Risotto

par **Amedeo Fago et Fabrizio Beggiato**

Un spectacle du Teatro Politecnico de Rome
joué en français et cuisiné en italien.
Créé à Rome en 1979

Théâtre de Grammont
du 11 au 23 octobre 1994 à 20h45
Mercredi et jeudi à 19h00
Dimanche à 18h00
Tarifs : Général : 75 Frs - Réduit : 55 Frs - Moins de 25 ans : 45 Frs

Théâtre Lakanal : du 9 au 13 novembre 1994 à 21h00
Dimanche à 17h00
Lavérune - salle polyvalente : 15 novembre 1994 à 21h00
Théâtre Jean Vilar - La Paillade : 16 novembre 1994 à 21h00
MPT Marie Curie - Celleneuve : 17 novembre 1994 à 21h00
Ganges : 18 novembre 1994 à 21h00
Mèze : 19 novembre 1994 à 21h00
MPT Joseph Ricôme : 20 novembre 1994 à 18h00
Université des sciences : 21 novembre 1994 à 21h00
Lunel - Salle Georges Brassens : 22 novembre 1994 à 18h00 et 21h00
Faculté de pharmacie : 23 novembre 1994 à 21h00
Maison d'arrêt - Villeneuve les Maguelonne : 24 novembre 1994 à 15h15
Université Paul Valéry : 25 novembre 1994 à 21h00

Pour les représentations à Montpellier :
Renseignements - réservations : 67 58 08 13
Bureau de location : Galerie du Triangle - Niveau bas - Montpellier

Pour les représentations à Lavérune :
Renseignements - réservations : 67 27 59 54
Mairie de Lavérune

Pour les représentations à Ganges et à Mèze :
Renseignements - réservations : 67 79 65 51
Centre Culturel du Languedoc - Montpellier

Pour les représentations à Lunel :
Renseignements - réservations : 67 83 20 43
A.T.P. Lunel

Risotto

L'histoire véridique d'Amedeo Fago et de Fabrizio Beggiato, d'une amitié de plus de trente ans racontée en quarante cinq minutes, le temps qu'il faut pour cuire le risotto, qui, bien évidemment, vous sera servi à la fin du spectacle. Avec en prime une recette différente chaque soir. "Un acte de cuisine-action public" que tout le monde a vu à Rome dans la petite salle du Politecnico, rue Tieppolo.

... à l'oignon revenu, tu peux ajouter des herbes aromatiques, tu peux y mettre du thym, de la marjolaine, du basilic, du romarin, de la sauge, du piment, du persil... (tu peux y mettre un tout petit peu d'ail haché fin, de l'échalotte; tu peux le faire avec les bettes, les épinards, ou bien la courge, la courgette ou encore l'ortie, les poireaux, les poivrons rôtis, les asperges, les artichauts, les petits pois, les tomates... avec les pommes de terre, les aubergines, les champignons; avec toutes sortes de champignons : ceps, chanterelles, oronges calvaires, girolles, morilles ou psaliotes champêtres; champignons frais ou champignons secs : il est exquis avec les champignons secs. Risotto aux truffes, au Barolo à la moelle et au safran, au champagne, au saumon... au caviar, non. Avec la langouste, avec les langoustines, avec les crevettes, tu peux le faire tout rose avec le beurre de crevettes ou bien tout noir avec les seiches; avec les grenouilles, les foies de volaille, avec les cailles, les perdrix, avec le jambon ou la sauce du rôti, avec le court-bouillon de poisson, ou de sole seulement, avec les haricots de mer, les coques, les moules, avec la perche, la truite ou le lièvre, avec une seule de ces choses ou avec les combinaisons les plus téméraires... **pourvu que tu y mettes un peu d'amour, il vient toujours bien**.

Les comédiens

Amedeo Fago

Il est né à Rome.

Scénographe au cinéma, il fut le proche collaborateur notamment de Elio Petri, de Lina Wertmuller et de Marco Bellochio.

Il a réalisé "La Donna del Traghetto" présenté en 1986 au Festival de Cannes à la semaine de la critique.

Au théâtre, Amedeo a écrit, mis en scène et interprété Risotto, mais aussi d'autres textes originaux tels que "Moi, la Famille, la Patrie".

Il anime un petit théâtre, via Treppolo, dans le quartier de Flaminio très prisé des Romains, le Teatro Politecnico.

Fabrizio Beggiato

Il est né à Rome.

Fabrizio est docteur en philologie romane.

Il est professeur à l'Université de Rome.

LE MONDE

THÉATRE

« Risotto », à la Maison de la culture de Bobigny

L'art d'accommoder l'amitié

Fabrizio Beggiato est un spécialiste des textes romains anciens, docteur en philosophie et professeur à l'université de Rome. Amedeo Fago est scénographe au cinéma, cinéaste et comédien à ses heures, dans le petit Teatro politecnico qu'il a créé via Tiepolo, où il interprète des textes d'auteurs contemporains.

Comme ce *Risotto*, qu'il a lui-même écrit et qui narre son amitié vraie, avec Fabrizio. La mise en scène est simple comme un bon petit plat : à droite, Amedeo, attablé. A gauche, Fabrizio, derrière un plan de travail où sont rassemblés tous les ingrédients nécessaires à la préparation d'un bon risotto. Ce soir-là : du riz, des oignons, de l'ail et de l'échalote, un vin blanc, des truffes blanches. Fabrizio aurait pu utiliser des bettes, des poivrons, du saumon. Ce risotto était aux truffes blanches.

Il faut environ quarante-cinq minutes pour préparer et cuire un risotto. C'est la durée de ce spectacle insolite, le temps de raconter plus de trente années de compagnonnage dans l'Italie contemporaine qui semble bien être et rester une douleur. Les souvenirs se dessinent peu à peu, des images surgissent. Beaucoup d'humour, un zeste d'ironie et, au bout du compte, une somme de déceptions diverses souvent poignantes.

L'essentiel désormais n'est-il pas que le risotto soit bon ? *« Pourvu que tu y mettes un peu d'amour, il vient toujours bien. »* Cela est d'autant plus important que le public est convié à le découvrir avec ses propres papilles, à la fin du spectacle. Goût étrange qui donne l'envie de s'interroger plus encore sur une Italie débarrassée des fumets du folklore. Jamais on n'a mangé italien comme avec ces deux drôles de Romains.

OLIVIER SCHMITT.

LE QUOTIDIEN DE PARIS

Risotto : quelle cuisine !

Plat populaire, plat de pauvre même, mais plat génial. C'est leur véritable histoire que nous content Amedéo Fago et Fabrizio Beggiato... en mitonant — soutenus par Taureau Ailé ! — un délice qu'ils servent ensuite au public

● Tout le monde en Italie sait faire le risotto, plat de base avec la polenta et les pâtes, bien sûr. Plat de pays pauvre, mais plat qui sert de support aux inventions les plus grandioses. Demandez à Ugo Tognazzi de vous parler de ses trouvailles pour teinter le risotto aux couleurs des équipes de foot qu'il soutient ! Une épopée !

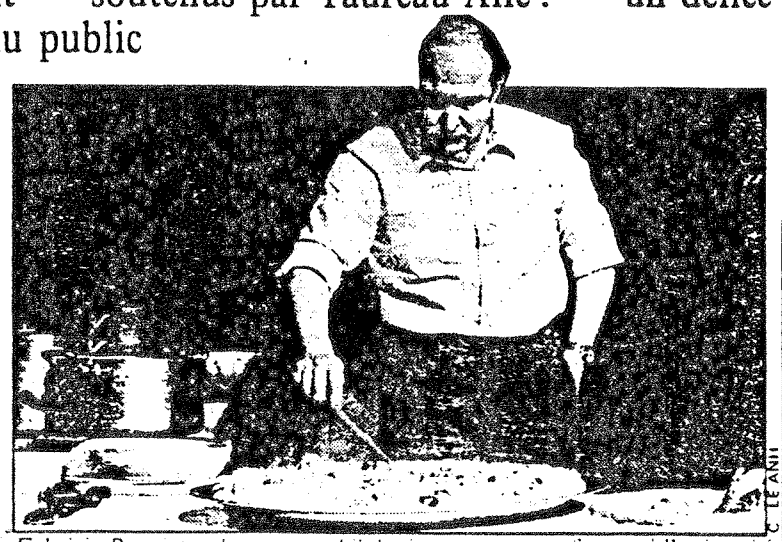
Amedeo Fago et Fabrizio Beggiato n'ont pas cette ambition : mais celle, bien plus grande, bien plus étonnante de raconter leur vie en quarante-cinq minutes, le temps qu'il faut pour un risotto... Après : on déguste, bien sûr !

On a appris la recette : *« ...A l'oignon revenu, tu peux ajouter des herbes aromatiques, tu peux y mettre du thym, de la marjolaine, du basilic, du romarin, de la sauge, du piment, du persil... tu peux y mettre un tout petit peu d'ail haché, de l'échalote ; tu peux le faire avec les bettes, les épinards ou bien la courge, la courgette, ou encore l'ortie, les poireaux, les poivrons rôtis, les asperges, les artichauts, les petits pois, les tomates... les pommes de terre, les aubergines, les champignons.* Avec tous les champignons possibles, et suit bien sûr la liste impressionnante des oronges, clavaires, girofles, etc. ! On ne peut vous garantir quel risotto vous mangerez lorsque vous assisterez à cet « acte de cuisine-action public » puisque la recette changera tous les jours !

Ce qui est assuré, c'est la vie de nos deux « acteurs » : le cuisinier Fabrizio Beggiato, 40 ans, né à Rome, docteur en philosophie romane, professeur à l'université de Rome. Taciturne et concentré. Amedeo Fago, qui attend à une petite table en buvant du vin blanc. 40 ans. Né à Rome. Scénographe de cinéma. Un film réalisé, *la Donna del Traghetto*, présenté au printemps dernier à Cannes. C'est lui qui a écrit *Risotto* et l'a mis en scène. C'est lui qui anime le Teatro Politecnico, via Tieppolo, où tout Rome a couru pour goûter aux charmes de cette vraie histoire d'amitié, sensible et drôle, et au... risotto, bien sûr.

Ils sont venus en France, déjà, chez René Gonzalès, à Saint-Denis. Ils le retrouvent à Bobigny. Et servent le spectacle dans notre langue. Le riz Taureau Ailé *(« un peu de vous et tout prend goût »)* ne pouvait mieux trouver que ce plat où l'invention personnelle est l'essentiel. Mais l'essentiel, selon notre fin cuisinier, c'est aussi le riz, qu'il faut d'un grain très spécial. Tout est là, dans le grain... Parfois de folie...

A. H.



C. LEANI

Fabrizio Beggiato, docteur en philologie romane et professeur à l'université de Rome : fin cuisinier, en plus ! Et acteur !