

« MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX »

CRÉATION • THÉÂTRE • ITINÉRANCE

07 novembre 2025

UNE PROPOSITION À MANGER ET À BOIRE PAR

ANTONY COINTRE & SIMON DELÉTANG



DOSSIER ARTISTIQUE

THEATRE
DE LORIENT
CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL

UNE PROPOSITION À MANGER ET À BOIRE PAR

ANTONY COINTRE & SIMON DELÉTANG

MISE EN SCÈNE ET SCÉNOGRAPHIE **SIMON DELÉTANG**

AVEC **ANTONY COINTRE**

Production Théâtre de Lorient - Centre dramatique national
Photos © Simon Le Gal

Création le 7 novembre 2025 à Ploërdut
Dans le cadre de l'itinérance du Théâtre de Lorient – Centre dramatique national

Spectacle disponible en tournée

Durée estimée **1 h**

« On ne peut pas faire de cuisine si
l'on n'aime pas les gens. »

Joël Robuchon

« La cuisine est multisensorielle. Elle s'adresse à l'œil, à la bouche,
au nez, à l'oreille et à l'esprit.
Aucun art ne possède cette complexité. »

Pierre Gagnaire

« Les soupes ça m'emmerde. »

Antony Cointre

NOTE D'INTENTION

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'histrion 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 moule 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.

Simon Delétang
Février 2025

LA SOUPE DE MOULES AU HADDOCK



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.

Filter 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.

BIOGRAPHIES



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 leurs 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 ! A l'AFPA, Association pour la Formation Professionnel 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.



SIMON DELÉTANG

Simon Delétang est metteur en scène, comédien et directeur de théâtre.

Après des études théâtrales à l'Université Sorbonne Nouvelle, il intègre l'ENSATT à Lyon (section Jeu). Il poursuit sa formation en rejoignant l'Unité nomade de mise en scène du CNSAD.

De 2008 à 2012, il dirige le Théâtre Les Ateliers à Lyon. Il rejoint, de 2009 à 2013, le Collectif artistique de la Comédie de Reims. En 2017, il prend la direction du Théâtre du Peuple à Bussang.

Depuis vingt ans, il met en scène de nombreux spectacles pour lesquels il conçoit également la scénographie. Il crée notamment *On est les champions* de Marc Becker (2007), *Un fils de notre temps* d'Ödön von Horváth (2015), *Tarkovski, le corps du poète* (2017) et *La Maison* (2018) de Julien Gaillard, *Littoral* de Wajdi

Mouawad (2018), *Suzy Storck* de Magali Mougel (2019), *Notre besoin de consolation est impossible à rassasier* de Stig Dagerman (2020), *Leurs enfants après eux* de Nicolas Mathieu (2021), *Hamlet* de William Shakespeare et *Hamlet-machine* de Heiner Müller (2022).

De 2018 à 2021, il met en scène et joue dans *Lenz* de Georg Büchner, spectacle qui arpentera durant quatre saisons le Parc naturel régional des Ballons des Vosges. Au rythme quotidien de la randonnée, Simon Delétang s'est rendu de village en village pour jouer le soir dans un lieu d'étape. Marqueur de son projet à Bussang, il a développé ici une nouvelle manière de faire du théâtre, au plus près des territoires, dans le partage et la rencontre.

En 2021, il est invité à la Comédie-Française où il crée *Anéantis* de Sarah Kane au Studio-Théâtre. En 2023, il fait entrer au répertoire *La Mort de Danton* de Georg Büchner dans la salle Richelieu.

Depuis le 1^{er} janvier 2023, Simon Delétang dirige le Théâtre de Lorient - Centre dramatique national. Il y met en scène *Retours* de Fredrik Brattberg, dans le cadre de l'itinérance (2023) 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.

« MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX »



CONTACT ITINERANCE

Solène Bodereau

Chargée 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