

*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 marie 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*

Avant toute chose, on cuisine. Et on le fait à plusieurs.

Avec un groupe restreint (maximum 15 personnes), j'animer un atelier cuisine pour apprendre à faire le Risotto comme je l'ai appris de ma mère.

Parmi les ingrédients, on utilise le Parmesan fabriqué dans la ferme de mon père, dans le nord de l'Italie.

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.



## *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. Parce qu'on écoute beaucoup mieux avec le ventre plein.

## *La veillée*

Au moment où l'assiette est vide et le goût du repas ne nous a pas encore quittés, on écoute les contes. Je raconterai avec les ingrédients, avec les gestes qu'on a nommé, avec merveille et facétie. La veillée conte sera un plat concocté exprès pour les oreilles du public. Une fois la bouche rassasiée, on nourrit les oreilles.

# *Considérations Techniques*

## *L'espace*

On peut tout faire dans des espaces séparés ou bien dans le même espace. Si l'espace n'est pas très grand, on peut réutiliser les tables de l'atelier pour le dîner. La veillée contée peut se dérouler dans un espace exigü: la taille de la salle déterminera la jauge des convives au dîner.

## *Le Matériel*

Il faut prévoir essentiellement des tables et des chaises. Moi, j'amènerai 4 plaques de cuisson et le Parmesan. Les ustensiles de cuisine seront amenés par les participants à l'atelier.

## *Le temps*

L'atelier cuisine dure environ 2h.  
Le repas dure environ 1h.  
La veillée contée dure environ 1h.  
Donc, à peu près 4h en tout.

Plus de détails sur le [Guide Technique, téléchargeable ici.](#)

# Luca

*...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](mailto: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.

