

# PROGRAMME



EN ITINÉRANCE

**THEATRE  
DE LORIENT**

CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL

## L'ITINÉRANCE

Aller à la rencontre des habitantes et des habitants avec des formes adaptées, renouer un lien fort avec les publics en allant là où ils résident, telles sont les missions fondamentales qui animent les territoires proches et éloignés. Cette décentralisation de terrain permet de proposer plusieurs spectacles par saison, dont au moins une création conçue spécialement pour l'occasion et créée *in situ*, en partenariat avec des communes et des associations souhaitant proposer des spectacles de qualité dans leurs équipements municipaux. Cœur battant du projet artistique, l'itinérance est le moyen de tisser un nouveau réseau à l'échelle départementale et régionale, tout en irriguant Lorient et son agglomération.

## QU'EST-CE QU'UN CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL (CDN) ?

C'est un label attribué par l'État à un établissement dirigé par un ou plusieurs artistes nommés par la ou le ministre de la Culture, en concertation avec les collectivités territoriales qui concourent à son financement. Dans le cadre d'une politique nationale, une mission d'intérêt public lui est confiée : celle de produire des créations originales et de les rendre accessibles à tous les publics sur un territoire. Structures de création et de production, les CDN constituent des outils majeurs dans la fabrication et la production d'œuvres théâtrales. Dans ces lieux, on retrouve toutes les dimensions du théâtre : recherche, écriture, création, diffusion, formation.

couverture @ Simon Legal  
souple de moules au haddock @ Julie Balagué  
Theatredelorient.fr  
Licences 000951 - 009114 - 009156 - 009157

Mécène sur l'itinérance



## MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

Vendredi 7 novembre 2025 - Ploërdut (56)

Samedi 8 novembre 2025 - Port-Louis (56)

Samedi 22 novembre 2025 - Kergrist (56) avec

Pontivy Communauté

Dimanche 23 novembre 2025 - Landévant (56)

Vendredi 28 novembre 2025 - Meslan (56)

Jeu 11 décembre 2025 - Larmor-Plage (56)

Vendredi 9 janvier 2026 - Locmiquélic (56)

Jeu 29 janvier 2026 - Ploay (56)

Vendredi 30 janvier 2026 - Etel (56)

## À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT

### CETTE SAISON EN ITINÉRANCE

#### LE VOYAGE EN URUGUAY

Texte Clément Herveu-Léger

Mise en scène Daniel San Pedro

#### GRANDIR

Texte Emmanuel Darley

Mise en scène Antoine de La Roche

#### ELLE PAS PRINCESSE, LUI PAS HÉROS

Texte Magali Mougel

Mise en scène Julie Guichard

Retrouvez toutes les dates sur notre site [theatredelorient.fr](http://theatredelorient.fr)

## VOUS AVEZ APPRÉCIÉ LE SPECTACLE ?

Nous serions ravis de vous faire découvrir d'autres spectacles. Nous sommes à votre disposition pour organiser avec vous des sorties en groupe au Théâtre de Lorient.

Contact : Solène Bodereau

[s.bodereau@theatredelorient.fr](mailto:s.bodereau@theatredelorient.fr)

# MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

THÉÂTRE • CRÉATION • ITINÉRANCE

UNE PROPOSITION À BOIRE ET  
À MANGER PAR

**ANTONY COINTRE**  
& **SIMON DELÉTANG**

MISE EN SCÈNE ET SCÉNOGRAPHIE  
**SIMON DELÉTANG**

Avec **ANTONY COINTRE**

Collaboration lumière **Jérôme Le Dimet**  
Collaboration son **Yannick Auffret** et **Nicolas Lespagnol-Rizzi**

Production Théâtre de Lorient, Centre dramatique national  
**Création** le 7 novembre 2025 à Ploërdut

Durée estimée **1 h** (spectacle et dégustation)

Rencontre avec l'équipe du spectacle  
à l'issue de la représentation

## EN ITINÉRANCE SUR LE TERRITOIRE

### LA SOUPE DE MOULES AU HADDOCK RECETTE D'ANTONY COINTRE



#### INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1,5 kg de moules (de Groix si possible)
- 500 g de haddock (des Fumaisons de Groix si possible)
- 50 g d'échalotes ciselées
- 150 g de céleri branche (tiges intérieures tendres)
- 200 g de pommes de terre (Alliance ou Charlotte)
- 1 L de lait ribot
- 500 ml de crème liquide

Simon Delétang et Antony Cointre se sont rencontrés lors d'une « Escale », un rendez-vous mensuel singulier organisé au Théâtre de Lorient, consacrée ce jour-là à la gastronomie. Antony Cointre y avait marqué les esprits par sa présence inimitable et son charisme singulier. De fil en aiguille, Simon Delétang a découvert sa cuisine sur l'île de Groix, dans son restaurant *Super Gros*, ainsi que ses anecdotes hautes en couleur. Et parce qu'il est difficile de lui dire non, l'idée d'un spectacle itinérant a peu à peu pris forme.

L'envie est simple : cuisiner en direct, partager un plat emblématique et, en parallèle, raconter le parcours de ce cuisinier. Car derrière sa gouaille parfois provocante se cache une hypersensibilité profonde. Antony Cointre n'a rien du chef formaté. À travers ce spectacle, il ouvre grand les portes de ses fêlures, livrant le récit d'une vie riche, intense, parfois chaotique, une revanche flamboyante sur les étiquettes, pour affirmer qu'il n'est pas juste « gros », mais *Super Gros*.

Un spectacle à voir, à manger et à boire, conçu pour prolonger l'esprit de l'itinérance et nourrir ce lien unique entre artistes et publics, au cœur des territoires.



Antony Cointre

#### LA PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre, les tailler en cubes de 1 centimètre et les mettre à bouillir dans une casserole d'eau salée, jusqu'à ce qu'ils soient juste cuits. Égoutter, passer à l'eau froide et laisser tiédir.

Placer les moules dans une sauteuse, sur feu vif, avec un fond d'eau (pas de vin blanc pour ne pas dénaturer le goût) et à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Égoutter et réserver les moules, conserver le jus. Mettre l'échalote ciselée dans le jus des moules, ajouter le lait ribot et la moitié de la crème liquide. Laisser infuser et chauffer à feu très doux, le temps de préparer le reste.

Décortiquer les moules (à l'exception de quelques-unes pour la déco). Émincer le céleri en lamelles, tailler le haddock en cubes de 1 centimètre. Fouetter le reste de crème liquide. Filtrer le bouillon-lait ribot, incorporer les trois quarts de la crème fouettée et émulsionner avec un coup de mixeur plongeur. Ajouter dans la casserole les cubes de pommes de terre, le haddock, les moules décortiquées et le céleri.

Chauffer à feu très doux (éviter toute ébullition), servir dans des bols, décorer avec 2 ou 3 moules entières et quelques pluches de céleri. Ajouter une cuillerée de crème fouettée, déguster chaud ou tiède.