

MAISON NIPA

RESTAURANT GASTRONOMIQUE FRANCO-PHILIPPIN

DOSSIER DE PRESSE

Édition 2026



*Une rencontre franco-philippine,
du terroir sarthois à l'archipel des Philippines*

maisonnipa.fr

MAISON NIPA EN QUELQUES MOTS

Maison Nipa est un restaurant gastronomique installé à Fillé-sur-Sarthe, une commune de 1 543 habitants à une quinzaine de kilomètres au sud-ouest du Mans. Sharon et Jason Le Glatin l'ont ouvert le 17 mars 2022 dans l'ancienne Auberge du Rallye.

Jason est sarthois, Sharon est née à Manille. Il tient le salé, elle le sucré. Leur carte met les produits de la Sarthe à côté de saveurs philippines : calamansi, ube, gingembre, noix de coco, piment.

« Nipa » désigne le palmier dont les feuilles couvrent les toits des maisons traditionnelles des Philippines. « Mabuhay », un mot tagalog, veut dire à la fois bienvenue, longue vie et respire. Le couple y a trouvé l'esprit de sa manière d'accueillir : recevoir avec chaleur et faire du repas un moment qui dépasse l'assiette.



SHARON & JASON LE GLATIN

Les fondateurs et chefs

Jason, chef de cuisine

Sharon, cheffe pâtissière

SOMMAIRE



01

PRÉSENTATION DE MAISON NIPA

4



02

SHARON, JASON ET JULIEN

5-7



03

LA CUISINE ET LES MENUS

8-9



04

LE TERRITOIRE ET LA MAISON

10-11



05

DISTINCTIONS ET PRESSE

12



06

OÙ NOUS TROUVER

13



01

PRÉSENTATION DE MAISON NIPA

Maison Nipa est un restaurant gastronomique franco-philippin implanté à Fillé-sur-Sarthe, dans la Sarthe. Ouvert le 17 mars 2022 par Sharon et Jason Le Glatin, il associe les produits du territoire aux saveurs des Philippines, dans une cuisine qui change au fil des saisons.



Jason tient le salé, Sharon le sucré, et Julien Gangneux dirige la salle et la sommellerie.

La maison est référencée au Guide Michelin, notée deux toques par le Gault & Millau et membre du Collège Culinaire de France.

En 2022, elle a remporté le Tremplin Le Chef (Le Chef Magazine) et reçu le Prix Jeune Talent du Gault & Millau.

Le bien-être de l'équipe compte autant que celui des convives. En septembre 2026, la maison est passée de huit à sept services par semaine en fermant le jeudi midi. Un choix fait pour l'équipe, mais aussi pour Sharon et Jason, parents de deux enfants, qui gagnent ainsi du temps en famille.

17 mars 2022
ouverture du restaurant

2 toques
Gault & Millau, 14,5/20
(2026)

Michelin
référéncé depuis 2022

**Jeunes Talents
2022**
Par le Gault & Millau

Tremplin Le Chef
lauréat 2022



Jason fait ses études au lycée hôtelier Sainte-Catherine, au Mans, où il obtient un bac professionnel. Sharon étudie à l'école de cuisine d'Alain Ducasse à Manille, aux Philippines, et obtient une licence. Ils se rencontrent en 2011 dans les cuisines d'Aux Lyonnais, le bistrot parisien d'Alain Ducasse, et décident de construire leur parcours ensemble, en France et à l'étranger.

Ils passent par Londres, au restaurant Hibiscus (deux étoiles Michelin), puis par le Pays basque, à l'hôtel Arcé. À Saint-Émilion, le chef breton Ronan Kervarrec les forme au travail du poisson ; ils participent à l'obtention de sa deuxième étoile.



De retour en Sarthe, Sharon crée une activité de pâtisserie sur commande, L'Atelier de Sharon. Jason rejoint l'ouverture de l'Auberge de Bagatelle, au Mans, comme sous-chef : la maison décroche une étoile Michelin dès sa première année. Il y reste cinq ans, auprès de Jean-Sébastien Monné et Élodie Busschaert. Après la période du Covid, ils reprennent l'Auberge du Rallye à Fillé-sur-Sarthe pour y ouvrir leur propre maison, Maison Nipa.

Plus qu'un restaurant, un projet de vie.

LA SALLE ET LA SOMMELLERIE

Julien Gangneux est directeur de salle et sommelier. Présent depuis les débuts de la maison, il dirige le service et compose la carte des vins ainsi que les accords sans alcool.

Il se forme dans deux lycées hôteliers des Pays de la Loire : Jean Bertin à Saumur, puis Robert Buron à Laval. Il poursuit ensuite sa formation exclusivement dans des restaurants étoilés au Guide Michelin.

Il participe ensuite au développement du restaurant de l'abbaye royale de Fontevraud, où il est directeur et sommelier. Il rejoint Sharon et Jason pour l'ouverture de Maison Nipa.

Son sens de l'hospitalité, sa connaissance du vin et sa pratique de la mixologie font de lui l'un des visages de la maison. Il incarne, en salle, l'hospitalité qui est au cœur de Maison Nipa.



JULIEN GANGNEUX

Directeur de salle et sommelier

SON PARCOURS

FORMATION

Jean Bertin
Saumur
Robert Buron
Laval

3 ÉTOILES

Arnaud Donckele
Cheval Blanc
Saint-Tropez

3 ÉTOILES

Marc Meneau
L'Espérance
Bourgogne

1 ÉTOILE

Thibaut Ruggeri
Abbaye de
Fontevraud
Bocuse d'Or 2013



« Deux cultures,
une seule maison. »

SHARON & JASON LE GLATIN
Chefs et fondateurs de Maison Nipa





La carte suit les saisons. Le menu change environ toutes les six semaines et se décline de deux à sept temps. Sharon et Jason proposent une cuisine locavore, où le terroir sarthois est omniprésent. Tout ce qui n'existe pas en Sarthe vient directement des Philippines, auprès de producteurs en commerce équitable : chocolat, café vert, vinaigres de coco, sel Asín Tibuok, ube, pandan...

Les influences philippines servent à relire les produits du terroir : acidité du calamansi, contrastes entre sucré et salé, sauces profondes, condiments et épices de l'archipel. Les plats cités par la presse donnent une idée de cette écriture.

ENCORNET DU CROISIC

Façon Adobong Pusit, farci d'un sisig de chorizo bellota.
Guide Michelin

CHEVREUIL DE SOLOGNE

En salpicao, avec cucurbitacées, trompettes des morts et calamansi confit. *Recette publiée par Ma Région*

LOTTE GRILLÉE

Dans une feuille de bananier façon Nilarang na Ubod, avec un pain violet à l'ube et un sorbet de raisin relevé d'Asín Tibuok, sel marin artisanal philippin. *Ma Région*

PAMPLEMOUSSE

Dessert avec pétales de roses cristallisées, baba et poivre de Sichuan. *Gault & Millau*



LES MENUS

Les menus portent des noms tagalogs. **Harana** évoque la sérénade, **Alpas** le fait de se libérer des frontières et **Dalisay** la forme la plus pure. Chacun peut être servi sans protéines d'origine animale.

HARANA

44 €

2 temps, au déjeuner

HARANA

63 €

3 temps, au déjeuner

ALPAS

95 €

5 temps, midi et soir

DALISAY

110 €

7 temps, dîner et dimanche midi

PETIT NIPA

30 € / 35 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans, 2 ou 3 temps

ACCORDS METS ET BOISSONS

Les accords vont de 38 € à 68 € selon le nombre de verres. Une version sans alcool, faite de décoctions et de mocktails, est proposée à 38 € pour trois verres.



LE TERRITOIRE ET LES PRODUCTEURS

Jason est né au Mans. Le couple a parcouru le département pour trouver ses producteurs et comprendre leur travail avant l'ouverture. Les rencontres sur le terrain se poursuivent : le menu s'adapte à ce que le territoire offre au meilleur moment.



LES PRODUCTEURS

Théophile Briffaut
maraîcher, Fillé-sur-Sarthe

Géraldine Jallu
fruits rouges, Chantenay-Villedieu

Anne Mèche
fromage de chèvre, Voivres-lès-le-Mans

Nicolas Jardin
maraîcher bio, Neuvillalais

Mehdi Daho
tomates, Spay

Sylvain et Jocelyn
cochon Berkshire, Chemiré-le-Gaudin

Famille Coulon
asperges vertes et blanches, Laigné-en-Belin

Pierre Thollé
apiculteur, miel de la maison

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

La maison réduit ses déchets grâce au compost qu'elle produit elle-même : il repart dans les terres de ses maraîchers, où il sert d'engrais. L'approvisionnement se fait en circuit court. Une fontaine à eau permet à l'équipe de se passer de bouteilles en plastique, et une eau microfiltrée, plate ou pétillante, est proposée aux convives.

LA MAISON



Le bâtiment abritait à l'origine le café de la gare de Fillé, ouvert en 1897 avec la ligne de tramway Le Mans-Mayet. Il devient l'Auberge du Rallye en 1962 avec Fernand Tavano, pilote de rallye, puis hôtel-restaurant en 1965. Il compte ensuite parmi les bonnes tables de la Sarthe avant d'être repris par Sharon et Jason.

Le décor associe bois clair, bambou, nacre et végétaux. Le mobilier a été réalisé sur mesure par des artisans du département, et la vaisselle a été créée par deux céramistes, l'une à Montsoreau, l'autre à Bouchemaine. La salle est calme, l'atmosphère chuchotée.

Une terrasse ombragée et un parking complètent la maison.





05

DISTINCTIONS ET PRESSE

11 → 14,5/20

Gault & Millau
2 toques · Table de Chef

Michelin

Référencé depuis 2022
dans le guide imprimé depuis 2023

2022

Prix Jeune Talent Gault & Millau
Lauréats du Tremplin Le Chef

LE CHEMIN PARCOURU

Avant 2022	L'Auberge du Rallye est notée 11/20 au Gault & Millau et n'apparaît pas au Guide Michelin.
17 mars 2022	Sharon et Jason ouvrent Maison Nipa.
2022	Le Gault & Millau fait entrer la maison dans sa sélection « 109 », puis lui décerne le Prix Jeune Talent. Le couple remporte aussi le Tremplin Le Chef (Le Chef Magazine).
Juillet 2022	Maison Nipa est référencée au Guide Michelin, d'abord dans sa version numérique.
2023	La maison fait son entrée dans le guide Michelin imprimé.
Pas à pas	Au Gault & Millau, la note progresse : 12/20 et une toque, puis 13,5/20 et deux toques.
2026	14,5/20, deux toques et la mention « Table de Chef ». Le guide salue une cuisine à quatre mains, proche d'une troisième toque. Au Michelin, les inspecteurs parlent d'une « divine surprise ».

Ouest-France. Un article présente Maison Nipa comme la table la mieux notée de la Sarthe par le Gault & Millau.

Ma Région. Le magazine consacre à Jason et Sharon Le Glatin un portrait de la rubrique « À la table de... ».

Collège Culinaire de France. Maison Nipa en est membre.

ÉPICERIE FINE ET BONS CADEAUX

La maison vend en ligne des bons cadeaux et une épicerie fine aux saveurs des Philippines : un café cultivé à Atok, dans la Cordillère de Luzon, et torréfié au Mans par Cafés BOC, le miel de ses ruches, des rhums arrangés à base de rhum philippin Tanduay et de fruits de producteurs sarthois, un praliné de noix de cajou et une infusion maison.



06

OÙ NOUS TROUVER

ADRESSE	13 rue des Gesleries, 72210 Fillé-sur-Sarthe
TÉLÉPHONE	02 43 87 40 40
E-MAIL	contact@maisonnipa.fr
SITE	maisonnipa.fr
RÉSEAUX	Instagram : @maisonnipa · Facebook : Maison Nipa
HORAIRES	Lundi déjeuner 12h00–12h45 · dîner 19h00–20h15 Jeudi dîner 19h00–20h15 Vendredi déjeuner 12h00–12h45 · dîner 19h00–20h15 Samedi dîner 19h00–20h15 Dimanche déjeuner 12h00–13h00 Fermé le mardi et le mercredi. Horaires d'arrivée des convives.
PRIX DES MENUS	De 44 € (déjeuner, 2 temps) à 110 € (7 temps)
CUISINE	Jason Le Glatin (salé) et Sharon Le Glatin (sucré)
SALLE	Julien Gangneux, directeur de salle et sommelier
CRÉDITS	Photographies : Jordan Dupuy · Vidéos : Nicolas Tesson

RÉSERVER

Les réservations se font en ligne sur maisonnipa.fr ou par téléphone au 02 43 87 40 40. Les bons cadeaux et l'épicerie fine sont disponibles sur le site.



LA MAISON EN VIDÉO

Un film de Nicolas Tesson sur Maison Nipa, à découvrir en ligne ou en scannant le QR code.

maisonnipa.fr/mabuhay

