



ÉRIN

BISTROT  
DE LA DUNE

NICOLAS  
LE TIRRAND



Le chef  
Nicolas  
Le Tirrand  
ouvre son  
nouveau lieu  
**ERIN**  
bistrot  
de la dune

MARS 2025, LARMOR-PLAGE

**Nicolas Le Tirrand** ouvre son nouveau bistrot **Erin**, le bistrot de la dune au sein de l'**Hôtel Les Mouettes** à Larmor-Plage.

Quel formidable écrin que Les Mouettes, cet hôtel bercé par le ressac de l'Océan, face à l'île de Groix et posé sur la plage de son enfance, pour laisser libre cours à sa créativité. Avec son arrivée en tant qu'associé de **Gérard Le Faouder** et **Frédéric Avignon** et chef des cuisines, **Nicolas Le Tirrand** ouvre un nouveau chapitre de son histoire insufflant une nouvelle énergie à ce lieu emblématique.

# ERIN, LE BISTROT DE LA DUNE

(Erin signifie 'dune' en breton)

Le chef **Nicolas Le Tirrand** inaugure **Erin, Le bistrot de la dune**, un bistrot marin où il propose une cuisine d'auteur iodée, à la fois simple et raffinée. Après avoir été longtemps son terrain de jeu, la mer est devenue au fil du temps son territoire de cœur. Sa carte met à l'honneur des produits issus d'une pêche locale et éco-responsable, dans le respect des saisons aussi bien de l'océan que de la terre. À travers ses assiettes, le chef célèbre une bistronomie sincère, où chaque ingrédient est sublimé avec justesse.

Au menu, une sélection raffinée de poissons et crustacés, sublimés en carpaccio, grillés au barbecue ou servis en généreux plateaux de fruits de mer. La cuisine d'Erin est l'expression même de sa passion sublimant chaque produit avec justesse. Selon la criée du jour, chacun pourra débiter son repas par un « **Viou** » **parfait accompagné d'œufs de maquereaux fumés et de mouillettes à la poutargue**, ou encore un **mulet noir mariné a cru**.

Côté plats, laissez-vous tenter par un exquis lieu jaune à la plancha croustillant et nappé de sauce au vin jaune ou par un **poulpe braisé, relevé d'un aioli breton au Wakame**. Les saveurs au barbecue ne sont pas en reste, un merveilleux « **Rouch** » ou **homard, mousseux au kari gosse** est à déguster, tout comme la **côte de bœuf grillée, servie avec une sauce béarnaise**. Enfin, le vivier offre une sélection d'exception : plateau royal, assiette de l'écailler, ou encore bulots, palourdes et bigorneaux pour une expérience plus authentique mais tout aussi savoureuse.



*« Je suis heureux de rejoindre l'aventure des Mouettes en tant qu'associé et de prendre les rênes de la restauration de cet hôtel mythique. Je reviens à mes racines, sur cette terre que je considère comme mon territoire. Avec Erin, je souhaite proposer une cuisine de la mer simple mais sincère, tout en continuant de m'enrichir de cet écosystème marin que j'ai réussi à appréhender au fil des années. Ses richesses sont infinies... »*

Précise le chef Nicolas Le Tirrand.





Tous les producteurs, éleveurs, pêcheurs, maraîchers ou vigneron sont principalement sélectionnés pour leur qualité mais aussi pour leur attachement aux territoires et notamment au territoire breton que le chef chéri tant.

Avec sa vue panoramique sur l'océan et sa terrasse les pieds dans l'eau, Erin est le bistrot idéal pour se laisser bercer par les mystères des fonds marins. La chaleureuse pièce principale évoque l'univers aquatique à travers les teintes sable. Le bois et le parquet se mêlent harmonieusement à ce lieu empreint d'histoire. Histoire mise en valeur autour de la table de partage placée près de la cheminée centrale. Pouvant accueillir jusqu'à 10 convives, elle invite chacun à revivre l'héritage familial à travers des photographies d'époque. Adjacente à Erin, la petite salle de restaurant abrite une pièce unique : un immense canoë ancien de plus de 6 mètres de long, ayant appartenu aux ancêtres de Gérard Le Faouder qu'ils utilisaient pour le plaisir.

Le logo d'Erin représente un poisson dune, une chimère entre terre et mer en écho à la cuisine du lieu. Ses contours et courbes évoquent les éléments d'un voilier, clin d'œil à la passion commune des trois associés pour la navigation.

Un vent de modernité souffle sur Les Mouettes. Véritable lieu de vie, ce navire ancré à même le sable revêt ses plus beaux atours pour écrire une nouvelle page de son histoire. On découvre un nouveau hall de réception avec un bar adjacent, afin d'offrir une nouvelle expérience. Teinte kaki, tôle inox, lampes d'architecte, ce tout nouvel espace invite à la détente. Face au bow-window, chacun peut contempler la mer, confortablement installé sur les banquettes qui lui font face, tout en savourant un cocktail, accompagné de pièces finger food concoctées par le chef.

Comme un symbole l'hôtel se dote aussi d'une nouvelle identité et d'un nouveau site (mis en ligne à partir du 20 mars).

Et ce n'est qu'un début ! Fin 2025, d'importants travaux débuteront afin qu'au printemps 2026, le chef puisse enfin ouvrir sa table gastronomique tant attendue, entièrement dédiée à la mer. À suivre...

## A PROPOS DU CHEF NICOLAS LE TIRRAND

Nicolas Le Tirrand est un enfant du Morbihan. Après plusieurs années passées dans des établissements parisiens de prestige dont Le Pavillon Ledoyen aux côtés de son mentor Yannick Alléno, il décide en 2019 de revenir à Lorient pour ouvrir son premier restaurant, Sources. Son approche respectueuse et authentique de la cuisine y est rapidement saluée par une étoile Michelin, récompensant son engagement et sa vision. En Février 2025, il tourne une page en cédant Sources et en restituant au Guide Michelin son étoile. En mars 2025, il entame une nouvelle aventure en rejoignant l'Hôtel Les Mouettes en tant qu'associé et chef de la restauration aux côtés du propriétaire Gérard Le Faouder et de Frédéric Avignon. Plus qu'un projet ambitieux, cette collaboration est avant tout une rencontre humaine et une évolution naturelle dans son parcours. Son regard est désormais tourné vers mars 2026, où il prévoit d'ouvrir sa table gastronomique, dédiée à son terroir local.



## A PROPOS DE L'HÔTEL LES MOUETTES

Situé à Larmor-Plage, directement sur la plage de Kerguelen face à l'île de Groix, L'hôtel Les Mouettes est un établissement familial chargé d'histoire. Depuis 1933, il appartient à la famille de son actuel propriétaire Gérard Le Faouder ainsi qu'à sa sœur Huguette Le Faouder. En bord de plage, il a pour unique panorama la beauté et l'immensité de l'océan.

En 2004, Gérard Le Faouder s'associe à Frédéric Avignon formant un duo complémentaire, déterminé à moderniser l'hôtel tout en préservant son âme. Ensemble, ils insufflent une nouvelle dynamique à cet écrin en bord de mer, en proposant des services à la hauteur de son prestige. Les Mouettes compte 21 chambres alliant confort et sérénité ainsi que deux salles de séminaires, dont une avec vue mer, privatisables selon les envies.

En mars 2025, un nouveau chapitre s'ouvre avec l'arrivée du chef Nicolas Le Tirrand, qui rejoint l'aventure en tant qu'associé et chef des cuisines. Ils inaugurent Erin, le bistrot de la dune, posant ainsi la première pierre d'une ambition culinaire. Enfin, après d'importants travaux prévus fin 2025, le printemps 2026 marquera l'ouverture de la table gastronomique, une véritable ode au pays lorientais.

## INFORMATIONS PRATIQUES

**ERIN,**  
**le bistrot de la dune**  
Hôtel Les Mouettes  
Rue de Rennes  
ANSE de Kerguelen

[www.lesmouettes.com](http://www.lesmouettes.com)

**OUVERTURE LE 10 MARS 2025**  
**OUVERT 7J/7 AU DÉJEUNER ET AU DÎNER**