



DOSSIER
DE PRESSE

ERIC GUÉRIN & LA MARE AUX OISEAUX

L'accord parfait

Plus qu'un coup de cœur, un coup de foudre...
une véritable histoire d'amour qui dure !

En 1995, alors âgé de 25 ans, Eric Guerin achète, une petite chaumière briéronne pour en faire sa **Mare aux Oiseaux**. Dans la fougue de sa jeunesse, il disait volontiers à qui voulait l'entendre : « *à 50 ans, je rends mon tablier, je quitte la Brière et je passe à autre chose !* »

En 2020, non seulement Eric Guérin n'arrête rien, mais il remet en scène sa maison : une nouvelle cuisine ouverte, une décoration totalement revisitée, des jardins magnifiés, ses oiseaux de collection... Il repart de plus belle, plus mature, plus concentré et plus intègre dans ses choix.

50 ans ... dont 25 ans en Brière, 20 ans d'étoile Michelin.

Le Chef est arrivé à la croisée des chemins, à ce moment particulier de la vie où l'on fait des bilans, où l'on regarde le trajet parcouru, ce à quoi l'on tient, ce dont on est fier, ce que l'on veut poursuivre. Il choisit alors de se séparer du Jardin des Plumes, qu'il avait créé en 2012 à Giverny, pour se consacrer entièrement à **La Mare aux Oiseaux**, son lieu de prédilection, son île au milieu des marais de Brière.

C'est décidément ce terroir qui le nourrit, inspire sa cuisine, stimule sa créativité.



UN CHEF HAUT EN COULEURS

Une signature affirmée

Mélange de genres, propositions éclectiques, univers varié et coloré, Eric Guérin avec sa personnalité sans pareil, assume et revendique ses choix, ose s'aventurer au plus profond de lui-même, au sein de sa terre d'adoption.

La version 2020 de **la Mare aux Oiseaux** est encore plus imprégnée de l'originalité du chef.

Eric Guérin accueille son public dans un lieu singulier où chaque espace restitue une ambiance unique créée au gré de sa sensibilité et de son imagination. Il puise son inspiration au cœur des marais, dans la force de cette terre de Brière, mais aussi dans ses voyages et rencontres à travers le monde.



« Passionnés, habités, chacun de nous doit devenir à nos côtés un ambassadeur pour le marais, pour la Presqu'île, la région ; notre territoire, notre inspiration, ce terrain de jeu d'eau douce en eau salée, de terres agricoles aux terres sauvages, de prairies en forêt, de la tourbe à la roche, nous respirons tous chaque atome de ce beau territoire afin de nous y épanouir, donnant ainsi l'impulsion vibratoire à la maison » - EG -



Sa couleur est le bleu, à l'image de ses yeux, de son tablier, de sa nouvelle cuisine !

Bleu, écho de la vie, du voyage et des découvertes... Bleu, comme l'eau qui l'entoure, le relie au calme intérieur, aux choses profondes et à la liberté à laquelle il tient tant.

Fils d'une mère galeriste et d'un père chineur et collectionneur, son enfance se déroule autour de grandes tablées d'artistes et de soirées prolongées qui lui donnent très tôt le goût des belles choses et l'irrésistible envie de recevoir dans une maison d'art.

Il pare alors **La Mare aux Oiseaux** d'œuvres et d'objets chinés au cours de ses escapades et donne la part belle aux artistes. On y trouve les sculptures et les tableaux d'artistes qui ont bercé sa jeunesse, et aussi des oeuvres de peintres rencontrés plus récemment, comme **Cedrix Crespel** ou encore **Olivier Masmonteil** à qui il dédie un pan de mur entier dans le salon.







Côté déco

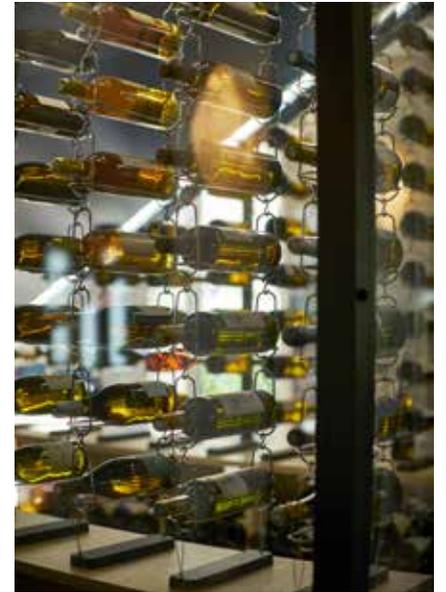
Comme sur les plumes de ses oiseaux, les bleus côtoient le vert de la nature environnante. Les touches de couleur taupe et rose poudré mêlées aux diverses teintes du mobilier en bois, apportent de la douceur à l'ensemble. Omniprésente, la végétation pénètre jusque dans la salle du restaurant par le jeu du plafond miroir dans lequel elle se reflète.

Autres plumes de douceur, les luminaires poétiques en papier Washi de **Céline Wright** qui, dans cette ambiance, s'inscrivent avec évidence et délicatesse. Dans l'ancien fumoir, **un tout nouveau bar en Morta**, bois millénaire de la Brière, s'illumine le soir. La table des sommeliers s'allonge et se transforme en espace de vie. Ici les marmitons préparent les amuse-bouches devant les clients qui arrivent.

Dans la nouvelle cuisine, une table d'hôtes a pris place invitant les fidèles clients qui le souhaitent à déjeuner ou dîner au cœur de l'action.

Des atmosphères différentes, des espaces dédiés tant dehors que dedans, de jolies ambiances, le tout subtilement orchestré **avec l'aide précieuse de Romuald Poirat** (RP Solutions).





Côté jardin

L'histoire se ré-écrit au milieu des bambous qui entourent et protègent **la Mare aux Oiseaux**.

Sur la ramure d'un Olivier âgé de plusieurs siècles, un plateau pour l'apéritif. Que ce soit sur cette table végétale et vivante ou dans les jardins, on peut toucher, sentir, observer, goûter... **Ici tous les sens sont en éveil.**

Plus fleuri, plus structuré, plus magique, l'immense jardin digne de celui d'« Alice au pays des merveilles », présente une succession de tableaux composés de différents espaces dessinés en collaboration avec **Pascal Renaud des Pépinières Grandiflora**.

Deux chemins, l'un tout en ardoise et bordé de rosiers serpente jusqu'aux chambres sur pilotis, le second, telle une coulée verte, plonge dans les marais.



Plusieurs terrasses, la principale re-végétalisée attenante à la salle du restaurant, la seconde entre glycine et kiwis, où l'on peut déjeuner ou dîner à l'ombre du grand mûrier. Celle dédiée à l'apéritif est dorénavant ponctuée de pyramides aromatiques. Ici, se côtoient les hôtes, les oiseaux en liberté et les cuisiniers qui viennent cueillir menthe, sauge, coriandre et autres plantes pour garnir leurs assiettes.

Çà et là, des espaces plus intimes incitent à la tranquillité et au dépaysement. Dans le jardin briéron, une barque échouée peut accueillir 4 convives ; un autre, de type japonais, est annoncé par un bonsaï ; plus loin, presque cachés, cactées, proteas, aloés, palmiers et diverses plantes et fleurs du soleil évoquent l'Afrique du Sud si chère au cœur du chef.

On retrouve dans ses jardins l'âme du cuisinier globe-trotter, l'inspiration venue de ses voyages.





Homard, tomate, nectarine



Dessin original d'Eric Guérin



Truite, oeufs confits au miel

UN CHEF CUISINIER

Pour le plaisir

35 ans après ses débuts, cuisiner reste son plus grand bonheur !

« Les temps changent, les lignes bougent, notre travail n'est plus le simple fait de construire une assiette, nous sommes devenus les garants d'une économie de proximité, d'un bien manger qui passe par le goût certes, mais aussi et surtout par l'énergie que nous partageons avec nos hôtes ; et c'est sur ce point fort, que j'ai envie de travailler pendant la prochaine décennie »
- EG -



Cochon, laitue de mer, miel

Aujourd'hui Eric Guérin conserve son style si singulier. Auteur, voyageur, chasseur, pêcheur, photographe... l'homme est un artiste.

Il commence toujours par dessiner ses assiettes comme des paysages avant de les lancer en cuisine. Son écriture culinaire s'appuie sur ses fondements de toujours : l'eau, la terre, et l'air, pour la structure ; les émotions, le geste, les couleurs, les instants de vie, les souvenirs... pour l'inspiration.

Dans ses plats une extrême fraîcheur, des couleurs, de la gaieté, de l'énergie, chacun d'eux raconte, en fonction de la météo intime du chef, une histoire, une émotion. Tout l'inspire. Il ne connaît pas l'angoisse de la page blanche et crée des recettes sans retenue. Ainsi, sa carte se renouvelle presque entièrement chaque semaine, en fonction de ce que les producteurs lui apportent.

Toute en contrastes, douce et acidulée, sucrée-salée, croquante et moelleuse, **sa cuisine se joue de tout. Eric ne s'interdit rien ou s'autorise tout.** Il donne la part belle au végétal avec ses 3 entrées de légumes qu'il utilise « de bout en bout », puis propose poissons et viandes du moment. Chacun doit trouver son plaisir.

Dans ses assiettes, beaucoup d'herbes, d'algues, de plantes de bord de mer. Amoureux des poivres, il en connaît toutes les subtilités et détient une incroyable collection ! Il adore le genièvre pour son côté sous-bois ou la cardamome noire pour sa fraîcheur mentholée... En automne, le gibier inspire le chasseur qu'il est. Il le travaille avec beaucoup de légèreté et de délicatesse.

Le chef aime surprendre et cueillir ses clients au détour de produits méconnus comme le pousse-pied ou au contraire ultra simples comme les poireaux ou autres betteraves dont il dévoile de nouvelles facettes.

Là encore il cherche à susciter l'échange. Transporter ses clients. Les faire voyager en Brière avec les produits de sa région, sublimés par quelques touches d'exotisme...



La tomate fraise



UN CHEF HUMAIN

Le goût des autres

« Porter l'étiquette somme toute assez nouvelle d'un chef éco-responsable est une véritable charge, allant bien au-delà de notre simple rapport à la terre, qui pour moi se doit aussi d'offrir le reflet de l'homme face à l'homme, dans toute sa considération » - EG -

Félix, Marie, Hugo, Marie-Lise, Cyril, Benjamin, Léo, Thierry, Amélie... Il les appelle **ses « piafs »** mais les considère comme ses piliers.

Du cuisinier au serveur, du plongeur au réceptionniste ou à la femme de chambre, tous ont la même importance aux yeux du chef et font partie de la réussite collective de **la Mare aux Oiseaux**.



Cette attention à l'autre fait partie de son ADN.

Depuis toujours Eric s'oppose aux violences faites en cuisine. Il en est devenu l'un des porte-paroles et a accueilli en son sein nombre « d'oisillons » blessés.

Eric sait insuffler comme nul autre pareil le respect des autres et la notion d'engagement au sein du collectif. Il fait confiance, laisse un espace à chacun et pour cela son équipe lui est fidèle. Son plaisir est le partage, la transmission et son souhait le plus fort celui d'être un passeur, pour perpétuer l'histoire de l'île et de sa maison. La reprise du **Jardin des plumes** par son chef David Gallienne en est la meilleure illustration.

Ni brigade, ni labo, mais une équipe qui vibre et travaille à l'unisson, dans une cuisine ouverte, baignée de lumière, digne d'une grande maison de famille. Ambiance musicale, œuvres d'art, tous les postes sont réunis dans l'espace bleu pantone décroissant.

Dans cette cuisine équipée des dernières technologies de pointe et dans le respect de l'environnement (carrelage végétal, plafond filtrant avec retour de chaleur l'hiver, poste de chauffe plus performant et rationalisé, récupération des déchets organiques pour les poules ou le compost...), le travail s'effectue dans le partage et le respect, au diapason du chef.



« J'ai toujours brigué mon petit monde comme une bulle de bonheur au sein de laquelle le métier de la restauration prendrait ses plus belles lettres de noblesses et de passion » - EG -

Avec Félix, son bras droit, comédien de formation, il enjoint sa petite troupe à développer la relation à l'autre, la manière d'accueillir, de présenter les plats, les produits, la cuisine du chef, la gestuelle et surtout laisse la possibilité à chacun d'exprimer sa singularité.

« Ensemble nous oeuvrons pour l'autre, le client, pour son plaisir, sans égo, traquant toute forme d'hypocrisie, pour que chacun puisse, si il a en compris le sens, grandir et s'épanouir au sein d'une nouvelle famille » - EG -

Eric Guerin veille constamment au bien-être de ses équipes pour offrir le meilleur à ses clients.



UN CHEF VERT-UEUX

Le respect de la nature

En s'installant en Brière son cœur a choisi sa couleur !

Vert, il l'a toujours été sans jamais chercher à l'être tant il est évident pour lui que le premier devoir d'un cuisinier est de se préoccuper de la qualité de ses produits, de ce qu'il met dans ses assiettes. De la carte des mets à la carte des vins tout est sélectionné avec soin, naturel ou b(r)io. **Eric se plaît à être l'artisan cuisinier qui travaille avec les artisans de la terre.**

Vert, car amoureux de la nature et de ce qu'elle offre, des hommes qui la cultive. Respectueux des saisons, des beaux produits et de ceux qui les fabriquent jour après jour. Eric Guérin tient par-dessus tout à ce maillage régional, aux liens tissés avec les producteurs depuis des années, à l'échange, la confiance qui s'est installée au fil du temps. Pour le meilleur.

Plutôt que de tendre vers l'autosuffisance avec son propre potager, **Eric préfère « cultiver » la chaîne humaine des artisans et agriculteurs locaux** qui lui tiennent tant à cœur car il connaît la difficulté de survivre pour certains, il sait que l'on a besoin les uns des autres, qu'à plusieurs on est plus fort.

Chacun sa spécialité. Chacun son rôle...

Eric a toujours privilégié les circuits courts avec 70% de producteurs locaux, situés à moins de 50 km de sa maison. Il a même créé un poste dédié au sourcing des produits, à leur collecte et aux relations avec les producteurs et les cultivateurs.

Grâce à cette nouvelle démarche il veille à la diminution de l'empreinte carbone en réduisant les allers-retours, garantit l'ultra-saisonnalité des produits et confirme sa préoccupation pour l'environnement.

« À ce jour nous avons non seulement découvert des pépites à côté de chez nous, qui ont largement contribué à faire bouger et évoluer ma cuisine. Chaque vendredi, de retour de sa tournée, Benjamin mon assistant, me dépose une liste de produits afin que je puisse dessiner pour la semaine suivante mes plats au plus proche de l'offre de mes artisans »

- EG -



Parmi les plus fidèles producteurs devenus depuis de vrais partenaires :

Jean-Marie Pedron

Algues et herbes fraîchement cueillies sur les côtes du Croisic.



« Il ne marche pas sur l'eau mais sautille de rocher en rocher, son domaine, la côte sauvage, ses horaires sont rythmés par le va-et-vient des marées » - EG -

L'engagement de Jean-Marie Pedron pour une culture raisonnée et durable séduit le chef. Depuis plus d'une dizaine d'années les deux hommes se retrouvent dans une

démarche créative, et se plaisent à travailler ensemble des algues peu connues comme la Grateloupia, le Combu royal, la Nori, la Dulse ou l'Estran... et la liste ne cesse de s'enrichir.

Alain Rey

Apiculteur sur le rucher de la Mare aux Oiseaux et tout autour de la Brière.

« Il est le druide des marais. Magicien, musicien, il charme ses abeilles pour qu'elles donnent le meilleur de leur nectar » - EG -

Fervent écologiste, de tous les combats environnementaux, Alain Rey étudie chaque implantation d'essaim pour développer et donner des goûts bien spécifiques à son miel.



Avec les années, un dialogue passionné s'est installé entre le chef et l'apiculteur, et a permis à Eric de découvrir tous les secrets du nectar et d'en introduire de plus en plus dans sa cuisine.

Avant gardiste, 20 ruches sont installées et alimentent la Mare aux Oiseaux depuis de nombreuses années.

Rémy et Matthieu Anezo

Les Pigeons de Mesquer

« Leur véritable valeur est l'amour qu'ils portent à leurs oiseaux. Les Pigeonneaux de Mesquer, c'est la certitude de ne jamais être déçu. Traditionnellement l'oeuf est couvé 17 jours dans les règles de l'art puis tué à 30 jours. Avant il est trop gras, et après sa chair est plus sèche » - EG -



Là encore tout part d'une rencontre, d'un partage. L'amour des oiseaux, le respect du travail « très » bien fait. Une belle histoire d'amitié qui depuis plus de 20 ans a vu Rémy et le chef évoluer main dans la main, élaborer ensemble de nouveaux projets, de nouvelles recettes... Une collaboration qui se poursuit aujourd'hui avec Mathieu le fils qui a repris les rennes de l'entreprise familiale.



Catherine Huitric
Maraîchère à Guérande



Arnaud Le Goff
Maraîcher à Saint-Nazaire



Deborah Hamon - Hélicicultrice à Saint André-des-Eaux

Chez les Anezo, les pigeons ont une nourriture saine et équilibrée : du blé, « *la meilleure des protéines !* » auquel ils ajoutent du pois, du tournesol, du maïs, du soja, et même de la graine de lin pour les oméga 3. Depuis six ans ils cultivent leurs propres céréales de manière raisonnée. Et pour éviter les médicaments ils pulvérisent des huiles essentielles.



Nicolas Guerin

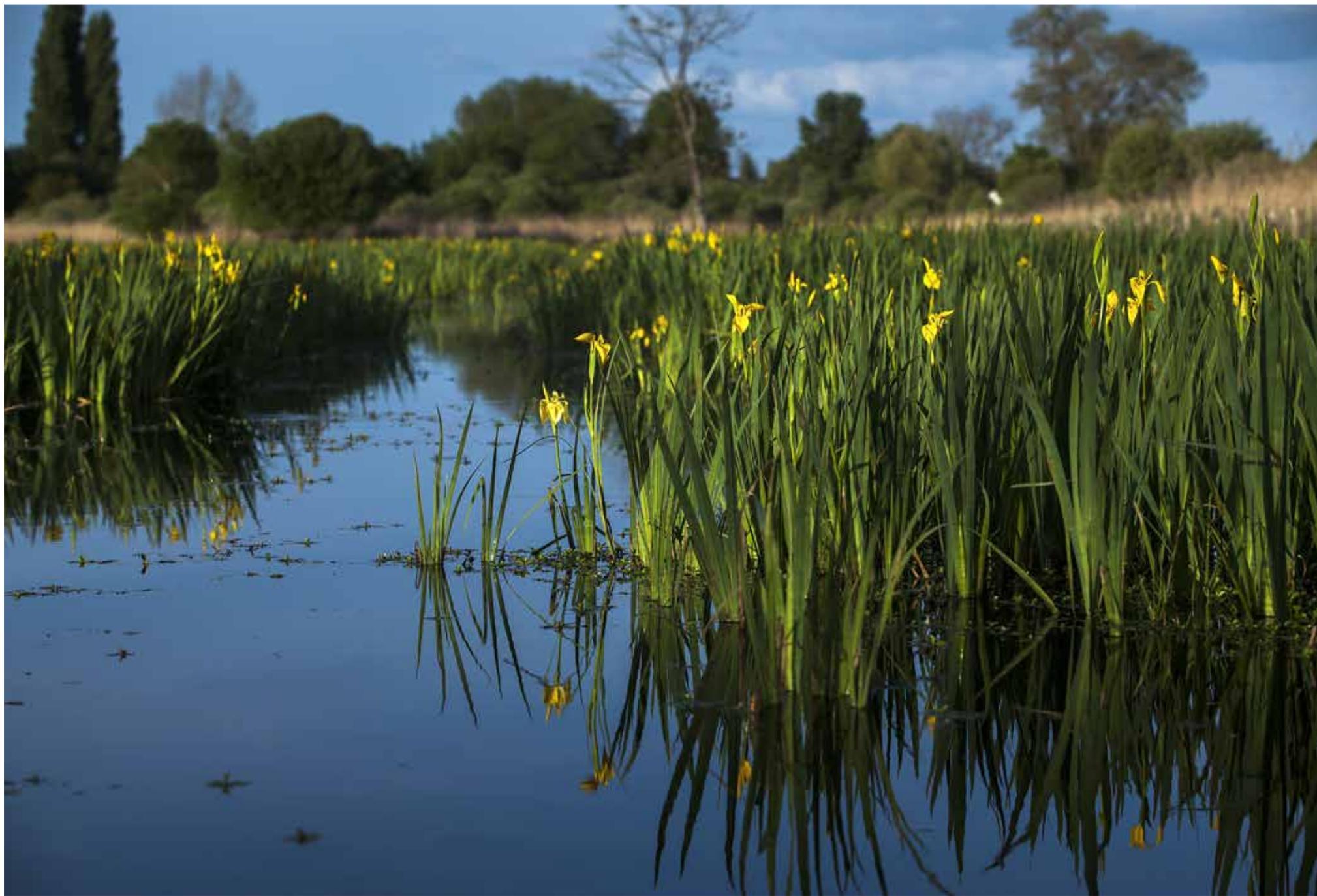
Éleveur de Bretonnes pie noire en Brière - Ferme du Bois Joubert.

« Paysan de coeur, homme de la terre, Nicolas porte en lui un rêve profond, celui de faire comprendre l'importance de l'équilibre dans nos assiettes. Avec Nicolas j'ai découvert les vertus de ses vaches, et depuis j'explore toutes les utilisations possibles de cette récolte immaculée » - EG -

C'est une fois de plus sur le terreau de la Brière que le chef et l'éleveur se sont rencontrés. Quand Eric découvre le magique pot de Gwell de la ferme du bois Joubert, cette gourmandise vivante et fragile, il en fait un ingrédient récurrent de sa cuisine.

Les pies noires de la Ferme du Bois Joubert et leurs éleveurs ont pas mal chamboulé la cuisine du chef. Le laitage reprend grâce à ses yeux, lui qui n'utilisait plus ce produit depuis longtemps.

L'éleveur nourrit de cette rencontre, se lance de nouveaux défis, se prend au jeu de la créativité, modifie son mode de traite pour embaucher et se dégager du temps de réflexion. Il cherche à travailler non pas pour son nom mais pour la race, il monte une association pour la sauvegarde du Gwell dont il est le président, et rêve d'inscrire un fromage au patrimoine régional.





LA MARE AUX OISEAUX

Hôtel & Espace bien-être

Pour se poser, prolonger le moment, prendre son temps, être bien, **La Mare aux Oiseaux c'est aussi un hôtel de 15 chambres.**

« Passer la porte de notre maison c'est entrer dans un lieu habité et pensé pour vous faire voyager et oublier votre quotidien. Chaque chambre est aménagée de manière personnelle et inspirée de mes voyages. » - EG -

Divisée en plusieurs espaces, La Mare aux Oiseaux propose 6 chambres dans le bâtiment principal dont 3 dans la partie historique de la maison, celle du commencement.

En face, la Courlis, petit cocon équipé d'une terrasse privative ombragée recouverte de glycine est dédié aux personnes à mobilité réduite ou à celles qui recherchent plus d'indépendance avec un accès facilité.

Au bord du marais, 3 chambres dans une cabane sur pilotis évoquent les lodges suspendus. On s'y sent à la fois ailleurs et très vite chez soi. Ici aussi chaque chambre est différente et décorée avec goût et beaucoup d'attention.



100 mètres plus loin, derrière le portillon de bois du Clos du Rouge-gorge, on s'aventure entre les petites maisons à tête de chaume qui abritent les 5 suite ; l'espace Bien-être, et un autre jardin privatif qui glisse jusqu'au bord de la Brière, orné d'un ponton de bois.

Sous une verrière lumineuse, dédiée à la détente, au calme et à la volupté, **un jacuzzi** ouvert de toute part sur la nature luxuriante, **un sauna et une terrasse ensoleillée**. L'évasion est au rendez-vous et on se prête vite à croire que l'on a posé ses valises dans une contrée lointaine et préservée.

Ici, pas de carte de soins, mais des **massages sur-mesure**, de nombreux modelages et du rééquilibrage énergétique avec **le Reiki**, méthode japonaise très pratiquée par le maître de maison.



Au réveil, le petit déjeuner est servi au choix dans un panier pique-nique déposé devant la porte de la chambre, ou au buffet, dans la grande salle de verre cathédrale.

Au menu, gourmandises de saison, produits régionaux, produits fait-maison, miel de nos ruches, œufs frais de nos poules pondeuses, juste ce qu'il faut pour laisser l'empreinte du souvenir d'un lieu vivant où il fait bon revenir.





INFOS PRATIQUES

La Mare aux Oiseaux

223 rue du chef de l'île, 44720 Saint-Joachim
02 40 88 53 01 - <https://www.mareauxoiseaux.fr>

Restaurant

Ouvert tous les jours sauf Lundi et Mardi
Prises de commandes : de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30. -
Menus : 55 € (servi tous les jours au déjeuner, à l'exception du dimanche, des jours fériés et des ponts), 82 €, 98 € et 120 €. - Menu enfants : 22 €.

Hôtel

Fermeture hebdomadaire : Lundi et le Mardi
Check in : 16h - Check out : 12h - Chambres : de 100 € à 335 €
Petit déjeuner : 25 € - Supplément 1/2 pension : 80 € / jour / pers

Espace bien-être

Bassin de relaxation et sauna : ouverts tous les jours de 10h à 20h.
Fermés le mardi. - Cabine de soins : sur rendez-vous les Lundi,
mercredi, jeudi et vendredi, de 10h à 20h ; Samedi de 9h30 à 20h ;
Dimanche de 10h à 18h.

Réseaux sociaux

Facebook, Instagram, Twitter : @chefericguerin ; @mareauxoiseaux
Hashtags officiels : #mareauxoiseaux ; #chefericguerin

Contact Presse

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

Communication digitale et co-branding

Benoit Debeauquesne - 06 11 76 16 10
ben.dbq@gmail.com