une identité. Une équipe soudée, attentive, qui sait recevoir sans surjouer, accompagner sans envahir. Une exigence indétronable, portée avec naturel.

La marée monte, efface les pas de la veille. La lumière tranche, souligne, transforme la façade d'heure en heure. La maison, elle, avance. Avec constance. Avec ambition. Sans jamais perdre le cap.

Aujourd'hui, elle apparaît plus clairement dans ce qu'elle a toujours porté : une Maison de chef, profondément ancrée dans le Pays de Retz, où le goût, l'hospitalité et le soin apporté à chaque instant composent une même promesse.

Une maison tournée vers l'Océan, pensée pour suspendre le temps et redonner toute sa place à l'essentiel.





I. L'HISTOIRE DE LA MAISON

Une maison née du large, *un chef sur ses terres*

Face au port de la Gravette, à La Plaine-sur-Mer, la Maison Anne de Bretagne s'inscrit dans un paysage où rien n'est figé. Ici, la lumière évolue au fil des heures, le vent redessine les contours, l'océan impose son rythme. Le lieu ne se contemple pas à distance, il se vit.

Le nom lui-même porte une mémoire. Celui d'Anne, duchesse de Bretagne

devenue reine de France à la fin du XV^e siècle, figure d'ancrage et d'indépendance. Un symbole fort, choisi en 1978 par Philippe et Michèle Vételé lorsqu'ils décident, à tout juste vingt ans, de construire sur cette dune une maison ouverte sur le large.

Ils y posent les bases d'une adresse exigeante, façonnée dans le temps, sans rupture avec son environnement.

Année après année, la maison s'impose, portée par une vision claire et un engagement constant.

I. L'HISTOIRE DE LA MAISON

DANS LES ANNÉES 1980

À quelques kilomètres, à Saint-Michel-Chef-Chef, Mathieu Guibert grandit dans ce même territoire. Avant d'y revenir, il se forme dans plusieurs grandes maisons françaises : Le Meurice auprès de Yannick Alléno, Ledoyen avec Christian Le Squer, puis au restaurant Le Parc à Carcassonne aux côtés de Franck Putelat, avant de rejoindre Les Crayères à Reims auprès de Philippe Mille pendant cinq ans. Un parcours structurant, où se forge une exigence de précision, de rigueur et de goût.

EN 2016

Mathieu Guibert reprend la Maison Anne de Bretagne. Le geste est mesuré. Il prend le temps de comprendre, d'observer, d'ajuster. La maison évolue progressivement : la cuisine s'affirme, l'équipage se structure, la cave gagne en ampleur.

EN 2026

Après plusieurs mois de travaux, la maison rouvre, plus affirmée dans ce qu'elle est devenue. L'hôtel passe de 19 chambres à 15 suites, certaines sont agrandies et atteignent 40 m². Les espaces sont repensés, les circulations fluidifiées, la lumière renforcée.

La même année, la table conserve ses deux étoiles au Guide Michelin.

La maison ne change pas de nature.

Elle gagne en justesse.







II. 2026, UN NOUVEAU CHAPITRE

2026

Un nouveau chapitre

La Maison Anne de Bretagne ouvre une nouvelle étape de son histoire, en faisant évoluer la maison dans ce qu'elle a de plus essentiel.

Pour la Maison Anne de Bretagne, cette année marque une étape de maturité : celle où toutes les dimensions du lieu se répondent avec plus d'évidence encore. La table gastronomique retrouve son élan, la maison s'ouvre dans une nouvelle configuration, un espace bien-être vient enrichir l'expérience, la boutique prolongera bientôt l'esprit de la maison, tandis que le bistrot Beau Boucot, créé en 2024, poursuit son ancrage sur le littoral.

Au-delà de la rénovation, la Maison engage une véritable réécriture de ses espaces : accueil, cave, suites, circulations, matières et

lumière ont été repensés dans une logique d'expérience globale. Ce nouveau chapitre change la manière de vivre la Maison.

On y circule différemment, on y séjourne plus longtemps, on s'y installe pleinement. Les espaces gagnent en cohérence, les usages en fluidité, et le séjour devient plus naturel, plus continu.

Le cap, lui, demeure intact.

Seule l'expérience gagne en ampleur et en confort.

II. 2026, UN NOUVEAU CHAPITRE

7 MAI 2026

RÉOUVERTURE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

La table retrouve le large. Mathieu Guibert et son équipage y poursuivent une cuisine de précision et de maturité, profondément liée à l'océan et au Pays de Retz. La cave, toujours plus vivante, continue d'enrichir l'expérience à table.

ÉTÉ 2026

RÉOUVERTURE DE L'HÔTEL, 15 SUITES

La Maison entame une nouvelle respiration. Le passage de 18 chambres à 15 suites affirme un choix fort : plus d'espace, plus de lumière, plus d'intimité. Chaque suite devient un refuge ouvert sur le paysage, pensé comme un prolongement naturel de l'expérience Anne de Bretagne.

HIVER 2026

OUVERTURE DE L'ESPACE BIEN-ÊTRE

Face à l'Atlantique, cet espace viendra prolonger le séjour dans un registre plus apaisé. Il ajoutera à la maison une nouvelle dimension entre soin, récupération et temps pour soi.



Habiter la maison

Dès l'arrivée, une sensation s'installe. Le rythme ralentit, les repères changent, l'attention se déplace.

La transformation engagée en 2026 accompagne ce mouvement. Les espaces ont été repensés pour laisser circuler la lumière, pour ouvrir les perspectives, pour créer des lieux dans lesquels on s'installe naturellement. Les quinze suites, plus vastes, plus fluides, deviennent de véritables lieux de vie. Elles offrent un équilibre entre confort, intimité et ouverture sur le paysage.

Le séjour prend une autre dimension. Le temps s'étire, les moments s'installent. On passe d'un instant à l'autre sans rupture, porté par une sensation de continuité. Lire face au large, s'accorder une pause, prolonger un moment de calme : chaque envie trouve sa place avec évidence.





III. LA MAISON

Claire Bâcle, *à bras ouverts et en toute discrétion*

À la Maison Anne de Bretagne, l'hospitalité s'incarne dans l'attention portée à chacun. Depuis 2016, Claire Bâcle, directrice adjointe et maîtresse de maison, porte une vision du service profondément ancrée dans son époque : plus humaine, plus attentive, plus incarnée.

« *Le service et l'accueil aujourd'hui, c'est savoir lire les personnes, les comprendre. Adapter les mots, le rythme, l'attitude...* ». **Claire Bâcle, maîtresse de maison**

Lauréate en 2019 du prix du Service de l'année (Les Trophées Le Chef), Claire Bâcle défend une approche où la technique s'efface derrière la relation. Le service s'inscrit dans une approche profondément humaine, où tout repose sur la capacité à s'ajuster. Le ton, le rythme, la présence évoluent en fonction des personnes, des moments, des attentes.

Ici, rien n'est figé. Tout s'ajuste, se module, se construit dans l'instant.

Dans la salle, les gestes sont précis, presque chorégraphiés. Mais ce qui marque, c'est autre chose. Le choix des mots. L'intonation. Le moment où l'on intervient, ou non.

Une même assiette peut être vécue différemment selon la manière dont elle est présentée. Le service devient alors un prolongement de la cuisine. Une autre manière de faire vivre le goût.

Quant à l'hospitalité, elle se construit dans ces détails : un regard, une manière d'accompagner, une présence discrète mais constante. Cette attention crée une relation subtile, presque imperceptible, qui transforme le séjour.

Le sentiment d'être attendu, reconnu, compris s'installe progressivement. Il donne au lieu sa singularité, et laisse une empreinte durable.

« *Être le plus pointu et le plus personnel possible, sans jamais être intrusif.* »

UNE MAISON QUI SE CONSTRUIT AVEC SON ÉQUIPAGE.

Cette vision du service s'appuie sur un collectif solide.

La maison compte aujourd'hui près de 50 collaborateurs, dont moins de 10 saisonniers. Une stabilité rare dans le secteur. En cuisine comme en salle, une grande partie des recrutements se fait par candidatures spontanées, signe d'une attractivité construite dans le temps.

« On donne leur chance à des profils qui ont l'envie et le savoir-être. Le reste ça s'apprend. »

Le management repose sur la proximité, l'exemplarité et la transmission. Chacun est invité à trouver sa place, à construire son rôle.

REPENSER LA MAISON, AUSSI POUR CEUX QUI LA FONT VIVRE

La transformation de 2026 ne concerne pas uniquement les clients. Un espace entièrement dédié aux équipes a été créé : vestiaires, salle de repas, espaces de repos. Une organisation pensée pour améliorer concrètement le quotidien.

Les outils de travail ont également évolué, notamment avec des systèmes permettant une meilleure connaissance des hôtes et une personnalisation plus fine dès la réservation.

FAIRE ÉVOLUER L'EXPÉRIENCE

L'expérience se construit dans la précision de chaque détail.

Elle commence dès l'entrée dans la maison, et se poursuit dans la salle, ouverte sur l'Atlantique, où la lumière évolue et accompagne le rythme du repas. Le regard s'étire vers le large, le temps ralentit, et l'attention se porte naturellement sur ce qui va suivre.

Ce moment se compose dans l'équilibre entre la cuisine, le vin et le service. L'attention portée à chaque hôte permet d'ajuster le rythme, d'affiner la lecture du moment, de créer une relation qui dépasse le simple cadre du repas.

Au fil du déjeuner ou du dîner, chaque élément trouve sa place, chaque sensation prolonge la précédente.

C'est cette harmonie d'ensemble, portée par le lieu, l'équipage et la cuisine, qui donne à l'expérience sa profondeur et laisse une empreinte durable.





IV. LA TABLE DE MATHIEU GUIBERT

Une table iodée, *et profondément humaine*

À la table de Mathieu Guibert, la cuisine ne se pense jamais seule. Elle s'inscrit dans un ensemble : le lieu, le service, le vin, le territoire. Pour Mathieu Guibert, diriger la maison consiste à tenir cet équilibre.



Tenir *une maison*

Chez Mathieu Guibert, le mot “chef” ouvre seulement la première porte. Car son métier, au fond, consiste à tenir une Maison.

Tenir une Maison, c’est penser aussi l’hospitalité, le rythme d’un service, la lumière d’une salle, la fidélité d’un équipage, la mémoire qu’un hôte emporte avec lui. C’est une responsabilité plus large, plus dense, presque plus romanesque.

Né sur ce territoire, Mathieu Guibert entretient avec le Pays de Retz une relation de familiarité profonde. Le vent salin, les terres maraîchères, la rudesse de l’Atlantique, la pêche, les saisons du littoral

composent depuis toujours son paysage intérieur. Sa cuisine en porte la trace, dans sa manière d’unir rigueur, lisibilité et profondeur de goût.

Formé par plusieurs grandes maisons, il en a gardé le goût du fond, de la sauce, de la cuisson juste et de l’élaboration patiente. Au sein de la Maison Anne de Bretagne, cette culture s’exprime avec une écriture personnelle, ancrée, lisible, habitée.

Depuis la reprise de la Maison il y a dix ans, il construit avec constance. Il affine, développe, transmet, structure. Son ambition prend la forme d’un lieu vivant, cohérent, fidèle à lui-même, où l’excellence circule dans tous les gestes, jusque dans les plus silencieux.

Au fond, tout part peut-être de là : offrir à chacun une forme rare de justesse.

Une cuisine de territoire *entre ancrage et exigence*

Le goût comme point de départ. Ici, tout commence par une sensation : une bouchée franche, un jus profond et une texture qui s'impose avec évidence.

La cuisine de Mathieu Guibert s'ancre profondément dans son territoire. Les produits de la mer, les légumes de saison, les ressources du Pays

de Retz... Chaque assiette trouve son équilibre dans la précision. Les cuissons sont justes, les goûts nets et les sauces, quant à elles, prolongent, enveloppent et laissent une empreinte. Signature forte de la maison, elles jouent un rôle central. Elles relient, prolongent, donnent de la profondeur.

Elles inscrivent chaque plat dans une continuité de goût, presque dans une mémoire. Ce sont ces détails, parfois invisibles, qui construisent l'émotion. À partir de là, tout repose ensuite sur la précision du geste et la justesse de l'intention.





« *Le goût est quelque chose de profondément intime.
Il touche au souvenir, à l'émotion.* » **Mathieu Guibert.**

Au fil du repas, une forme d'équilibre s'installe. Les saveurs se répondent, les sensations s'enchaînent avec fluidité. Le plaisir naît de cette cohérence, de cette capacité à aller droit à l'essentiel sans jamais perdre en intensité.

Chaque bouchée doit être cohérente. Chaque élément doit trouver sa place. Le plaisir est alors immédiat. Et il reste.





Le vin, *parfaite symbiose* avec la cuisine

À table, le vin occupe une place à part entière. Il en prolonge la lecture, en révèle les lignes, parfois même en déplace les équilibres.

Cette place ne s'est pas construite en un jour mais s'inscrit dans l'histoire même de la maison. Dès ses origines, sous l'impulsion de Michèle et Philippe Vételé, le vin fait partie intégrante de l'expérience. Une première cave se dessine, avec une attention portée aux vignerons et à la cohérence avec la cuisine. Au fil des années, cette culture se structure, s'enrichit, s'affirme.

L'arrivée de Mathieu Guibert en 2016 vient prolonger cette dynamique, avec une vision plus globale de la maison, où le vin dialogue pleinement avec la cuisine et le service.

Depuis 2019, sous l'impulsion de Steve Gellot, chef sommelier, la cave s'est imposée comme l'un des piliers de la maison. Elle compte aujourd'hui plus de 2 500 références, et a été distinguée en 2023 comme meilleure carte des vins de France dans la catégorie Restaurants gastronomiques de prestige. La cave s'est construite au fil des années dans une relation directe avec les vignerons.

« *Je ne fais pas rentrer un vigneron sur ma carte tant que je ne suis pas allé à sa rencontre...* ». **Steve Gellot, Chef sommelier**

Chaque sélection est le fruit d'une rencontre, d'un échange, d'une compréhension du travail et du lieu. Cette approche donne naissance à une cave vivante, profondément incarnée, où chaque bouteille porte une histoire autant qu'un goût.

En 2025, Steve est élu Sommelier de l'année par le magazine Le Chef, une distinction d'autant plus remarquable que les trois chefs sommeliers* passés par la maison ont reçu ce titre.

Mais au-delà des chiffres et des distinctions, c'est une manière de penser le vin qui s'affirme.

Les accords se construisent dans cette logique : celle d'un dialogue. Le vin vient souligner une texture, prolonger une sensation, créer un écho avec l'assiette. L'expérience se joue alors dans ces interactions subtiles, dans cette capacité à faire évoluer la perception au fil du repas.

*Michèle Vételé en 2009, Adrien Lavorel en 2021 et Steve Gellot en 2025.

UNE CAVE DE TERRITOIRE, OUVERTE ET COHÉRENTE

La Loire constitue le socle naturel de cette sélection. Le Muscadet, en particulier, y trouve une place essentielle. Sa tension, sa salinité, sa capacité à dialoguer avec les produits de la mer en font un partenaire évident de la cuisine.

Mais la cave ne se limite pas à un territoire. Elle s'ouvre à d'autres régions, d'autres lectures, toujours guidée par une exigence de cohérence : chaque vin doit pouvoir dialoguer avec la table.

L'ATELIER DU VIN, UN ESPACE POUR PARTAGER

La rénovation de 2026 marque une évolution majeure avec la création d'un Atelier du Vin entièrement repensé. Plus vaste, plus ouvert, plus structurant, il devient un lieu de travail, de transmission et de dégustation, où le vin entre dans le champ de l'expérience avec encore plus de clarté. Ici, le registre change subtilement : bois foncé, ambiance enveloppante, lumière douce et présente, avec du mobilier dessiné sur mesure, comme l'ilot central conçu comme véritable poumon du lieu.

L'espace répond à une double ambition : faciliter le quotidien des sommeliers tout en permettant de vivre des dégustations, ateliers et rendez-vous privilégiés autour du vin, dans un format intime. Un lieu de travail, oui. Mais aussi un lieu d'expérience.



Regards croisés *avec Caroline Tissier,* *architecte d'intérieur.*

Rénover la Maison Anne de Bretagne ne consistait pas à moderniser un lieu existant. Il s'agissait de lui redonner une cohérence, en phase avec ce qu'elle est devenue : une maison de chef face à l'océan, pensée comme une destination à part entière.



« *Il faut comprendre une maison avant de la dessiner.* ». **Caroline Tissier, architecte d'intérieur**

Pour accompagner cette transformation, Mathieu Guibert fait appel à Caroline Tissier. Son approche repose sur une lecture attentive des lieux et de ceux qui les portent. Plus qu'un décor, elle propose une écriture sur mesure, conçue pour traduire une identité, un usage, une présence.

Le projet s'articule autour d'une intention claire : ouvrir les perspectives, laisser circuler la lumière et inscrire plus profondément encore la maison dans son rapport au littoral.

Le résultat s'éloigne des codes attendus. Ici, la mer n'est jamais illustrée. Elle est suggérée. Dans les matières, les tonalités, les textures.

Sables clairs, bleus sourds, verts d'eau, bois blond, pierre par touches, enduits à la chaux, textiles naturels : l'ensemble compose une atmosphère apaisée, enveloppante, sans effet démonstratif.

UNE ÉCRITURE FLUIDE, ENTRE LIGNES ET MATIÈRES

Le projet repose sur un travail discret mais structurant : celui de la courbe.

Les angles s'effacent, les lignes s'adoucissent, les circulations deviennent plus fluides. Le lieu gagne en confort, en lisibilité, en cohérence.

Ce langage formel n'est pas décoratif. Il dialogue avec le paysage. Il évoque les mouvements de l'eau, la souplesse du vent, la rondeur minérale du littoral.

Une manière d'inscrire l'océan dans l'expérience, sans jamais le montrer frontalement.

DES SUITES PENSÉES POUR DURER

La transformation de l'hôtel marque un changement profond d'usage. Les anciennes chambres de 25 m² laissent place à des suites d'environ 40 m², organisées autour de deux séquences : un espace nuit et un espace salon. L'objectif est simple : permettre de s'installer.

LE DÉCOR ACCOMPAGNE CETTE ÉVOLUTION.

Mobilier sur mesure, têtes de lit structurantes, bois clairs, textiles texturés, palette feutrée : l'ensemble compose un univers plus contemporain, plus lisible, en phase avec une recherche de calme et d'élégance.

Un espace dédié au bien-être viendra compléter la maison fin 2026. Pensé comme un prolongement du séjour, il proposera rituels, soins et espaces de récupération, en lien avec l'environnement marin.



Le Pays de Retz *une terre discrète et savoureuse*

Venir jusqu'ici suppose déjà de quitter un rythme plus pressé. Et c'est peut-être déjà une manière d'entrer dans l'expérience.

Entre Loire et Atlantique, le Pays de Retz avance par nuances. Le paysage y alterne entre terres maraîchères, estran minéral, ports tournés vers l'ouest, pêcheries sur pilotis et sentiers côtiers qui ouvrent le regard plus qu'ils ne l'occupent.

La lumière y joue un rôle décisif. Elle change la côte d'heure en heure, affine les reliefs, allonge les lignes, donne parfois au littoral une gravité presque nordique. C'est un

territoire qui se découvre par imprégnation plus que par effet de révélation.

À Pornic et jusqu'à Tharon-Plage, la côte compose un paysage fragmenté, subtil, profondément habitable. On y marche, on y regarde, on y ralentit presque malgré soi.

Dans ce décor, la Maison Anne de Bretagne trouve sa place avec évidence. Elle s'inscrit dans un territoire qui valorise le temps, la présence et l'attention, et propose une manière d'y séjourner qui épouse pleinement ce rythme.

Venir jusqu'ici, c'est consentir à une autre temporalité. Rester, souvent, devient une suite logique.

Le bistrot marin, *Beau Boucot*

À Tharon-Plage, Beau Boucot prolonge l'univers de la Maison Anne de Bretagne. Face à l'Océan, le bistrot marin compose une autre expression de la Maison. Le territoire, le produit et l'hospitalité y sont toujours au cœur, dans un autre format, pensé pour d'autres temps.

La cuisine est gourmande. Poissons, coquillages, produits du littoral et saisonnalité dessinent une carte vivante, pensée pour le plaisir du moment, avec cette même exigence de goût qui irrigue l'ensemble du projet porté par Mathieu Guibert.

UNE VISION BIEN APPLIQUÉE

À Beau Boucot, c'est Gauthier Delbé le chef des cuisines, un ancien de l'équipage d'Anne de Bretagne. Et à cette table, l'objectif est simple : proposer un lieu vivant, de retrouvailles où l'on s'attable autour d'une cuisine sincère et réjouissante.

LE LOCAL COMME LIGNE DE CONDUITE

À Beau Boucot, on croise des hôtes de proximité, fidèles, attachés à cette manière d'habiter le littoral avec simplicité et justesse. À Beau Boucot, on met en lumière les produits et les savoir-faire locaux, d'un retour de pêche à l'ouverture d'une bouteille de Muscadet, le territoire regorge de pépites inattendues.

Deux lieux, donc. Deux tempos.
Une même culture de Maison.



Contact presse

Daphné Frulla
+33 (0)6 61 01 01 63
rp@divino-conseils.com

MAISON
anne de bretagne
MATHIEU GUIBERT

+33 (0)2 40 21 54 72
bienvenue@annedebretagne.com
www.annedebretagne.com

163, boulevard de la Tara
Port de la Gravette
44770 La Plaine sur Mer

