 GROUPE
La Mère Poulard

DOSSIER DE PRESSE
2025

TOUCHER DU DOIGT LA LÉGENDE DU MONT SAINT-MICHEL

Évoquer la France, c'est forcément penser au Mont Saint-Michel, ce rocher majestueux surplombé de son abbaye millénaire. Situé entre la Normandie et la Bretagne, il fascine par son isolement spectaculaire et son mystère intemporel. Classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1979, le Mont et sa baie attirent près de trois millions de visiteurs chaque année, venus découvrir cet édifice médiéval et ses phénomènes naturels hors du commun.

Le Mont Saint-Michel et sa baie ne sont pas seulement une destination. C'est une invitation à sentir, voir, entendre, toucher, goûter un lieu unique où chaque instant est une célébration des sens. Une visite ici, c'est plonger dans une légende vivante, un voyage sensoriel gravé à jamais dans la mémoire.

VOIR UNE FOIS DANS SA VIE, UN LIEU ENVOÛTANT ET MYSTÉRIEUX

Dès que vous posez le pied sur le Mont, vos yeux sont captivés par la vue spectaculaire de la baie, un panorama à couper le souffle qui évolue au fil des heures et des marées. Certains hôtels et restaurants du Groupe offrent des vues imprenables sur ce spectacle naturel, que vous pouvez admirer du lever du jour jusqu'au crépuscule. Une immersion visuelle complète, un luxe où chaque minute offre une nouvelle lumière, un nouveau tableau.

UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE INFINIE

En parcourant les ruelles pavées du Mont, c'est l'histoire que vous touchez du doigt. Les pierres, usées par le temps et les pas des pèlerins, racontent une légende millénaire. En visitant l'un des trois musées privés du Groupe, vous plongez encore plus profondément dans ce passé fascinant, explorant des trésors historiques uniques et des récits qui éveillent votre imagination. Il s'agit sans doute de l'un des seuls sites qui fait autant appel à notre cœur, il y a immédiatement un lien intime qui se crée avec les visiteurs d'un jour, avec le sentiment d'avoir déjà été ici par le passé.

UN SÉJOUR AU CŒUR DE LA TRADITION FRANÇAISE

Le Mont Saint-Michel joue un rôle essentiel dans l'image et le développement du Groupe La Mère Poulard, bénéficiant de la renommée mondiale de ce site exceptionnel. Chaque année, des millions de visiteurs s'arrêtent devant les vitrines de l'Auberge, témoignant ainsi de ce patrimoine culinaire. Les dizaines de milliers de clients qui savourent l'emblématique omelette soufflée renforcent cet ancrage depuis plus d'un siècle.



ÉCOUTER L'HISTOIRE DE LA MÈRE POULARD UNE ICÔNE DU MONT SAINT-MICHEL

UNE VRAIE SUCCES-STORY DANS L'OMBRE DE L'ABBAYE



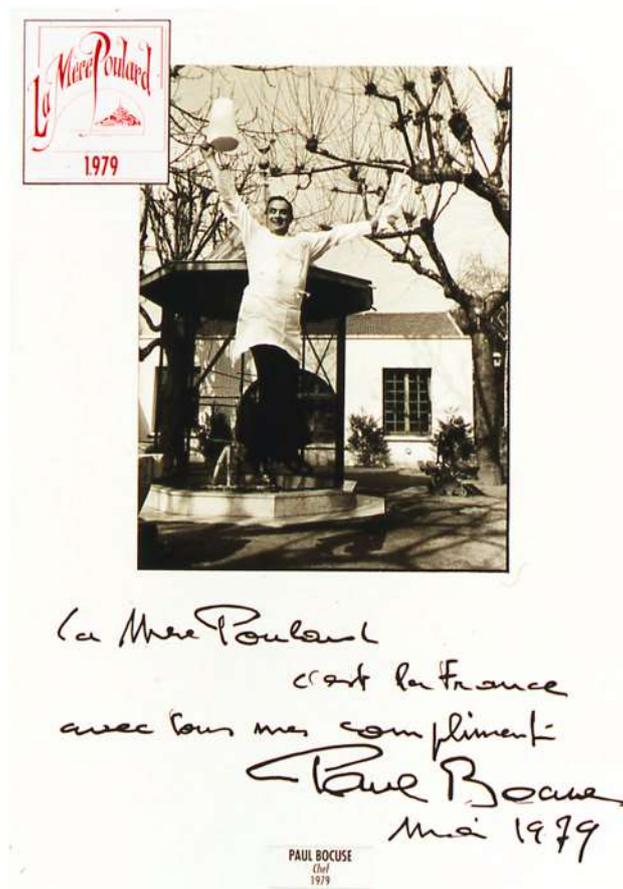
Annette Boutiaut naît à Nevers en 1851. Elle arrive au Mont Saint-Michel à l'âge de 22 ans, en tant que jeune femme de chambre au service d'Edouard Corroyer. Lui est l'architecte en chef des Monuments Historiques, auquel le Gouvernement prévoit de confier la charge de restaurer l'Abbaye du Mont Saint-Michel. C'est au cours d'un de ces nombreux voyages au Mont avec la famille Corroyer qu'elle y rencontre Victor Poulard, fils aîné du boulanger qui deviendra son époux en 1873. Ils emménagent tout d'abord à l'auberge Saint-Michel Tête d'Or (qui se situait sur l'emplacement actuel de La Poste), avant d'ouvrir en 1888 l'auberge emblématique que l'on connaît encore aujourd'hui. Ensemble, ils créent des plats simples mais généreux, destinés aux pèlerins fatigués et affamés par la traversée de la baie. Les odeurs de l'omelette soufflée, du beurre en train de fondre, et des herbes fraîches émanent de l'auberge et en font un lieu iconique.

VIP – DU VERY IMPORTANT PERSON AU VERY IMPORTANT PÈLERIN

De Claude Monet à Jean Cocteau, en passant par Christian Dior et Eva Longoria, La Mère Poulard a attiré et attire encore les personnalités d'hier et d'aujourd'hui. Entre les pas d'Ernest Hemingway, de Paul Bocuse, de Georges Clémenceau, ou plus récemment de Jean Dujardin, le site vibre des récits d'illustres visiteurs, et résonne des bruits des conversations partagées à table.

ENTRE LE MONT SAINT-MICHEL, ET LA MÈRE POULARD, UNE HISTOIRE RICHE DE SENS ET DE SAVEURS

Chaque jour, le Mont Saint-Michel et La Mère Poulard racontent une histoire d'émotions, de saveurs, et de sens. Le goût inimitable des plats d'Annette, et la sensation de toucher des doigts le rocher qui s'invite au cœur du restaurant... pour une expérience complète. Ici la recette légendaire de l'omelette soufflée n'a pas bougé depuis 136 ans, tout comme la tradition d'accueil généreux et de cuisine sincère.



UNE RECETTE EMBLÉMATIQUE, UN SECRET BIEN GARDÉ

L'omelette soufflée, préparée selon une recette secrète qui n'a jamais changé. Les visiteurs viennent du monde entier pour goûter ce plat emblématique, dont la texture aérienne et les saveurs riches sont une véritable explosion en bouche. Chaque bouchée de cette omelette, préparée au feu de bois est une ode à la simplicité et à l'authenticité. Ces recettes d'Annette sont précieusement gardées par la famille Vannier, et sont de véritables trésors.



MAIS L'OMELETTE N'EST QUE LE DÉBUT

Les restaurants du Groupe, comme l'Auberge de La Mère Poulard, continuent d'écrire l'histoire culinaire du Mont avec des plats qui mettent en valeur les produits de la région. Les herbes fraîches, le beurre salé de Normandie, et les fruits de mer sont au cœur des menus, évoquant les saveurs naturelles et pures de la baie. Le cidre, produit à partir des pommes juteuses, est rafraîchissant, et vivifiant. À chaque plat, c'est un peu du Mont que l'on savoure.



L'ODEUR DU BEURRE QUI FOND DANS LA POÊLE

Les œufs battus en rythme pour l'omelette, le parfum des herbes qui embaume l'air, le crépitement du feu dans la cheminée... Dès que vous entrez dans l'un des restaurants du Groupe, vos sens sont en éveil. Tout est conçu pour que chaque instant soit une célébration des sens. Vous entendez également les conversations animées des visiteurs qui partagent un moment convivial, se laissant emporter par l'ambiance chaleureuse des lieux.





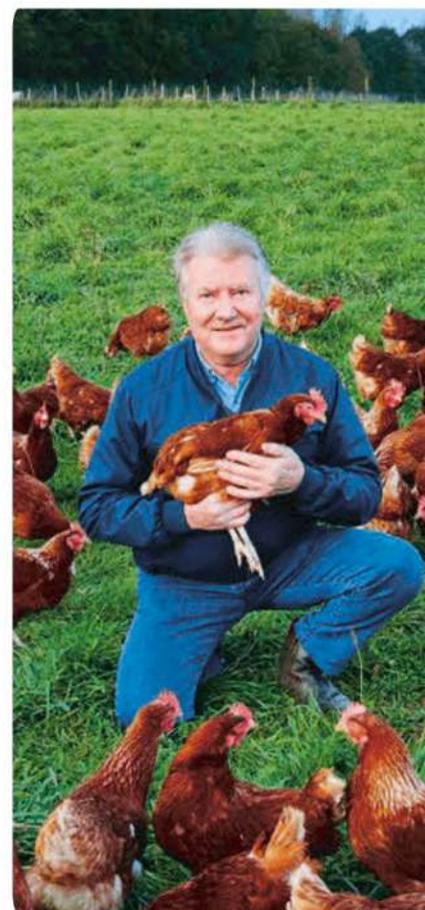
DE L'OMELETTE À LA PLANÈTE : VIVRE LE MONT SAINT-MICHEL DIFFÉREMMENT

Des produits locaux, sains, et généreux. Depuis 1888, La Mère Poulard s'engage dans une démarche de proximité avec ses producteurs. Aujourd'hui, cette icône gastronomique se réinvente, en sublimant le terroir et en respectant la terre. Grâce à une approche responsable et des circuits courts, chaque plat est un hommage à l'environnement et à la nature qui entoure le Mont.

Depuis cinq générations, les œufs de la ferme Delaunay comptent parmi les ingrédients incontournables de la mythique omelette soufflée de la Mère Poulard : 7 000 œufs fermiers Label Rouge, pondus par des poules élevées en plein air dans la baie du Mont-Saint-Michel, sont livrés chaque semaine pour confectionner la célèbre omelette soufflée. Le beurre utilisé est, quant à lui, un beurre A.O.P. d'Isigny, qui a la particularité d'être 100% naturel. Environ 1 motte est consommée par jour, ce qui représente presque 5 tonnes par an. Ce lien étroit avec le territoire permet de proposer des produits d'une fraîcheur incomparable, tout en limitant l'empreinte carbone.

Les jeunes talents, eux, sont formés dans une ambiance humaine et respectueuse, où le toucher, l'écoute et la transmission sont au cœur de chaque apprentissage.

Goûter la légendaire omelette, c'est savourer l'authenticité, la simplicité d'une recette qui, au-delà des saveurs, invite à réfléchir à l'impact environnemental. Les visiteurs vivent ici une véritable immersion gustative avec chaque bouchée, renforcée par une démarche éthique et responsable.





LE MONT SAINT-MICHEL : UN VOYAGE DURABLE

Ici chaque geste compte. Les mains des cuisiniers, battant les œufs pour l'omelette légendaire cuisinée au feu de bois, perpétuent ce savoir-faire préservé. Le Groupe La Mère Poulard réinvente l'expérience du Mont Saint-Michel avec une promesse Reconnecter l'humain à la nature et au patrimoine.

EXPLORER LE MONT À PIED, ET LA BAIE À VÉLO, OU À CHEVAL

C'est entrer en contact direct avec une biodiversité préservée. Les sentiers offrent à chacun une immersion visuelle et tactile dans ce lieu où nature et histoire se rencontrent, quelles que soient les saisons.



ÉCOUTER LE MURMURE DES VAGUES

Le souffle du vent qui serpente dans les ruelles, les rires des enfants qui découvrent la magie des lieux pour la première fois. L'atmosphère du Mont Saint-Michel, avec ses sons et ses odeurs, est unique. C'est une symphonie sensorielle où chaque note résonne profondément, laissant une empreinte durable dans la mémoire de ceux qui s'y aventurent.



S'ENGAGER POUR MIEUX PROTÉGER

Depuis 1888, La Mère Poulard s'inscrit dans la tradition tout en regardant vers l'avenir. À travers ses 25 établissements, le Groupe ne cesse de réinventer l'expérience touristique au Mont Saint-Michel, tout en conservant ce lien fort avec son patrimoine. Aujourd'hui, le Groupe s'implique dans une démarche éco responsable, cherchant à minimiser son impact environnemental tout en garantissant une qualité de service irréprochable. Cet engagement ne se limite pas aux produits locaux et aux circuits courts. Le Groupe œuvre également pour la préservation du Mont Saint-Michel, un site fragile qui nécessite des mesures de protection rigoureuses. En sensibilisant ses visiteurs et en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement, le Groupe participe activement à la préservation de ce patrimoine unique.



UN VOYAGE SENSORIEL À VIVRE ET À PARTAGER EN FAMILLE ET ENTRE AMIS

OFFRIR À CHACUN UN MOMENT INOUBLIABLE

En définitive, séjourner dans l'un des établissements du Mont Saint-Michel, c'est bien plus qu'une simple expérience touristique. C'est un voyage à travers les sens, une immersion dans l'histoire, la nature et la gastronomie. Que ce soit pour une escapade romantique, une aventure en famille, ou une retraite paisible.

Voir la baie, sentir les arômes, entendre les marées, toucher l'histoire, goûter la tradition... tout est réuni pour faire de votre visite, ici, un moment d'exception.

Le Groupe La Mère Poulard se positionne ainsi comme le garant d'une expérience authentique et immersive, où chaque détail est pensé pour émerveiller les visiteurs. L'entreprise est le premier acteur d'hôtellerie-restauration du Mont Saint-Michel, et offre l'expérience la plus diversifiée en termes de prestations et de gamme de prix. Ce sont 25 établissements qui composent le Groupe : 6 hôtels, 8 restaurants, 5 points de vente à emporter, 3 musées privés et 3 boutiques souvenirs qui distribuent également les célèbres biscuits de La Mère Poulard. Le tout est conçu pour une immersion complète dans l'histoire et les sens.

UNE NOUVELLE ÉQUIPE POUR UNE NOUVELLE DIMENSION



Fort de ses 35 années d'expérience dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme (Groupe Barrière et Iles Paul Ricard), Frédéric a pris la Direction des activités touristiques du Groupe en 2024.

RENCONTRE AVEC FRÉDÉRIC VINCENT, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE LA MÈRE POULARD

“J’aime la restauration et les lieux empreints d’histoire. J’avais envie de venir dans la région après un passage il y a quelques années à la Baule puis Dinard, ici c’est un endroit où je me sens bien. Il y a quelque chose qui me touche ici, on trouve des gens souriants et qui ont envie. Certes, nos challenges sont nombreux, et nous devons rester humbles face à la tâche que nous allons accomplir tous ensemble. De gros travaux de rénovation sont prévus, et d’ici 2030, nous aurons conforté et amélioré chacune des expériences de nos clients. Il y a des contraintes liées à l’histoire des lieux, à sa topographie, et à l’exigence d’un site unique au monde. On ne peut pas faire n’importe quoi, et c’est tant mieux. Le Groupe est créé et présidé par la famille Vannier depuis 40 ans. Léo Vannier, son représentant, apporte un vrai dynamisme et une nouvelle façon de voir les choses. Nous allons faire du Mont Saint-Michel un endroit où “bien manger”, “bien vivre” et “bien travailler” seront possibles au quotidien. C’est un défi que nous relèverons jour après jour.”



Les restaurants sont désormais supervisés par Christophe Pacheco. Une étoile au Guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France 2011, le chef vient de rejoindre les équipes du Groupe en 2024. Le défi est de taille : redonner vie aux cartes des restaurants, tout en suivant les enseignements d'Annette Poulard. Des plats français bien écrits, gourmands, et qui donnent une place aux produits locaux de Normandie.

RENCONTRE AVEC CHRISTOPHE PACHECO, CHEF EXÉCUTIF DU GROUPE LA MÈRE POULARD

“Réussir l’omelette tel que le voulait Annette Poulard, c’est un défi de taille non ?”

“C’est un véritable casse-tête pour un cuisinier vous voulez dire ! Afin de conserver l’authenticité du goût de l’œuf, on ne touche pas à la recette d’origine d’Annette Poulard. Du coup, il faut redoubler d’ingéniosité pour sublimer cet œuf soufflé. Et bien sûr, il ne faut pas oublier le mode de cuisson au feu de bois. C’est une cuisine “de l’instant” dans une cheminée où l’on a très peu de repères. Ici, il n’y a pas de boutons de cuisinières ou de sondes, la cuisson se fait à l’œil, au geste et même au bruit. Il faut que le beurre soit mousseux, presque crépitant, l’œuf a été battu pendant plusieurs heures, et il faut saisir l’ensemble dans une poêle très chaude dans l’âtre dans la cheminée. C’est à ce moment qu’elle prendra ce petit goût de fumé, inimitable. C’est une cuisine sensorielle, c’est de la vraie cuisine de Tradition, à la Française !”

“Au-delà de l’omelette dont la recette est connue dans le monde entier, j’aimerais que la cheminée devienne un point de cuisson pour d’autres produits de Normandie. Les produits de la mer sont ici exceptionnels, les Saint-Jacques sont ici les reines, tout comme les poissons de pleine mer. Il ne faut pas oublier le bœuf de Coutances, ou les très jolis et dodus agneaux des pré-salés. Nous allons dans chacun des restaurants créer ou réinventer des plats simples et bons tout simplement. Des mijotés, des cuissons longues, des plats de partage dans la tradition.”

L'ÉGALITÉ AU MENU, ET "L'ESPRIT DU MONT" RENCONTRE AVEC ANAÏS GORDEENKO, RRH DU GROUPE LA MÈRE POULARD

“Le Groupe La Mère Poulard, c’est avant tout des valeurs familiales. On est sur une terre authentique et nos collaborateurs le sont aussi. C’est une entreprise à taille humaine, tout le monde se connaît, certains de nos salariés ont grandi ensemble, d’autres sont là depuis plus de 20 ans. On s’intéresse à la vie des gens. Il y a, ici, une considération pour la vie d’autrui, c’est un village dans le village et les gens restent pour cela, j’en suis convaincue.

“Oui nous travaillons sur l’un des sites touristiques les plus visités de France, mais l’on se doit d’avoir aussi des conditions de travail de qualité.

Nous avons d’ailleurs entamé un chantier de normalisation de notre organisation de travail en hôtellerie-restauration, permettant par exemple à nos collaborateurs de bénéficier de congés payés, même en été ! ”



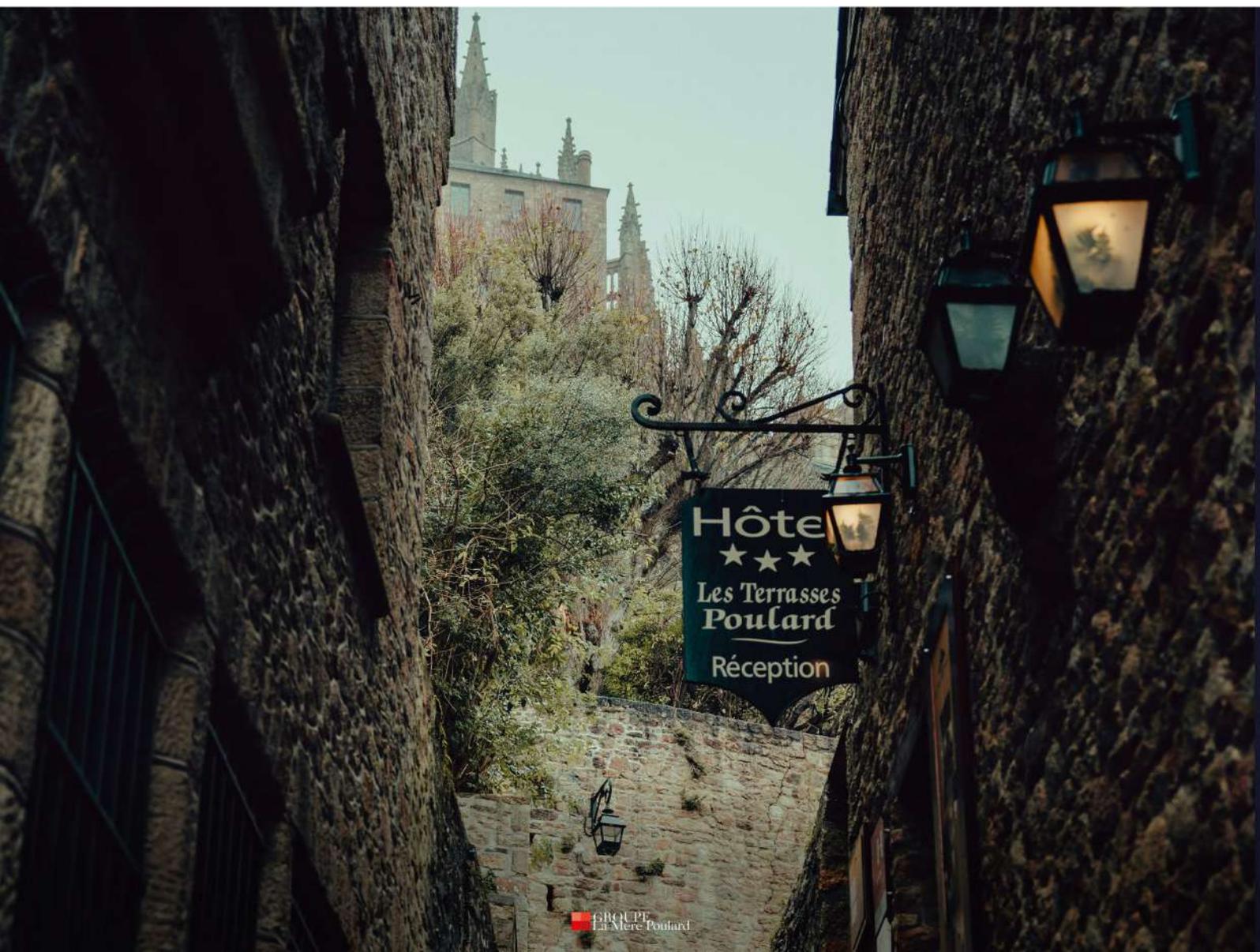
Le Groupe La Mère Poulard défend l'égalité et la mixité. Un index femmes-hommes de 88/100 témoigne de cet engagement, et la diversité des équipes reflète l'ouverture de cette institution qui conjugue tradition et modernité. L'entreprise est aussi un exemple de responsabilité sociétale, avec un ancrage fort dans la préservation de l'environnement et le développement des jeunes talents. Chaque geste, chaque sensation partagée entre collaborateurs et visiteurs, contribue à faire de l'entreprise un acteur conscient et respectueux du monde qui l'entoure.

LE GROUPE LA MÈRE POULARD : UN VOYAGE À TRAVERS LE TEMPS ET LES SENS

PROPOSER UNE EXPÉRIENCE UNIQUE EN FLÂNANT DANS LES RUES ÉTROITES

À travers ses 25 établissements, le Groupe La Mère Poulard propose une immersion qui ne se vit pas seulement à travers l'assiette, mais par tous les sens. Les hôtels, comme Le Relais Saint-Michel ou l'Hôtel de la Digue, offrent des vues spectaculaires sur la baie. Voir le Mont se révéler au lever du jour ou disparaître derrière les marées est un moment d'une intensité visuelle inoubliable.

En gravissant les escaliers qui mènent à l'Abbaye, vous avez l'impression de marcher dans les pas des pèlerins d'autrefois. La particularité du Mont Saint-Michel et des établissements de La Mère Poulard, c'est ce subtil mélange entre le passé et le présent.



HÔTELS EXTRA-MUROS

L'HÔTEL ET RESTAURANT LE RELAIS SAINT-MICHEL****

Hôtel classé 4 étoiles et offrant une vue exceptionnelle sur le Mont Saint-Michel, le Relais Saint-Michel propose un accès privilégié à la baie du rocher pour les visiteurs arrivant en voiture ou en autocar. Confort et détente caractérisent cet hôtel-restaurant panoramique comptant 39 chambres équipées d'un balcon ou d'une terrasse privée. Le restaurant propose une cuisine raffinée élaborée avec des produits frais et de saison ainsi qu'une sélection pointue de vins pour accompagner les mets. L'établissement met également à disposition des salles de réunion, idéales pour orchestrer journées professionnelles et séminaires d'entreprise dans les meilleures conditions.



L'HÔTEL ET RESTAURANT LA DIGUE***

L'hôtel Restaurant le Digue propose une ambiance inspirée du style « guinguette » qui séduira à coup sûr les groupes à la recherche de convivialité et d'ambiance. Sa situation idéale au départ des navettes menant au Mont Saint-Michel laissera la liberté aux voyageurs d'accéder aux alentours du site sans difficultés. La cuisine du restaurant de La Digue est une ode aux produits locaux et aux traditions culinaires de la région. Les spécialités montoises y sont à l'honneur.

L'HÔTEL LE SAINT-AUBERT***

Idéalement situé à quelques pas des navettes et du centre d'information de la baie, le Saint-Aubert s'adresse tant aux groupes qu'aux familles visitant le Mont Saint-Michel. Proposant 27 chambres pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes, il représente une offre économique adaptée aux petits budgets.



HÔTELS INTRA-MUROS



L'AUBERGE LA MÈRE POULARD DU MONT SAINT-MICHEL***

L'Auberge de La Mère Poulard combine un hôtel 3 étoiles et le mythique restaurant éponyme, fief de la création du Groupe La Mère Poulard. Cet établissement empreint d'histoire compte 39 chambres et suites «Prestige» toutes équipées d'une literie haut de gamme, dont 2 entièrement rénovées en 2024. Réputé pour son omelette, le restaurant propose également des spécialités culinaires qui caractérisent une cuisine normande riche et traditionnelle.

L'HÔTEL ET RESTAURANT LE MOUTON BLANC***

À la fois classique et moderne, l'hôtel et restaurant Le Mouton Blanc est une auberge comptant 14 chambres et proposant un cadre chaleureux et rustique pour des soirées en couple ou en famille. Le Mouton Blanc propose une cuisine du terroir qui met à l'honneur les produits frais.



L'HÔTEL ET RESTAURANT LA CONFIANCE - LES TERRASSES POULARD***

Situé au cœur de la commune du Mont Saint-Michel, cet établissement de 22 chambres siège dans une bâtisse historique du XVème siècle. Si le restaurant est réputé pour sa cuisine traditionnelle, l'hôtel des Terrasses Poulard remplit tous les critères pour un séjour confortable dans un cadre au style moderne. L'établissement est agencé autour d'une belle cheminée, dans une décoration traditionnelle de taverne. Il propose une carte et des menus diversifiés mettant en valeur le terroir de la région normande.



RESTAURANTS INTRA-MUROS

Le Groupe propose une offre de restauration en intra-muros complémentaire à celle déjà disponible dans les hôtels-restaurants du Groupe



LE RESTAURANT LES TERRASSES DE LA BAIE

Ce restaurant remet au goût du jour la cuisine traditionnelle normande avec une carte placée sous le signe de la générosité et du partage. Située au pied de l'Abbaye, face à la Baie, cette brasserie vous permet de déguster de fins mets savoureux, tout en profitant de l'exceptionnel spectacle des plus grandes marées du monde.

LE RESTAURANT LES REMPARTS

Le restaurant Les Remparts, ouvert uniquement en période estivale, est un lieu convivial et authentique. Il compte parmi les cadres les plus attrayants et originaux de la région. Comme l'indique son nom, cet établissement se situe en terrasse sur les remparts protecteurs du Mont. C'est le lieu idéal pour un déjeuner décontracté entre proches ou un verre entre amis.



LE RESTAURANT MONT BURGER

Ouvert en 2021, Mont Burger représente le premier établissement de restauration rapide au Mont Saint-Michel. Grâce à ses prestations de qualité, ce cadre vient redorer l'opinion populaire négative et souvent erronée au sujet de la restauration rapide.

POINTS DE VENTE À EMPORTER INTRA-MUROS

LA COQUILLE

La Coquille est le lieu de tous les possibles pour satisfaire toutes les envies gourmandes des visiteurs du Mont Saint-Michel. Les crêpes, dont la recette secrète est précieusement gardée au Mont Saint-Michel, ne manqueront pas de vous donner envie d'une pause gourmande.



LE PETIT BRETON

Une petite douceur fait toujours du bien au moral, n'est-ce pas ? Le Petit Breton est le rendez-vous incontournable des visiteurs du Mont Saint-Michel amateurs de glaces.

LA TERRASSE SAINT-MICHEL

La Terrasse Saint-Michel représente le point d'entrée du Mont aux côtés de la célèbre Auberge de la Mère Poulard. L'établissement propose de déguster un en-cas sur place ou à emporter. Pratiques à transporter et rapidement servis, les plats proposés au menu de la Terrasse Saint-Michel permettent de se restaurer en toute quiétude tout au long de sa visite.



POINTS DE VENTE À EMPORTER INTRA-MUROS



LA BELLE NORMANDE

Figurant parmi l'un des points de restauration rapide du Mont Saint-Michel, la Belle Normande vous offre une large sélection de snacks savoureux et rassasiants. En vente sur place ou à emporter, profitez d'un instant gourmand avant ou après votre visite du Mont Saint-Michel.

LE CAFÉ DU MUSÉE

Entre deux visites, on se demande parfois où boire un verre ou un bon café au Mont Saint-Michel. Au pied de l'Abbaye du Mont Saint-Michel, le Café du Musée vous permet d'apprécier une pause bien méritée avant ou après l'ascension du site touristique normand.



LES BISCUITS DE LA MÈRE POULARD : UN GOÛT D'AUTHENTICITÉ À CROQUER

Toujours soucieuse d'apporter un peu de réconfort aux pèlerins de passage, Annette Poulard met au point des petits biscuits ronds pur beurre, dorés et croquants, et délicieusement gourmands. Sentir l'odeur de beurre et de sucre qui s'échappe du paquet, croquer dans cette texture parfaite, c'est un véritable retour à l'essentiel. Fabriqués à 30 kilomètres du Mont Saint Michel, avec des ingrédients de qualité (œufs de poules élevées en plein air, farine de blé Français et sans conservateur, sans arôme artificiel et sans colorant artificiel), ces petits plaisirs sucrés invitent à savourer sans compromis.

POUR COMPLÉTER LA VISITE,
il y a aussi 3 musées et 3 boutiques souvenirs



CONTACTS PRESSE



LAURA COTTU

Attachée de presse
Lcottu@revolutionr.com
07 89 30 61 68

GROUPE
La Mère
Poulard



LAURA WIMEL

Responsable Marketing & Communication
laura.wimel@groupelamerepoulard.com
06 08 26 38 56

Pour plus d'informations : www.groupelamerepoulard.com