



PROGRAMME

EN ITINÉRANCE
**THEATRE
DE LORIENT**
CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL

MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

Samedi 22 novembre 2025 - Kergrist (56) avec Pontivy Communauté
Dimanche 23 novembre 2025 - Landévant (56)
Vendredi 28 novembre 2025 - Meslan (56)
Jeudi 11 décembre 2025 - Larmor-Plage (56)
Vendredi 9 janvier 2026 - Locmiquélic (56)
Jeudi 29 janvier 2026 - Plouay (56)
Vendredi 30 janvier 2026 - Etel (56)

À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT

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
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

Mécène sur l'itinérance



@ Jean-Louis Fernandez
Theatredelorient.fr
Licences 000951 – 009114 – 009156 – 009157

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 **1 h**, suivi d'une 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.