

la *Risotto* experience

GUIDE TECHNIQUE

Luca Marchesini, conteur

LE RISOTTO

Alors, on mange quoi?

On peut faire tous types de risotto. Je vous propose de choisir entre

- Risotto à la **courge** (pas très cher, copieux)
- Risotto aux **cèpes** (incroyablement bon, plus cher)
- Risotto aux **asperges** (très très bon si les épinards sont de saison)
- Risotto aux **courgettes** (très délicat!)
- ... libre à vous de **proposer** aussi, si l'envie vous vient!

LE MATERIEL

Il faut prévoir deux-trois trucs

- Des tables et des chaises
- Des couverts et de la vaisselle
- Des boissons
- On se mettra d'accord sur qui achète les ingrédients (qui seront à charge de l'organisation)
- Quelques ustensiles de cuisine (je vous donnerai les détails)

L'ESPACE

Une salle ou plusieurs, on s'adapte

J'ai une seule salle

- Tout peut se dérouler dans la même salle (atelier, dîner et conte).
- Si la salle est grande, on peut prévoir plusieurs espaces.
 - c'est super quand les gens arrivent et voient les cuistots finir leur travail.
 - Les gens aiment aussi qu'on leur raconte des histoires assis à table après manger.

J'ai plusieurs salles

- On peut organiser les différentes parties sur 2 ou 3 salles, par exemple
 - Atelier cuisine dans une salle à part puis dîner et contes dans une autre salle (on a fait ça dans des médiathèques, par exemple)
 - Chaque activité dans une salle différente, avec le public qui se déplace

LE TEMPS

Bref, ça prend du temps (les durées sont estimatives)

Préparation	1h30 minimum (2h c'est parfait)
Atelier cuisine	entre 2h et 2h30
Repas	1h En comptant le temps d'installer les gens
Conte	1h
Démontage et rangement	1h30 maximum En général en 1h c'est plié