

À LA CARTE

ERIC GUERIN

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

Biard. Autre nouveauté en cuisine : une table d'hôtes pouvant recevoir de 4 à 12 couverts. « Nous avons installé une grande table d'envoi pour les amuse-bouche et les mignardises qui fait le lien entre la salle et la cuisine. Nous avons travaillé l'une de ses extrémités en un arrondi pensé pour y accueillir une petite table d'hôtes intimiste pour la clientèle d'habitues », détaille le chef qui s'est fait prendre au jeu des travaux. En effet, Éric Guérin a profité de la fermeture pour les travaux en cuisine pour reprendre toute la décoration de la salle du restaurant et des parties communes. Résolument éclectique, variée et colorée, l'identité de la nouvelle décoration se veut la rencontre entre la personnalité façonnée de voyages du chef et la valorisation de sa terre d'adoption, le marais de Brière. On retrouve ainsi un environnement à la dominante bleue où se côtoient objets chinés et œuvres d'art, mobilier en bois et végétation luxuriante. Autre nouveauté, dans l'ancien fumoir, se trouve désormais un bar conçu en morta, bois de la Brière, qui s'illumine le soir. Enfin, Éric Guérin a entièrement repris l'aménagement paysager de son jardin désiré « plus fleuri, plus structuré, plus magique ». De nouvelles essences et plantations de la région ont été introduites et les espaces de détente ont été repensés dont la terrasse « apéritive » transformée en un jardin aromatique. A.L.



©Fred Rodière