

Retour de pêche

• ATELIERS & BALADES CULINAIRES •

• SAINT MALO •

PROGRAMME BALADES CULINAIRES

Saison 2026 - Dinard

Programme balades culinaires saison 2026



PRINTEMPS 2026

SOUS RÉSERVE DU NOMBRE DE PARTICIPANTS ET DES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Dates	Horaires
Vendredi 20 mars	De 14h à 16h
Samedi 21 mars	De 14h30 à 16h30
Dimanche 22 mars	De 15h à 17h
Vendredi 17 avril	De 13h30 à 15h30
Samedi 18 avril	De 14h30 à 16h30
Vendredi 1 mai	De 13h45 à 15h45
Samedi 2 mai	De 14h à 16h
Lundi 18 mai	De 14h30 à 16h30
Mardi 19 mai	De 15h30 à 17h30
Mardi 16 juin	De 14h30 à 16h30
Mercredi 17 juin	De 15h30 à 17h30

Programme balades culinaires saison 2026



ÉTÉ 2026

SOUS RÉSERVE DU NOMBRE DE PARTICIPANTS ET DES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Dates	Horaires
Jeudi 16 juillet	De 15h à 17h
Vendredi 17 juillet	De 16h à 18h
Samedi 18 juillet	De 16h30 à 18h30
Vendredi 31 juillet	De 15h à 17h
Samedi 1 août	De 15h30 à 17h30
Dimanche 2 août	De 16h à 18h
Vendredi 11 septembre	De 14h à 16h
Samedi 12 septembre	De 14h30 à 16h30
Dimanche 13 septembre	De 15h à 17h
Samedi 26 septembre	De 13h30 à 15h30
Dimanche 27 septembre	De 14h à 16h
Lundi 28 septembre	De 14h30 à 16h30
Mardi 29 septembre	De 15h30 à 17h30
Mercredi 30 septembre	De 16h à 18h

LE DÉROULÉ D'UNE BALADE CULINAIRE



Je vous propose de me rejoindre le temps d'une balade insolite de 2 heures à Dinard.

Nous échangerons sur les thématiques suivantes :

- **La pêche à pied : comment s'y prendre?**

Je vous parlerai du respect de la réglementation, des secteurs de pêche, des marées, comment s'équiper, s'informer, prévenir les risques, apprendre à pêcher et surtout savoir quoi pêcher (ici nous nous concentrerons surtout sur les coquillages fouisseurs : coques, palourdes et couteaux)

- **Apprendre à cuisiner sa pêche**

Après cette initiation à la pêche à pied, je vous partagerai mes astuces pour conserver les coquillages et les cuisiner avec mes recettes préférées.

/!\ vous pourrez ramener les coquillages chez vous si les conditions sanitaires de la zone le permettent.

- **Déguster des spécialités culinaires bretonnes**

Nous dégusterons plusieurs spécialités bretonnes, locales, parfois originales. Les produits dégustés peuvent être faits maison ou issus de producteurs locaux, sélectionnés avec soin.



@atelier.retour.de.peche

QUELQUES INFORMATIONS PRATIQUES



Durée : 2 heures

Lieu du Rendez-vous : au milieu de la plage du Prieuré à l'heure mentionnée sur le billet.
Vous me repérerez avec mon panier de pêche !

Tenue conseillée : selon la météo, prévoir casquette et crème solaire ou le ciré !
Chaussures fermées ne craignant pas l'eau de mer ou des bottes.

La balade est ouverte aux enfants à partir de 5 ans.

Tarif : 25€/adulte, 12€/enfant jusqu'à 12 ans

Les dates proposées ne vous conviennent pas ?
Nous pouvons organiser une balade sur mesure à la date de votre choix si les coefficients de marée sont suffisamment importants.

Selon les marées, la pêche à pied ne sera peut être pas aussi riche. Pour cela, je vous invite à me contacter afin que nous discussions de votre projet (lieu de la balade, nombre de participants, ...)



RÉSERVATION

Réservation via le lien suivant :

<https://my.weezevent.com/balade-culinaire-a-dinard-1>

N'hésitez pas à me contacter si vous souhaitez plus de précisions

- Par téléphone : 06.77.74.51.32
- Par mail : contact@atelier-retour-de-peche.com

A bientôt les pieds dans le sable !

FANNY LE HIR



@atelier.retour.de.peche