« Mon idée c'est de valoriser la cuisine bretonne » : cette passionnée invite à redécouvrir les spécialités de la région

Sur les rivages de Dinard, Cancale ou de la Rance, Fanny Le Hir alterne entre balades gourmandes, où elle apprend la pêche à pied, et ateliers de cuisine, où elle enseigne la cuisine bretonne. Rencontre avec une passionnée qui honore la Bretagne, ses produits et sa cuisine.

À l'Ouest · Philippe Joubin
Publié le 16/11/2026 à 12h00



Fanny Le Hir à croite plage du Prieuré Dinard | PHILIPPE JOUBIN, OJEST-FRANCE

Lorsque Fanny Le Hir n'est pas dans son atelier culinaire de Saint-Suliac, elle sillonne la vallée de la Rance pour initier les curieux à la pêche à pied et aux richesses du littoral. La Brestoise d'origine cultive depuis de nombreuses années une passion pour la cuisine et les spécialités bretonnes. Elle nous raconte comment lui est venue son envie de la partager.

Comment définissez-vous votre métier ?

Comme un métier passion. Il est né il y a trois ans d'un temps d'introspection. J'ai écrit des mots qui avaient vraiment du sens et m'ont fait créer mes deux professions : animation d'ateliers de cuisine et balades culinaires.

Vous ne vous considérez pas comme cheffe…

Ce n'est pas ce qui me caractérise. Mon idée est de transmettre, de partager la convivialité, de valoriser les produits identitaires bretons et donc la cuisine bretonne, qu'elle soit ancienne, avec des recettes traditionnelles, comme en travaillant des produits plus actuels… La Saint-Jacques, par exemple, on ne va pas la retrouver dans les livres de recettes de nos parents ou grands-parents. À leur époque, on n'en trouvait pas forcément. Les recettes étaient avec des berniques, des praires…

Êtes-vous d'une famille de cuisiniers ? De pêcheurs ?

D'une famille de pêcheurs épicuriens ! Mon frère a fait un bac pro pêche et a été marin pêcheur. Et mon papa qui a travaillé dans la voile, a toujours été passionné par le milieu. Petite, le week-end on allait à Plouescat. C'était pêche à la crevette en famille. Puis les voyages en Irlande où mon père emmenait son zodiac et on allait pêcher le lieu jaune, les bigorneaux, les coques… Comme j'aime tellement cela au quotidien, j'ai eu envie de le faire vivre aux personnes qui sont de passage comme aux locaux.

Qu'est ce qui vous attache à cette côte ?

Les paysages me touchent où que j'aille. La richesse de la zone est telle que, sur un petit périmètre, on a vraiment des jolies villes à découvrir avec un beau patrimoine, authentiques, vivantes et puis des zones plus intimistes, de petites criques, les bords de Rance… On varie aussi les plaisirs gustatifs lorsque l'on voit l'offre de restaurants et de producteurs.



Fanny Le Hir fait déguster un tartare d'algues après une balade | PHILIPPE JOUBIN, OUEST-FRANCE

Cette région est-elle intéressante en termes de produits ?

On a une chance énorme d'avoir six jours sur sept des marchés à Saint-Malo avec un choix important de producteurs. Si on veut aller en direct chez un maraîcher, c'est facile. Ici la terre et la mer sont d'une grande richesse et on bénéficie d'une facilité d'approvisionnement autour de bons produits que l'on n'a pas forcément ailleurs en Bretagne.

Que préférez-vous cuisiner ?

Les produits de la mer – j'ai déjà parlé de la Saint-Jacques - les algues aussi et j'ai beaucoup de demandes. Nous avons un super cultivateur d'algues à Saint-Suliac (qui vend uniquement aux professionnels mais ses produits se trouvent dans certaines Biocoop comme à La Richardais). Il y a l'araignée de mer que j'aime travailler en atelier car, souvent, les gens disent que c'est trop compliqué. Mais c'est aussi un plaisir de prendre le temps de manger des produits bruts au goût fabuleux. Il y a le sarrasin enfin, qui pousse de plus en plus ici.

Peu de viande ?

Si, quand je prépare le Kig ha Farz, tradition du Finistère Nord, un vrai plat de viande ! Sinon, je vais apporter des produits de la terre comme l'andouille de Guéméné ou du Pays de Dinan et le lard et que l'on va cuisiner avec du poisson ou la Saint-Jacques.

Y a-t-il une recette que vous aimez particulièrement enseigner ?

Les ateliers autour de la Saint-Jacques, car je vais donner plein d'idées et de recettes. On peut la cuisiner avec tellement de choses, crues comme cuites. Montrer aussi comment on la décortique. C'est un produit plus simple que le poisson et accessible dès lors qu'on a les bonnes sources d'approvisionnement. Je dis souvent qu'acheter un kilo de Saint-Jacques coûte moins cher qu'un steak haché chez le boucher. Un kilo, c'est cinq noix et cela nourrit une personne.

Enfin, vous avez sorti un livre…

Oui, Cuisine Breizh (éditions Solar) réalisé avec Émilie Laraison photographe et styliste culinaire. C'est un livre de recettes bretonnes avec des plats traditionnels qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie. Cette demande est arrivée au début de ma reconversion et a vraiment accompagné le début de mon nouveau métier. Aujourd'hui, je suis très fière et heureuse de le partager.

Contact : atelier retour de pêche, Fanny Le Hir. Tél : 06 77 74 51 32. Plus de renseignements sur www.atelier-retour-de-peche.com

Tourisme | À l'Ouest, le magazine | Gastronomie | Balades randonnées ›