

La Mare aux Oiseaux fait peau neuve et célèbre le territoire de Brière

Après plus de 4 mois de travaux et un projet chiffré à 1,2 million d'euros, Éric Guérin offre un tout nouveau visage à La Mare aux Oiseaux, son hôtel et table étoilée situés à Saint-Joachim au cœur du parc régional naturel de Brière (44). Qu'il s'agisse de la refonte totale de la cuisine, de la décoration entièrement repensée ou encore du réaménagement des espaces extérieurs, Éric Guérin insuffle ainsi un souffle nouveau à cette demeure dont il est le propriétaire depuis 25 ans. « Ces travaux sont plus un choix

d'homme qu'un choix technique, présente le chef. En 1995 quand j'ai acheté la Mare aux Oiseaux, je m'étais donné comme optique de réévaluer la situation à la cinquantaine : soit je décidais de poursuivre, soit je changeais de voie. Or, il y a deux ans j'ai entrepris deux choix stratégiques. D'une part, l'embauche d'une personne dédiée au sourcing et aux relations avec les producteurs. D'autre part, un changement de fusil d'épaule en salle où l'on a misé sur la valorisation des personnalités avec notamment des cours de théâtre ainsi que la promotion des échanges entre les équipes et les producteurs. Et le résultat a été extraordinaire : une dynamique vertueuse en cuisine et la constitution d'une véritable famille de travail. C'est cet esprit qui m'a montré qu'il y avait encore plein de



choses à dire, plein de choses à faire et cela m'a profondément motivé à poursuivre ; raison pour laquelle j'ai souhaité donner un coup de pep's à la maison ! »

Point de départ des travaux : la refonte totale de la cuisine pour un investissement de près de 400 000 €. « J'ai voulu une cuisine avec une forte personnalité, un lieu de vie dans lequel on a envie de passer du temps ; où on se sent bien. » Nouveaux matériels dont un piano central, dernières technologies d'extraction et gestion

des postes repensée, la cuisine a été entièrement réaménagée sous l'égide de la société d'ingénierie RP Solutions assistée de l'installateur Biard.

Enfin, Éric Guérin a entièrement repris l'aménagement paysager de son jardin désiré « plus fleuri, plus structuré, plus magique ». Quant à la suite des événements, Éric Guérin attend les consignes gouvernementales pour rouvrir les portes de son établissement. Quoi qu'il en soit, il entend suivre un protocole plus humain qu'économique. « Je vais faire exactement ce que je devais faire au 1^{er} avril date à laquelle nous aurions dû ouvrir », insiste le chef. Au programme : 3 jours d'intégration pour toute l'équipe dont 2 entièrement dédiés à la rencontre des producteurs de la presqu'île guérandaise ! ALL