

## Autour de la belle cuisine de notre temps



### La Mare aux Oiseaux

162 île de Fedrun 44720 Saint-Joachim  
tél. +33 (0)2 40 88 53 01 [courriel@mareauxoiseaux.fr](mailto:courriel@mareauxoiseaux.fr)  
[www.mareauxoiseaux.fr](http://www.mareauxoiseaux.fr)

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !

Éric Guérin dirige « La Mare aux Oiseaux » depuis 1995. Petite bulle atypique, ce nid douillet a pris place sur l'île de Fedrun, au cœur des marais de Brière... Un endroit unique, hors du temps, où l'homme et la nature semblent se retrouver. Sans oublier une vraie cuisine d'auteur directement inspirée des rencontres et des voyages du Chef, qui a su au fil des années convaincre une clientèle régionale et nationale. Un hôtel restaurant vu avant tout comme un lieu de vie, où personnel et clients se mélangent pour partager un bout du chemin...

**Concept :** Dépeindre la Mare aux Oiseaux exige des pinceaux d'une extrême finesse... Sur cette palette se déclinent les couleurs flamboyantes des terres Africaines, les tons raffinés des douceurs d'Asie et les contrastes de la Brière... Une maison jeune, dynamique et sans cesse en ébullition, où les passions du Chef pour l'art, les voyages et nos amis à plumes ont su trouver une vraie place. Une maison qui vie et n'a de cesse de surprendre...

**Clientèle :** une vraie volonté "multi-générationnelle", le cheval de bataille de la maison c'est la pluralité, avec la possibilité de recevoir les petits budgets comme les plus gros. La clientèle est internationale, avec une majorité de trentenaire et de quadra.

**Produits :** Malgré le jeu permanent de l'assemblage des saveurs, le produit reste le maître. Il est toujours sublimé, jamais camouflé. Une envie de tous les travailler, sans préférence, ni tabou ; terre, mer, marais, avec un plaisir non dissimulé à toujours vouloir utiliser des produits plutôt roturier et souvent à contresens (exemple : boudin, sardine, salsifis, rutabaga...).

**Ingénierie :** une cuisine récente, dans laquelle tout le monde travail ensemble, chaque personne est polyvalente et chargée de responsabilités diverses ; il n'existe pas de passe entre la salle et la cuisine, ni de famille différentes pour les métiers de l'hôtellerie restauration.

Ici tout le monde est acteur de la vie de l'entreprise, touche, goûte, et donne son avis.

Matériels : four basse température, Thermomix, Pacojet, déshydrateur, plancha ...

**Gestion de l'entreprise :** Gestion simple, adaptée à la taille de l'entreprise, à son ouverture 7/7 jours et à l'équipe. Comptabilité réalisée par un cabinet extérieur. Chacun a son rôle à jouer.

**Spécificités :** expositions d'artistes (sculpteur, photographe, peintre), opérations diverses, comme la Maison des Ours pendant la période des fêtes de fin d'année...

Toute la communication de l'établissement et du Chef sont gérés en interne.