

MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

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



MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

THÉÂTRE

UNE PROPOSITION À MANGER
ET À BOIRE PAR
ANTONY COINTRE ET
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 (56) dans le cadre de l'Itinérance du Théâtre de Lorient - CDN

3 au 6 décembre 2026
Durée **1 h**
suivi d'une dégustation

MERCI D'ÊTRE VENU, C'EST COURAGEUX

Créé en novembre 2025 à Ploërdut (56) dans le cadre de l'ITINÉRANCE, ce spectacle parcourt depuis le territoire. Il est présenté pour la première fois dans une des salles du Théâtre de Lorient.

Antony Cointre n'est pas un cuisinier comme les autres. Ancien comédien, cuisinier de tournages, chroniqueur gourmand pour Très Très Bon, il est aujourd'hui installé sur l'Île de Groix où il tient le restaurant Super Gros, lieu à son image : généreux, excessif, profondément sensible. Sa voix, sa gouaille, son humour et ses colères feintes cachent une grande délicatesse et une attention sincère à l'autre. De sa rencontre avec Simon Delétang naît l'envie d'un spectacle. Un spectacle itinérant, à hauteur d'humain, où l'on cuisine autant qu'on raconte. Sur scène, Antony Cointre prépare en direct l'une de ses recettes signatures, une soupe de moules au haddock, prétexte à dérouler le fil de son parcours : une vie faite de détours, de passions, d'échecs et de recommencements. Il y partage anecdotes, souvenirs, poèmes parfois, dans un rapport direct et complice avec le public. *Merci d'être venu, c'est courageux* (phrase culte que l'on entend à la sortie de son restaurant) est une rencontre à la croisée du théâtre, du récit et de la cuisine. Une expérience où les odeurs, les mots et les goûts se mêlent, et qui se prolonge naturellement par la dégustation collective du plat. Un spectacle à voir, à écouter, à sentir… et à manger.

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'Ile 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'Ile 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'exclue 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.

Simon Delétang, février 2025

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

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

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

CUISINIER TRUCULENT

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 7e, 15e et 16e 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 d'aptitude professionnelle, 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'Ile de Groix (Morbihan - 56) et aussi Gros Rond, le restaurant du Théâtre du Rond-Point à Paris.
Pour l'instant, il n'y a pas de date de décès.

À VENIR

Théâtre

MADAME DE SADE

Yukio Mishima
Stanislas Nordey
8 et 9 décembre à 20 h

« Porté par Mélanie Thierry et Anne Brochet, un spectacle cruel en forme de divine surprise ». Les Inrockuptibles

« Pour sa nouvelle création, Stanislas Nordey donne voix, corps, vie aux fulgurances littéraires et philosophiques de *Madame de Sade* de Yukio Mishima. Dans un ballet de pensées et d'élans intimes, Anne Brochet, Sophie Mihran, Julie Pouillon, Lamya Regragui, Claire Toubin et Mélanie Thierry — dans le rôle-titre — éclairent la beauté dense de cette dialectique théâtrale sur les normes et la transgression. » Journal La terrasse

Théâtre • Danse

AIMER ÊTRE AIMÉ

Madeleine Louarn
Bernardo Montet
11 décembre à 20 h

En 1984, Madeleine Louarn crée à Morlaix l'Atelier Catalyse, réunissant comédiennes et comédiens en situation de handicap ou de fragilité. Fruit d'un compagnonnage exceptionnel entre l'École du Théâtre National de Bretagne (TNB) et Catalyse, cette nouvelle création réunit six comédiens de la troupe et vingt élèves de la promotion 12 de l'École du TNB pour explorer l'amour sous toutes ses dimensions : aimer, être aimé, transformer et se laisser transformer.

ÉVÉNEMENT



Cirque

SLAVA'S SNOWSHOW

Slava Polunin
17 au 20 décembre

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le *Slava's Snowshow,* chef d'œuvre de l'art du clown, s'arrête à Lorient et invite petits et grands à s'immerger dans un monde décalé et merveilleux. Tempêtes de neige, toiles d'araignée géantes et ballons flottants transforment la salle et tout devient possible : le quotidien s'efface et laisse place à l'imaginaire. Un terrain de jeu sans limite pour les enfants et le plaisir simple de rêver pour les adultes.

17 et 18 décembre à 20 h
19 décembre à 15 h et 19 h
20 décembre à 14 h et 18 h

VILLE DE LORIENT
MINISTÈRE DE LA CULTURE
Région BRETAGNE
MORBIHAN

LICENCES 009151 – 009114 – 009156 - 009157
© Jean-Louis Fernandez

Merci au FC Lorient et à la Pâtisserie Pièr-Marie, partenaires de l'accueil des artistes du Théâtre de Lorient, Centre dramatique national