



DOSSIER DE PRESSE
2017

La Mare aux Oiseaux d'Eric Guérin

Un voyage intérieur
au coeur des marais
de Brière

Hôtel 4*, Espace bien-être et Restaurant 1* Michelin.
Île de Fédrun - Loire Atlantique.

«Venir à la Mare aux Oiseaux se vit comme un voyage intérieur.»

C'est en Loire-Atlantique, au cœur des marais de Brière, sur l'île de Fedrun, qu'Eric Guerin a créé le centre de son monde le 1er avril 1995. C'est ici qu'il a construit sa Mare aux Oiseaux et en a puisé toute son essence.

Les visiteurs sont invités à s'évader dans l'espace et le temps, à vivre à un autre rythme et à profiter de la magie des lieux du lever au coucher du soleil. Ces majestueux marais sont un sanctuaire pour les amoureux de grands espaces, de faune et de flore. La nature s'impose au promeneur, le charme des maisons aux toits de chaume le transporte ailleurs, la brume du matin, le silence des oiseaux ou les premiers rayons du soleil rasant les roseaux invitent à l'abandon.

Eric Guérin «est» la Mare aux Oiseaux, la Mare aux Oiseaux c'est Eric Guérin. En plus de 20 ans il a construit un lieu à son image, a modelé chaque détail de cette bâtisse devenue «sa maison», celle-la même qui lui a offert ses racines, sa force, des années de vie à la dure sur cette île de Brière, de vrais moments de bonheur, de réussite et une certaine plénitude ; à tel point qu'aujourd'hui ils sont presque indissociables.

Bienvenue à La Mare aux Oiseaux, bienvenue chez Eric Guerin.

« SI JE N'AI PAS LA PRÉTENTION DE VOULOIR RÉVOLUTIONNER LE MONDE DE LA CUISINE, EN REVANCHE CE QUI ME PASSIONNE C'EST DE CRÉER DE VÉRITABLES LIEUX OÙ LES GENS VIENNENT SE (RE)POSER ET REPARTENT AVEC UNE EMPREINTE, UNE IMAGE, UN INSTANT QUI LES A RENDU PLUS HEUREUX OU LES A FAIT RÉAGIR POUR LES RENDRE PLUS VIVANT. »



Photos : Matthieu Cellard

A photograph of a swampy landscape. In the foreground, there is a grassy bank. A body of water, possibly a pond or a slow-moving stream, occupies the middle ground. The water is covered in a thick layer of mist or fog, which is illuminated by sunlight filtering through the trees, creating a hazy, ethereal atmosphere. The background is filled with dense, tall trees with green foliage. The overall scene is peaceful and natural.

LA LUMIÈRE DU MARAIS, LA
NATURE OMNIPRÉSENTE, AUTANT
DE REPÈRES POUR UN CHEF QUI
CHERCHE TOUJOURS LE POINT
D'ÉQUILIBRE ENTRE LES ÊTRES ET
LES CHOSES.

SENSIBLE AUX ÉNERGIES, À TOUT
CE QUI FAIT DU BIEN À L'ÂME ET
AU CORPS, ERIC GUÉRIN A CONÇU
UN LIEU OÙ CHAQUE ESPACE EST
COHÉRENT.

RESTAURANT

Bienvenue à la table d'Eric Guérin...

Le voyage débute au "salon des cages" pour un apéritif, parce que c'est ici que tout commence, comme ça l'a été pour Eric en 1995. Cette pièce, située au coeur de la chaumière historique, a vu naître les rêves de «Mare aux Oiseaux» ; elle accueillait à ses débuts une trentaine de couverts. Aujourd'hui l'endroit est cosy et tout invite au repos de l'âme, tranquillement installé devant la cheminée avec un verre, une tasse ou un livre à la main.

Le restaurant composé comme un triptyque se dévoile tel un cube de verre habillé de tentures de soie sauvage, ou encore en boudoir cosy et pour finir en véranda ouverte sur le jardin. Dans le prolongement, la

terrasse et le salon d'extérieur pour les moments de partage estivaux. Au retour, cédez à la tentation de jeter un coup d'oeil en cuisine par le hublot ou de pousser la porte, car ici ça n'est pas interdit !

Le mot d'ordre c'est «évasion». La décoration du lieu transporte les visiteurs entre meubles chinés et contemporains, objets d'art et œuvres picturales. Un bel éclectisme où les souvenirs de voyages autour du monde du maître de maison s'amuse à créer un contraste permanent entre les racines et demain.

Vous voilà ici et maintenant... vous avez déjà oublié le temps qui passe...



Photos : Matthieu Cellard



HÔTEL

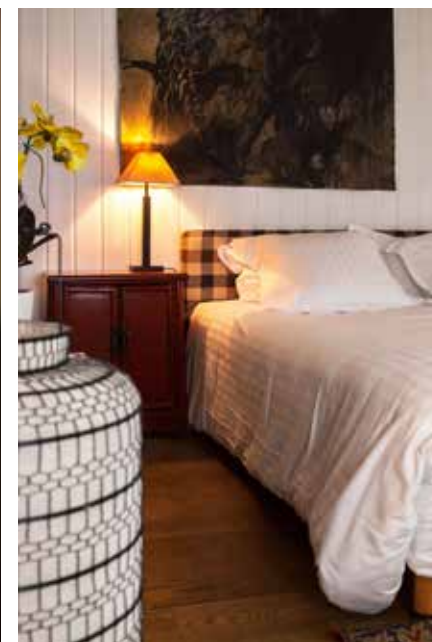
Pouvoir se poser, dormir, se réveiller, vivre, sentir, bouger, prendre le temps d'humers les odeurs, de voir les couleurs, d'entendre les oiseaux, sont autant de détails qui ont leur importance pour comprendre le message d'Eric Guerin que la maison va transmettre au visiteur.

6 chambres dans le bâtiment principal, dont 3 dans la partie historique de la maison, version cosy chic, à l'abri du chaume, puis en face, un cocon, équipé pour les personnes à mobilité réduite ou les adeptes de l'indépendance, avec sa terrasse privative ombragée par une pergola recouverte de glycine. Traversons le jardin pour se retrouver en bordure du marais, juste au bord de l'eau, où se cachent 3 chambres, dans une cabane sur pilotis, évoquant ces

lodges suspendus au rythme de la nature et des couchers de soleil sur la savane.

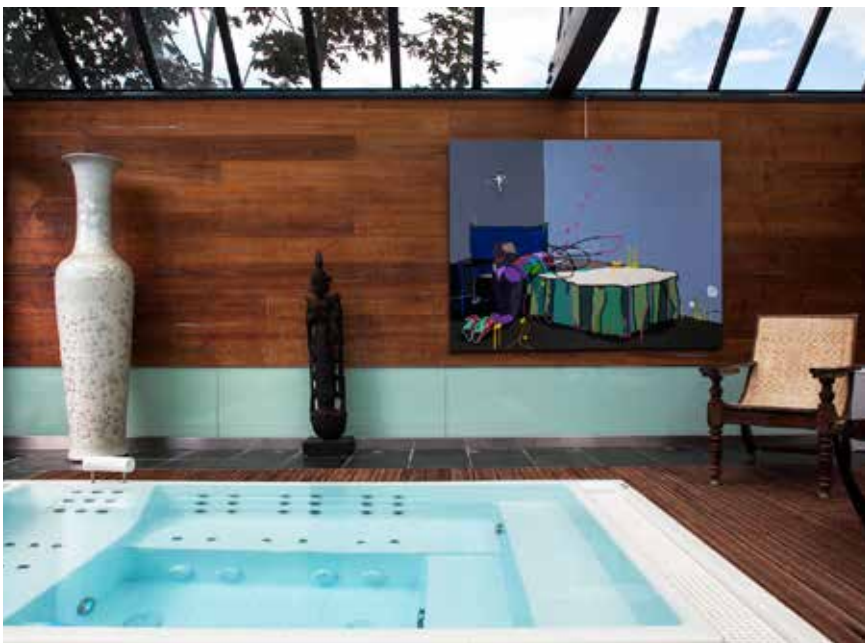
À 100m d'ici, un autre jardin celui du «clos du rouge gorge», où l'on pousse un portillon de bois pour s'aventurer entre les petites maisons à tête de chaume qui abritent les 3 suites, les 2 duplex et l'espace bien-être.

On est ici à la fois ailleurs et très vite chez soi, chaque chambre est différente, une baignoire en silex de trois tonnes et demi arrivée d'Indonésie, une porte qui s'ouvre en transparence sur la douche comme un souvenir de Cochin, une vieille gravure de Léon Danchin qui rappelle que l'on est en terre de chasse, ou les suites sur deux étages qui prennent des allures de petits appartements privés.



Photos : Matthieu Cellard





Photos : Matthieu Cellard

ESPACE SOINS ET BIEN-ÊTRE

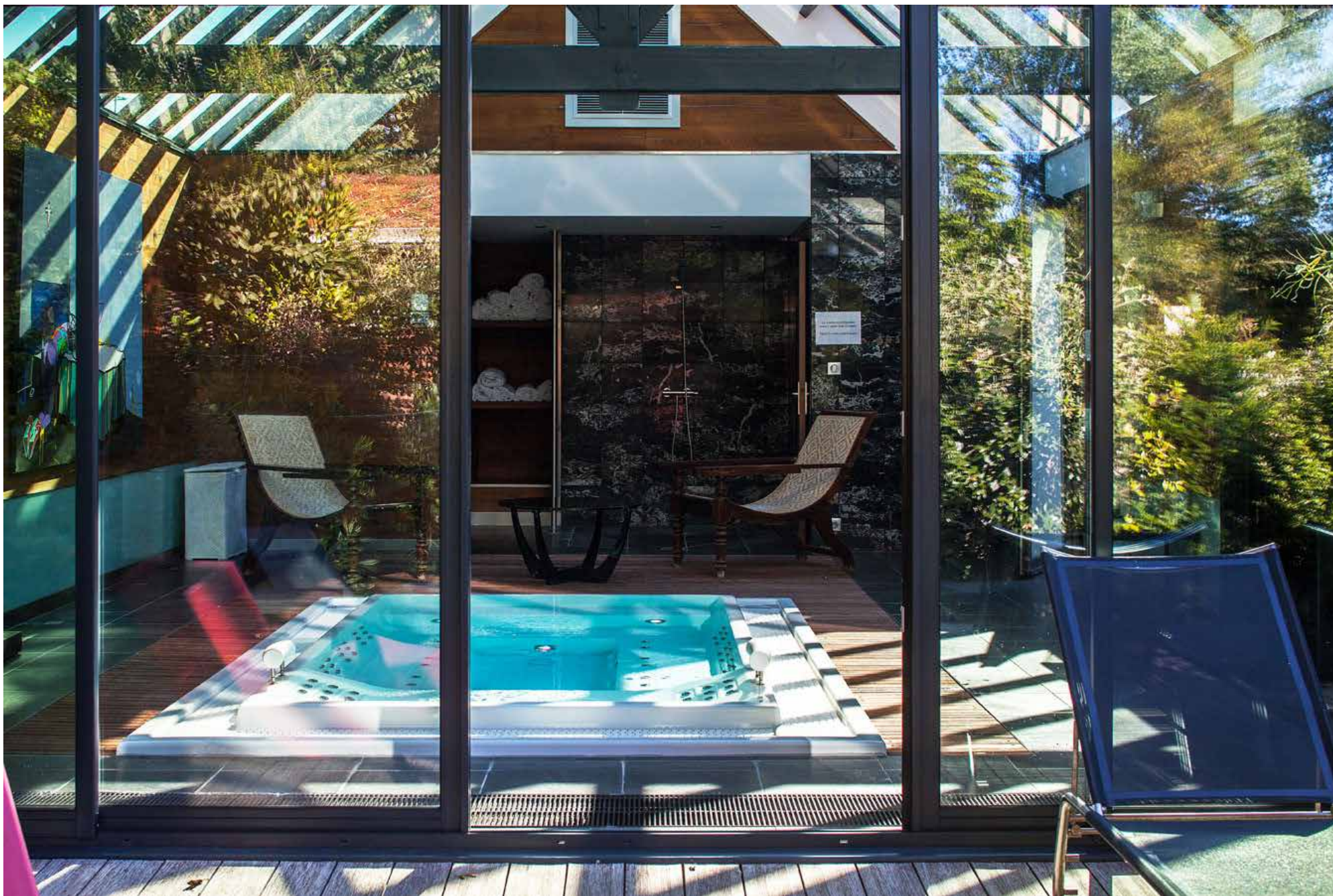
En suivant le sentier qui baguenaude entre les 5 suites, on tombe sur une verrière lumineuse qui abrite un jacuzzi de 7 places. Un bien bel écrin qui s'ouvre sur une nature luxuriante qui court jusqu'à une levée privative donnant sur les marais de Brière.

Cet espace bien-être ne joue pas les Spas de luxe, souvent intimidants. Ici on privilégie la détente, le calme et la volupté, sans artifices.

Un passage dans le sauna ou un somme sur la terrasse ensoleillée sont autant de phases de décompression qui trouvent tout leur sens entre les mains de notre masseur qualifié.

Ici, pas de carte de soins, mais du sur-mesure !

On vous propose les techniques les plus adaptées en fonction de votre état physique, moral et du niveau de pression que vous appréciez pendant votre massage, pour faire de votre passage à Mare aux Oiseaux, un moment unique de détente et de bien-être.





ERIC GUERIN

LES ORIGINES

À 47 ans Eric est un cuisinier au style affirmé. Doué, sensible, attentionné et surtout généreux, il a su se construire un univers gastronomique apprécié à l'ADN qui lui est propre.

Taillevent, Claude Deligne, Philippe Legendre, un jeune chef de partie nommé Jean-François Rouquette, un passage dans les cuisines du Ministre de la Défense, le Jules Verne, Alain Reix, seront autant de lieux traversés et de personnes rencontrées sur un parcours et un apprentissage du métier qui l'amèneront à ouvrir en 1995 sa Mare aux Oiseaux.

LE PARCOURS D'UN CHEF

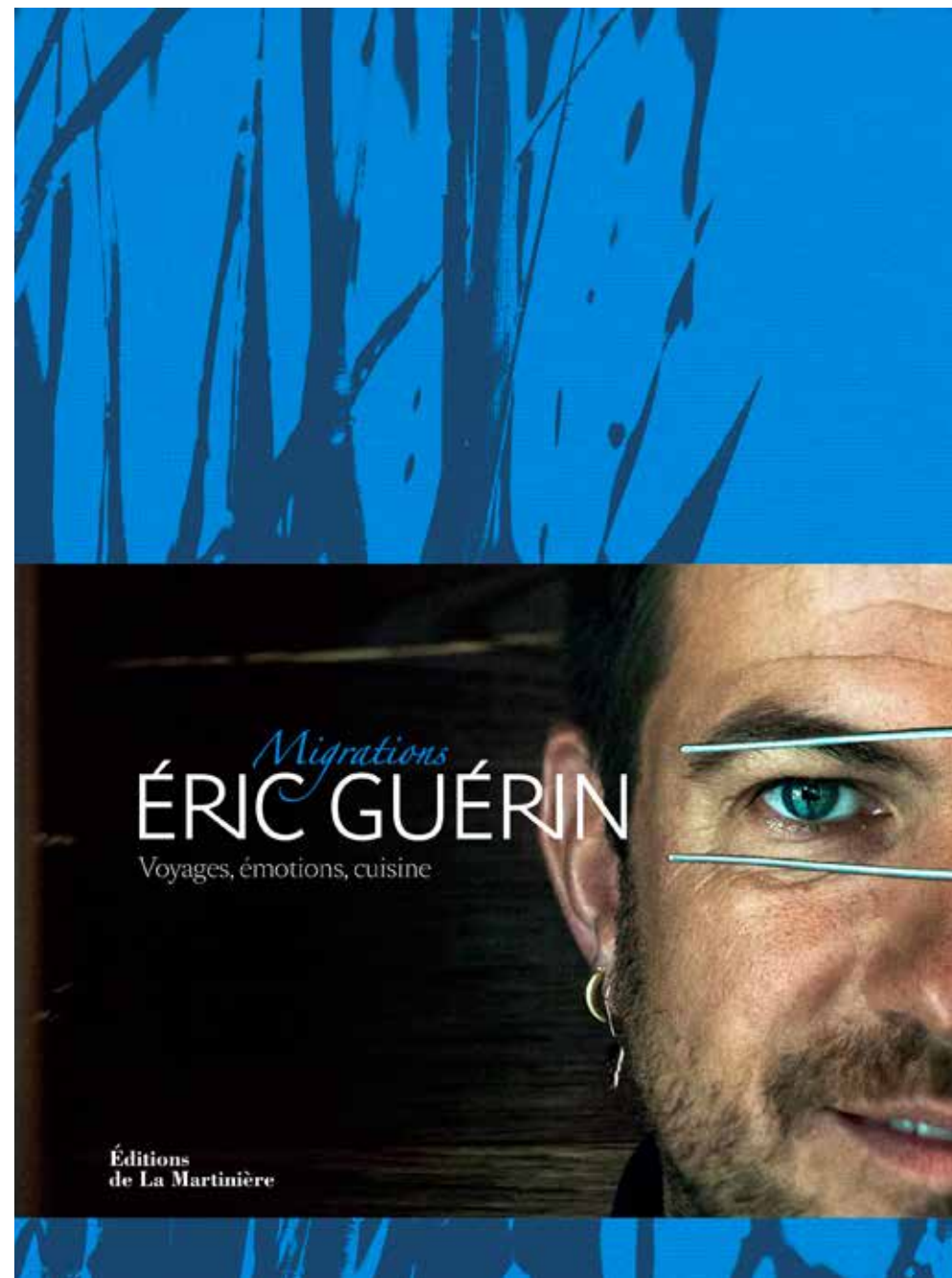
Il s'en suit 5 années difficiles, loin de la frénésie et de ses contacts parisiens, avant que le guide Gault Millau ne le sacre grand de demain et que le Michelin ne l'auréole en 2000 d'une étoile inespérée.

C'est pour ce jeune cuisinier le début d'une belle ascension. Il débute les premiers très gros travaux à la Mare, Alain Ducasse l'appelle pour qu'il lance l'opération Food France en octobre 2004, il se crée au même moment l'association Génération.C et le mouvement Omnivore, Eric va alors vivre ses plus belles années de cuisine, faites de rencontres et de créations, le monde est à lui et il le dévore tout avec la fougue d'une jeunesse qui s'assume.

Depuis le premier jour, la maison n'a cessé de grandir, de s'agrandir et d'accueillir de nouveaux collaborateurs entre ses murs. Les oiseaux ont fait des petits et l'équipe est passée de 4 en 1995 à 42 à l'été 2016. Autant de « piafs », comme

Eric se plaît à les appeler, qui composent, plus que jamais, sa famille de cœur.

En 2015, Eric Guérin sort son deuxième livre « Migrations : voyages, émotions, cuisine » aux éditions de la Martinière, un ouvrage qui lui a valu le prix Champagne Collet du livre de chef en 2016.



« JE ME SURPRENDS ENCORE À CONTEMPLER LES MARAIS PENDANT DES HEURES
POUR EN CAPTURER CETTE LUMIÈRE EXTRAORDINAIRE, PUIS J'ARRIVE À LA
MAISON, ÇA TOURNE, MES JEUNES ONT LE SOURIRE, JE SUIS BIEN... »



L'INSPIRATION

L'angoisse de la page blanche Éric ne la connaît pas, sa vie l'inspire, les paysages, les rencontres, les cultures mais aussi l'alchimie des choses.

«Tout commence par un dessin, un relief, une couleur, une émotion. Je dessine, gribouille mes moments de vie, ce qui me traverse l'esprit avec autant de diversité qu'il y a d'instant. Pour moi chaque chose a un goût, chaque émotion une note, une touche personnelle. Je puise dans ma bibliothèque de saveurs pour construire mon écriture de cuisine. Au travers de mon langage chaque substance a son interprétation, de l'eau, du soleil, les profondeurs, l'amertume, la lumière, l'amour, la caresse etc... Là où la majorité des chefs partent du produit pour construire leur plat, moi je cherche les formes, les textures, les couleurs qui vont m'aider à raconter mon histoire. Les produits font leur entrée en seconde lecture, bien entendu suivant un choix drastique sur la qualité et la provenance».

Dans le dialecte gourmand d'Eric, le croquant parle aux

oreilles, le chaud et le froid, le cuit et le cru, l'acide et le sucré, autant d'opposition où les saveurs s'assemblent, se poussent comme des contrastes de vie maîtrisés qui entraînent les aliments les plus communs dans des dégustations iconoclastes -Melon, œufs de poissons volants et caramel au beurre salé -.

Puis il y a les voyages : *«J'ai rapporté dans mes valises la générosité de la cuisine des femmes Marocaines, la douceur Birmane, les chaleurs de l'Afrique, et bien d'autres secrets d'ailleurs.»*

Et une écriture plus spirituelle : *«Je joue une autre partition dans ma cuisine qui n'en a pas moins un rôle essentiel dans l'approche de mon métier. C'est une écriture céleste, voire mystique, un lien entre les éléments, une construction très intime comme une triangulaire entre Terre-Eau et Ciel qui insuffle une direction à ma cuisine. La Terre pour les racines, l'histoire, le savoir-faire ; l'eau pour la liaison, l'élément qui transporte, mais aussi la vie ; l'air pour le voyage, le rêve, l'ailleurs mais aussi le soleil, la lumière.»*



« JE NE CHERCHE PAS À FAIRE DANS LE DÉMONSTRATIF OU À SUIVRE LA TENDANCE. JE LAISSE JUSTE L'ENVIE GUIDER LE GESTE, PARCE QUE POUR MOI C'EST LÀ QUE SE SITUE LA MAGIE DE LA CUISINE. »



LA TRANSMISSION

L'humain fait partie intégrante de la vision d'Eric Guerin sur le métier d'hôtelier restaurateur, il ne peut y avoir de bon travail, d'âme dans un lieu, sans obtenir la sérénité de ceux qui l'habitent. Aussi il apporte beaucoup d'importance au bien être de ses équipes.

Eric est un passeur et reste un modèle pour de nombreux jeunes chefs passés dans sa cuisine tels que Benoit Delbasserue (Couleurs saveurs), Nicolas Guiet (L'UNI), Christophe Boucher (Dessance), Nicolas Waquet (la Pâtisserie des rêves), Jean-François Pantaleon (Coretta), et quelques autres...

Il a aussi ouvert depuis bientôt cinq ans **le Jardin des Plumes à Giverny** (1 étoile), pour y installer Nadia Socheleau sa directrice et maîtresse de maison.

En contact régulier avec ses anciens piafs, le chef les suit, les conseille et cultive avec eux cet esprit de famille qui lui est cher.



PRODUITS ET TERRITOIRES

C'est avant tout l'amour de sa région d'adoption, l'envie d'aider, et de faire partager qui pousse Eric Guerin à s'investir et défendre les produits et producteurs de sa région.

Du Muscadet aux pigeons de Mesquer, en passant par la fleur de sel de Guérande (triée à la main par la Famille Charteau) ou encore les légumes de Damien Rio, Eric a su découvrir et mettre en lumière les meilleurs producteurs locaux.

Mais plus encore, il produit son propre miel dans les jardins de la Mare aux Oiseaux, se bat par exemple pour la valorisation de la production de viande locale et faire connaître le nouveau label «élevé en Brière». Eric n'a de cesse de mettre ces artisans en avant, comme Nathalie Morice qui élève seule des veaux sous la mère.





INFOS PRATIQUES

LA MARE AUX OISEAUX

223 rue du chef de l'île 44720 Saint Joachim
+33 (0)2 40 88 53 01 - www.mareauxoiseaux.fr

RESTAURANT

Ouvert tous les jours sauf Lundi et Mardi du 1er octobre au 31 mars et le Lundi au déjeuner du 1er avril au 30 septembre.
Services : de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
Menus : 55 € (servi tous les jours au déjeuner, à l'exception du dimanche, des jours fériés et des ponts), 75 € et 105 €. Menu enfants 22 €. à la Carte, de 15 € à 35 €

HÔTEL

Ouvert tous les jours sauf Lundi et le Mardi du 1er octobre au 31 mars.
Check in : 16h Check out : 12h
Chambres : 165 €, 195 €, 270 €, 295 €
Petit déjeuner : 20 €
Supplément 1/2 pension : 75 € par personne

ESPACE BIEN-ÊTRE

Ouvert tous les jours de 10h à 20h sauf Lundi et le Mardi du 1er octobre au 31 mars. Cabine de soins ouverte du jeudi au dimanche sur rendez-vous.



FACEBOOK : La Mare aux Oiseaux | Eric Guerin

TWITTER : @chefericguerin

INSTAGRAM : @chefericguerin | @mareauxoiseaux

HASHTAGS OFFICIELS : #mareauxoiseaux | #chefericguerin

CONTACTS PRESSE

Sylvie de Laveaucoupet - SDL Conseil
sdelaveaucoupet@orange.fr | 06 08 72 22 22

Bérengère Creton - Agence Madame Kotoba
bc@madamekotoba.fr | 06 62 62 93 49

COMMUNICATION DIGITALE, PARTENARIATS ET CO-BRANDING

Benoit Debeauquesne - Agence Ben&Jul
ben@benandjul.fr | 06 11 76 16 10