Le Théâtre des Treize Vents
un choix EUROPE 2:
pour ces petits parfums de vie à la surface du chaudron, pour les souvenirs qui coulent comme le petit vin blanc dans le gosier du cuistot, pour ce spectacle à la mélancolie souriante puisque rien n'est grave sinon que le Risotto soit bon...

Europe 2 95.8 FM

PROCHAINS SPECTACLES

Le narcisse et l'oignon

Du 3 au 5 novembre

Grammont

En attendant Godot

Du 8 au 13 novembre

Grammont

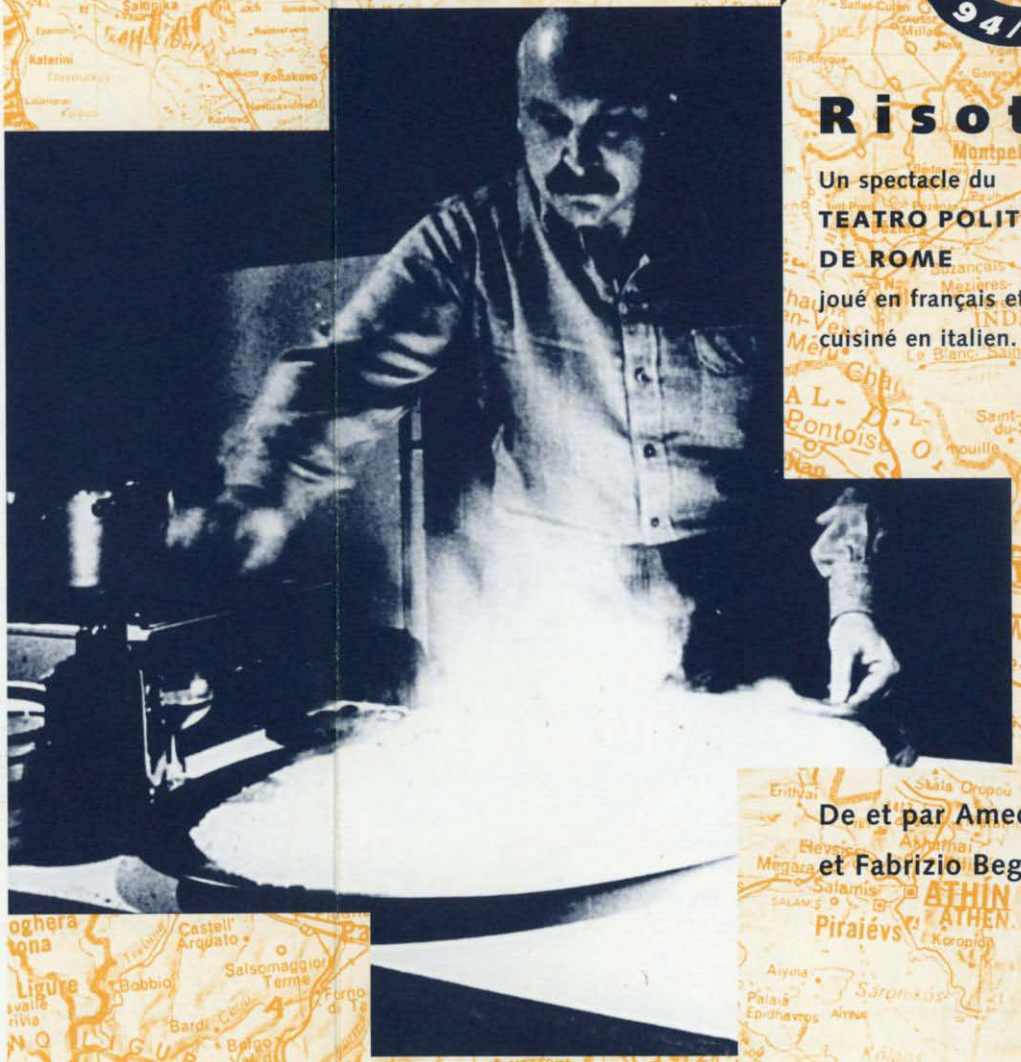
Le songe d'un homme ridicule

Du 15 au 27 novembre

Théâtre du Terral - Saint-Jean-de-Védas

Renseignements et location au 67.58.08.13

Le Théâtre des Treize Vents est subventionné par le Ministère de la Culture et de la Francophonie, la Ville de Montpellier, le Conseil Régional Languedoc-Roussillon et le Conseil Général de l'Hérault.



SAISON 94/95

Risotto

Un spectacle du
TEATRO POLITECNICO DE ROME
joué en français et cuisiné en italien.

De et par Amedeo Fago et Fabrizio Beggiato

Théâtre des Treize Vents
CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL DU LANGUEDOC-ROUSSILLON
MONTPELLIER

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 Tiepolo.

... 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'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... avec les pommes de terre, les aubergines, les champignons; avec toutes sortes de champignons : cèpes, chanterelles, oronges, clavaires, girolles, morilles ou psalliotes 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.

Durée du spectacle :1 h, dégustation comprise.

AMEDEO FAGO
Né à Rome.
Scénographe et réalisateur de cinéma,
Amedeo a écrit et mis en scène Risotto,
pour le Teatro Politecnico à Rome, qu'il anime.

FABRIZIO BEGGIATO
Né à Rome.
Fabrizio est docteur en philologie romane et
professeur à l'Université de Rome.

Grammont
du 11 au 23 octobre 1994 à 20 h 45, mercredi et jeudi à 19 h, dimanche à 18 h

Théâtre Lakanal*
du 9 au 13 novembre 1994 à 21 h, dimanche à 17 h

Lavérune - salle polyvalente
15 novembre 1994 à 21 h

Théâtre Jean Vilar - La Paillade
16 novembre 1994 à 21 h

Maison Pour Tous Marie Curie - Celleneuve
17 novembre 1994 à 21 h

Ganges* - Théâtre Albarède
18 novembre 1994 à 21 h

Mèze* - Maison du Temps Libre
19 novembre 1994 à 21 h

Maison Pour Tous Joseph Ricome
20 novembre 1994 à 18 h

Université des sciences *Amphi C*
21 novembre 1994 à 21 h

Lunel - Salle Georges Brassens
22 novembre 1994 à 18 h et à 21 h

Faculté de pharmacie *Amphi J*
23 novembre 1994 à 21 h

Université Paul Valéry *Amphi C*
25 novembre 1994 à 21 h

* En collaboration avec le Centre Culturel du Languedoc.