



“ GROS TEMPS ” sur Artimon

ANTONY COINTRE REVIENT SUR LA ROUTE DU RHUM ET INSTALLE SON RESTAURANT ÉPHÉMÈRE ET EXCEPTIONNEL SUR LE SILLON.

Antony COINTRE alias le GROS, n'est pas un chef ordinaire, c'est un cuisinier emballant. Il s'est spécialisé dans la création de restaurants éphémères et change d'atmosphère dans les lieux qu'il ambience à son image... Après la Route du GROS en 2018, l'homme va ouvrir une nouvelle table alternative et décalée. Il s'installe cette année à l'Artimon* du 20 octobre au 1er novembre à Saint-Malo.

*61, Chaussée du Sillon, Saint-Malo (35)

LE DÉFI DU GROS

C'est l'histoire d'un mec qui a un talent et qui le promène de ville en ville, d'instantanés joyeux en moments partagés. C'est l'histoire d'Antony COINTRE, qui déborde d'une énergie hors du commun, d'une folie rien qu'à lui et c'est pour ça qu'on l'aime. Et parce qu'il n'a rien d'ordinaire, Antony va monter un restaurant éphémère en lieu et place du restaurant l'Artimon sur le Sillon, qui sera le lieu alternatif de la bonne chère et de la bonne humeur de Saint-Malo avant le départ de la mythique course à la voile.

INVITÉ D'EXCEPTION À L'ARTIMON

« Ma cuisine, c'est la qualité des produits, la justesse de la cuisson et toujours de la fraîcheur, du végétal et de l'acidité » explique Antony, dit le cuisinier emballant. La particularité d'Antony COINTRE, c'est son itinérance et la magie qu'il sème dans les lieux qui l'accueillent et lui donnent carte blanche pour des instants privilégiés et joyeux. « GROS TEMPS » c'est un lieu vivant, ambiance chaleureuse et décontractée, de l'amour dans l'assiette, de la passion dans le verre, gloire et prospérité de midi à minuit, pour les déjeuners et les dîners...

.../...



« GROS TEMPS » sur Artimon



LA PROPOSITION DU GROS

Formule « Entrée, plat, dessert »

Déjeuner 35€ et dîner 45€

Déjeuner, dîner, vins nature,
gloire et prospérité...

Midi à minuit

Du mardi 20 octobre
au dimanche 1er novembre

Artimon

61, Chaussée du Sillon - Saint-Malo (35)

CHRONIQUEUR SUR PARIS PREMIÈRE

Fondateur du festival Vini Circus, le salon des vins nature le plus important de France, ouvert aux particuliers, le Gros est passionné avant tout, par les produits. Il connaît et continue de chercher les meilleurs producteurs de France, particulièrement en Bretagne. Il y a quelques années, Antony a été invité au jury de la Finale de MasterChef 5, où il a partagé la gastronomie bretonne avec Jean-Luc PETITRENAUD, et contribue régulièrement à l'émission Météo à la carte sur France 3. Il est aujourd'hui chroniqueur sur Paris Première aux côtés de François-Régis GAUDRY dans l'émission TRÈS TRÈS BON. Il est auteur et acteur du spectacle « *Merci d'être venu, c'est courageux* » joué à travers toute la France.

Visuels 📺

INFORMATIONS PRESSE ET RÉSERVATIONS

« GROS TEMPS » SUR ARTIMON

Du mardi 20 octobre au dimanche 1er novembre de 12h à minuit

61, Chaussée du Sillon - Saint-Malo (35)

padam RP - Soizic DESAIZE

media@padampadampadam.fr | 06 31 01 73 61

SELON EUX...

« Antony Cointre, cuisinier itinérant et grand bonhomme de la bonne bouffe. »

LES INROCKUPTIBLES

« The Butterfly Chef »

CONTACT PRESSE

padam RP - 02 51 86 19 06
media@padampadampadam.fr
padampadampadam.fr



©Simon LE GALL