



LA BAULE



OFFICIEL DE FRANCE

Mathieu Guibert, le Chef étoilé du Jumping international de La Baule

Du 05 au 08 mai prochain, les étoiles ne brilleront pas que sur la légendaire piste en herbe du Jumping international de La Baule. Si le stade François André accueillera en effet l'élite mondiale des cavaliers et chevaux de saut d'obstacles, les feux des projecteurs seront également tournés vers les coulisses, en cuisine, à côté des loges réservées aux invités. Et pour cause ! Cette année, le Chef étoilé Mathieu Guibert sera aux commandes d'un ballet gastronomique inspiré du Pays de Retz.

Propriétaire et hôte de la Maison Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer (44), le Chef Mathieu Guibert, récompensé par deux étoiles Michelin depuis 2017, est celui qui ravira les papilles des quelques 1 000 invités quotidiens du concours baulois. Aux étoiles des champions en présence et de celles dans les yeux des amoureux de grand sport se mêleront aussi, à La Baule, celles de la cuisine authentique et créative du Chef Guibert.

Après avoir fait ses classes auprès de grands Chefs étoilés tels Yannick Alléno, Christian Le Squer, Franck Putelat ou encore Philippe Mille..., Mathieu Guibert livre une définition précise et personnelle de sa cuisine. *« J'essaie de caractériser ma cuisine autour de trois axes influencés par mon territoire car je suis un enfant du pays, mes parents étaient agriculteurs à Saint-Michel-Chef-Chef. Et ce territoire est lié à l'océan. Ce côté iodé est mon premier axe. Ma culture professionnelle est le deuxième, ce que mes Chefs m'ont appris, une cuisine gourmande et des sauces imaginées selon une certaine tradition française. Le troisième axe de ma cuisine est ma personnalité, mes voyages, mes rencontres ainsi que ma vision très humaine des choses. Je compare souvent ces moments de partage au sport de haut niveau, avec de la précision, de l'émotion et des moments de grâce. »*

Révéléateur d'émotions dans ses créations, le Chef Mathieu Guibert avoue trouver des points communs entre la gastronomie et le monde équestre. *« Je ne suis pas cavalier mais ce qui me rapproche de l'univers du cheval est l'élégance et la beauté. Ce que j'aime dans le sport équestre, c'est ce binôme, cette alliance parfaite entre le cavalier et son cheval, ce qui rend chaque couple unique. En cuisine, il y a ce rapport à l'autre, à la matière avec un côté unique pour chaque légume, chaque poisson. Comme en équitation, nous recherchons aussi le mariage parfait dans nos plats »*. Si pour l'heure, le Chef tient à conserver le secret de ses menus et réserver l'effet de surprise, les convives du Jumping international de La Baule devraient pouvoir déguster un risotto à l'anguille fumée ou encore de savoureux rigadeaux.

Des plats subtiles et sublimés par le Chef Guibert, autant d'émotions en bouche que sur la piste au gré des performances des meilleurs cavaliers et chevaux du monde, l'édition 2022 du Jumping international de La Baule s'annonce haute en couleurs... et en saveurs !

Chef Mathieu Guibert : www.annedebretagne.com/mathieu-guibert/

Maison Anne de Bretagne : www.annedebretagne.com

Plus d'informations sur : www.labaule-cheval.com

Jumping international de La Baule : entrée gratuite pendant 4 jours



CONTACT PRESSE :

Véronique GAUTHIER - Agence Consulis

agenceconsulis@gmail.com / +33 672 770 600