

MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

**CRÉATION • THÉÂTRE
ITINÉRANCE**
Novembre 2025

UNE PROPOSITION À BOIRE ET
À MANGER PAR
**ANTONY COINTRE
& SIMON DELÉTANG**

 DOSSIER
ARTISTIQUE


**THEATRE
DE LORIENT**
CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL

ON NE PEUT PAS FAIRE DE CUISINE SI L'ON N'AIME PAS LES GENS.

Joël Rebuchon

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
Photo de couverture © Simon Legal
Photo p.4 © Julie Balagné

Création le 7 novembre 2025 à
Ploërdut, dans le cadre de
l'itinérance du Théâtre de Lorient
– CDN

**DISPONIBLE EN
TOURNÉE EN
NOVEMBRE ET
DÉCEMBRE 2025 ET
EN 2026**

Durée estimée
(spectacle et dégustation) 1 h

J'ai rencontré Antony Cointre lors d'une Escale* organisée au Théâtre de Lorient autour de la gastronomie avec comme invité François-Régis Gaudry, le célèbre critique culinaire. Il était venu entouré de sa bande de fidèles pour proposer à mon invitation un cabaret gourmand autour de la Bretagne.

Hasard géographique ou signe du destin, Antony Cointre qui est chroniqueur pour l'émission *Très Très Bon* du même François-Régis, est installé sur l'Île de Groix en face de Lorient et possède un restaurant haut en couleurs et riche en saveurs : *Super Gros*.

Antony a été acteur dans sa folle jeunesse et a beaucoup cuisiné sur les tournages de cinéma.

Son appétit légendaire ne s'est pas exclusivement porté sur les mets. Lors de cette escale, il releva le défi de cuisiner en direct comme s'il était dans la cuisine réduite d'un sous-marin. Avec sa voix de stentor inimitable il fit sensation, et je découvrais alors l'histriion caché sous le marmiton. Plusieurs escapades sur l'Île de Groix

et dégustations de ses mets dans l'ambiance si chaleureuse de son restaurant plus tard, je prépare ma mise en scène du spectacle *Le Misanthrope* et reçois régulièrement des messages dudit Cointre à caractère gentiment harcelant, pour que je l'engage dans ce spectacle. Progressivement l'idée me séduit mais je n'ai pas de rôle à lui proposer.

C'est alors qu'en prenant le temps d'échanger surgit son envie de se raconter et de partager son rapport à la cuisine.

Dans le cadre de l'itinérance, nous proposons des spectacles qui sont toujours suivis d'un verre de l'amitié et d'un petit pot organisé par les communes qui nous accueillent, et j'aime l'idée que le partage des spectacles soit aussi généreux que celui d'un bon plat. Que cela n'exclut pas et qu'au contraire notre palais puisse s'affiner au fur et à mesure. L'idée est donc venue de proposer une

recette signature d'Antony Cointre, la soupe de moules au haddock qu'il cuisinerait en direct et qui serait le prétexte à se raconter, à partager des anecdotes, des chansons, des poèmes dans un temps de partage intime en odorama qui aboutirait évidemment à la dégustation de la soupe à l'issue du spectacle pour l'ensemble des spectatrices et spectateurs.

Je n'aurais pas dit oui avec n'importe qui car il faut être capable de tenir la scène, d'improviser, de rebondir, d'être à la fois bon dans la préparation culinaire et passionnant à regarder.

Antony Cointre est un vrai personnage au sens noble du terme, ses feintes colères, son humour toujours limite, sa gouaille et sa grande sensibilité (il faut goûter sa cuisine pour comprendre à qui on a vraiment affaire) sont une raison de se déplacer pour ce moment unique de convivialité, artistique et gustatif.

* Un samedi par mois, un rendez-vous unique à Lorient pour découvrir de nouveaux univers et croiser les horizons.

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

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.



Antony Cointre

Antony Cointre est né.

Après de brillantes études, de la maternelle au lycée, il obtient son baccalauréat option E (scientifique et technique), à l'époque, que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître et tant mieux pour eux. En 1985.

Donc en 1967, Antony Cointre est né au Mans (Sarthe - 72), pays des rillettes, des Mutuelles et des 24 heures. Le mercredi 27 décembre, date où la famille et les amis oublient volontiers votre anniversaire, occupés qu'ils sont, entre la dinde, la grand-mère et la bûche, le grand-père et le champagne.

Mais il ne leur en tient pas rigueur, joyeux qu'il est.

Après son diplôme de bachelier, signe de liberté, il se dirige vers l'apprentissage de la comédie théâtrale à Paris, capitale de France, au Studio 34 de Philippe Brigaut et Claude Mathieu, d'illustres inconnus mais formateurs et

chers à son cœur. Il y brille très momentanément. Second rôle, très second, Albert, garçon boucher, dans *Ministre* de Julien Vartet (1992), une pièce de gros boulevard qui tache genre *Ciel, mon mari !* Silhouette, mari de Judith Godrèche et partenaire de danse de Miou-Miou dans le film *Tango* de Patrice Leconte (1993), pas le plus connu des Leconte.

Mais il ne persévère pas dans les méandres des castings parisiens. Sans but, il est ouvrier spécialisé en intérim dans une papeterie, il est commercial à vendre des gommes et des crayons aux architectes du 7^e, 15^e et 16^e arrondissements parisiens, il est rénovateur d'appartements encore parisiens, et encore ci et encore ça. On n'a pas toute la journée, quand même.

Passionné par l'art culinaire, il passe son certificat de niveau 2 de cuisine, son CAP, Certificat Aptitude Professionnel, quoi ! À l'AFPA, Association pour la Formation Professionnelle des Adultes en 1999 à Rennes (Ille et Vilaine - 35).

Et puis après, table et chambres d'hôtes à Dingé, près de Combourg entre Rennes et Saint Malo. Et puis après, cuisinier emballant, d'abord à Rennes puis à Chelles (Seine et Marne - 77), pour les anniversaires, baptêmes, mariages, licenciements, divorces, enterrements, tout ce qui est festif ! Pour les cantines de tournage de film et pour l'événementiel aussi.

C'est par ce truchement qu'il rencontre François-Régis Gaudry, le critique gastronomique le plus célèbre de France. FRG lui donne une rubrique sur les marchés parisiens dans l'émission *Très Très Bon* sur Paris Première où il excelle. Et puis après, restaurant *Super Gros* dans ce merveilleux cadre de l'Île de Groix (Morbihan - 56).

Pour l'instant, il n'y a pas de date de décès.

BIOGRAPHIES



Simon Delétang

Simon Delétang est comédien, scénographe, metteur en scène et directeur de théâtre. Après ses études théâtrales à l'Université Sorbonne-Nouvelle et l'ENSATT à Lyon (section Jeu), il rejoint l'Unité nomade de mise en scène du CNSAD. De 2008 à 2012, il dirige le Théâtre Les Ateliers à Lyon, puis rejoint, de 2009 à 2013, le Collectif artistique de la Comédie de Reims. En 2017, il prend la direction du Théâtre du Peuple – Maurice Pottecher à Bussang où il monte plusieurs spectacles dont un cycle dédié à Hamlet (Shakespeare et Heiner-Müller, 2022). Il a notamment créé *Un fils de notre temps* d'Ödön Von Horváth (2015), *Littoral* de Wajdi Mouawad (2018), *Suzy Storck* de Magali Mougel (2019, reprise 2023), *Notre besoin de consolation est impossible à rassasier* de Stig Dagerman (2020) et *La Mort de Danton* de Georg Büchner dans la salle Richelieu de la Comédie-Française (2023). Depuis le 1^{er} janvier 2023, Simon Delétang dirige le Théâtre de Lorient - CDN. Il y met en scène *Retours* de Fredrik Brattberg et *Le Misanthrope* de Molière (2024). Sa prochaine création, *Résurrection*, aura lieu en octobre 2026 à partir d'une commande d'écriture passée à l'écrivaine Leïla Slimani.

EN ITINÉRANCE

**THEATRE
DE LORIENT**

CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL



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, telle est la mission fondamentale qui nous anime pour 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 présenter des spectacles 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.

DISPOSITIF ITINÉRANCE

À VENIR

- 7 novembre 2025 : Espace Koed Noz, Ploërdut (56)
- 8 novembre 2025 : Salle de la Criée, Port-Louis (56)
- 22 novembre 2025 :
Kergrist (56), avec Pontivy Communauté
- 23 novembre 2025 :
Espace Kerverh, Landévant (56)
- 28 novembre 2025 : Salle des fêtes, Meslan (56)
- 11 décembre 2025 : Espace culturel Les Coureaux,
Larmor-Plage (56)
- 9 janvier 2026 : Salle l'Artimon, Locmiquélic (56)
- 29 janvier 2026 : Salle des fêtes, Plouay (56)
- 30 janvier 2026 : Salle des fêtes, Etel (56)
- 25 septembre 2026 : Bubry (56)

EN ITINÉRANCE

DIMENSIONS PLATEAU

Largeur : 6 m

Profondeur : 6 m

Hauteur sous gril : 2,80 m

(Adaptation possible)

Matériel spécifique à fournir : 3 prises 16 A séparées minimum

Jauge maximum : 80 places

FRAIS D'APPROCHE

Conditions de prises en charge selon les partenaires.

Prise en charge des repas pour l'équipe accueillie (6 personnes).

Le transport du décor au départ de Lorient dans un 20m³.

RÉTROPLANNING

Arrivée jour J de l'équipe : montage, finitions, raccords, représentation et démontage

Possible J-1 ou J+1 selon la distance ou l'heure de représentation

Accompagnement technique : aide au déchargement et/ou chargement du camion

EN TOURNÉE NATIONALE

DIMENSIONS PLATEAU

Largeur : 6 m

Profondeur : 6 m

Hauteur sous gril : 2,80 m

(Adaptation possible)

Matériel spécifique à fournir : 3 prises 16 A séparées minimum

Jauge maximum : 80 places

FRAIS D'APPROCHE

Hébergement en hôtel 3*** ;

Défraiements repas, transports et hébergements pour 5 personnes (1 cuisinier/comédien + 2 régisseurs + 1 metteur en scène + 1 administratrice de production), selon un calendrier qui sera fourni à l'organisateur ;

Le transport du décor au départ de Lorient dans un 20m³.

RÉTROPLANNING

J-1 : Arrivée de l'équipe artistique et technique

J : Montage, finitions, répétitions, représentation

En cas de date isolée, démontage à J+1 (1 service)

Accompagnement technique : 2 techniciens polyvalents demandés

MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

CONTACT ITINÉRANCE

Solène Bodereau

Responsable de l'itinérance

s.bodereau@theatredelorient.fr

06 11 31 46 10

CONTACT DIFFUSION NATIONALE

Alice Quaglio

Administratrice de production et de diffusion

a.quaglio@theatredelorient.fr

06 71 89 26 87

