

A close-up photograph of a bowl of risotto. The risotto is a creamy yellow color with visible grains of rice and small brown spots from sautéed onions. A silver fork is stuck diagonally into the risotto, with some rice clinging to its tines. The bowl has a blue speckled rim.

*Luca Marchesini, conteur
présente*

la **Risotto** *experience*

*Contes et cuisine
sans limites d'âge*

Introduction

“La Risotto Experience” est un spectacle qui unit conte et nourriture. Il naît d'une envie d'explorer les liens qui existent entre ces deux univers et de construire des nouveaux ponts entre les deux. Le Risotto étant un plat qui s'adapte bien aux saisons froides, il se marrie bien avec les histoires, les contes merveilleux. De plus, le roi des Risotti est celui aux cèpes, qui poussent en secret dans les bois qui abritent les histoires les plus mystérieuses.



Note d'intention

Une histoire, c'est un peu comme une recette. Ça se transmet de grand-mère en petit-fils, de père en fille, et ça combine des ingrédients de manière à qu'ils cessent d'être "matière brute" et deviennent source de plaisir.

En suite, chacun fait sa digestion.

Pour une même recette il y a autant de réalisations que de cuistot·e·s, tout comme chaque conteur·se s'approprie de la même histoire à sa manière.

Mais il y a aussi l'atmosphère du moment, le regard du public (qui n'est jamais le même): tout un contexte qui contribue autant au goût qu'à l'écoute.

J'ai toujours pensé que faire à manger et raconter des histoires sont essentiellement la même chose.

On ne s'adresse pas aux mêmes parties du corps, c'est tout.

Alors je me dis qu'on peut jouer à mettre les histoires à côté des plats (et vice-versa) et à se laisser porter. Faire à manger en pensant à une histoire, écouter une histoire avec le goût de ce qu'on vient de manger, ça nous évoque forcément quelque chose.



Comment ça se passe

“La Risotto Experience” se passe en trois temps. Un atelier cuisine, un repas partagé et une veillée contes.

L'atelier cuisine

On cuisine à plusieurs. Chaque participant sera chargé d'apporter un ingrédient et de raconter son histoire: d'où ça vient, comment c'est fabriqué, qui le fabrique ou le cultive, mais aussi des anecdotes personnelles en lien avec cet ingrédient. J'apporterai le Parmesan, fabriqué dans la ferme de ma famille, dans le nord de l'Italie.

Le Risotto, on le fait avec ce qu'on a de plus local. Tout comme j'ai appris de ma mère, je guiderai les participants dans la préparation de ce plat qui réchauffe, rassure et enveloppe avec son onctuosité et sa générosité. Pendant la préparation, on explore les éléments de langage qui nous permettent de nommer les gestes et les transformations qu'on applique aux ingrédients, autant en italien qu'en français ou n'importe quelle langue qui se manifeste parmi les participants



Le repas

On en fait beaucoup, de Risotto, parce qu'on le partagera avec le public qui viendra écouter les contes.

Oui: avant les contes, on mange. Pendant le repas, ceux qui veulent peuvent raconter comment on a préparer le plat. On portera des toasts aux ingrédients, en mentionnant des éléments de leur histoire, en les célébrant.

La veillée

Une fois rassasiés, on écoute les histoires (parce qu'on écoute mieux, le ventre plein). On le fait en restant assis devant nos assiettes vides, en savourant le goût laissé par le Risotto et le vin qui l'accompagne. Je raconterai des contes en lien avec les ingrédients, avec les gestes qu'on a nommé, la manière dont ils se sont liés les uns aux autres. La veillée conte sera un peu comme un plat concocté exprès pour les oreilles du public. Peut-être même que les anecdotes recueillies pendant l'atelier cuisine pointeront leur nez...

Fiche Technique

“The Risotto Experience” n'est pas une simple veillée de contes, mais un parcours articulé sur deux espaces: un atelier-laboratoire-cuisine et une salle à manger.

L'atelier cuisine

Je mettrai à disposition des participants des plaques à induction portables (4 au max). On pourra y cuisiner en solo, en binôme ou en trio.

Chaque participant devra apporter les ustensiles suivantes

- Une grande casserole
- Une petite casserole
- Une cuillère en bois

Les ingrédients (riz, oignons, ail, cèpes, bouillon, parmesan...) sont à charge de l'organisation. On verra ensemble les quantités au cas par cas.



Luca Marchesini

...est un conteur italien (mais aussi franco-et-hispano-phone) installé à Montpellier depuis 2009. Sa parole est inventive, voyageuse et bonne franquette.



C'est en Andalousie, dans la ville de Granada, que Luca découvre le conte et en tombe instantanément amoureux.

Cet art qui permet d'entamer une relation sincère, sans barrières avec le public.

Cet art qui peut se déployer autant dans un théâtre qu'au coin d'une rue, permet de faire des spectacles tout comme des bavardages.

En parallèle à la narration orale, Luca se forme au théâtre d'improvisation et à la Commedia dell'Arte.

«Le conteur est le cinéaste pauvre» dit-on. Luca suit les traces de son grand-père, fondateur du cinéma de son village, en pensant sa narration comme une suite de plans qui font le film qui se projette dans l'esprit du public.

Le répertoire de Luca puise dans le folklore traditionnel, les mythes, les contes d'auteur et les histoires de vie.



Contact

Luca Marchesini

<https://www.luca-marchesini.com/>
contact@luca-marchesini.com
06 33 59 61 51

Les autres spectacles



L'Art de Rater le Train

Récits de vie autobiographiques et poèmes pour adultes et adolescents à partir de 14 ans.



La Danse des Sorcières

Contes traditionnels facétieux pour enfants de 5 à 10 ans.



Le Voyage en Europe

Contes traditionnels européens pour enfants de 4 à 8 ans.

