

François Vatel fu Maestro delle Cerimonie se del sovrintendente alle finanze del regno di Francia, Fouquet, e del principe di Condé, preparando per loro banchetti spettacolari.

Si dice che abbia inventato la crema Chantilly, chiamata così in onore del castello omonimo, feudo del Principe di Condé.

Vatel è passato alla storia non solo per la sua creatività, ma anche perché si suicidò convinto erroneamente di non aver svolto il suo compito durante la visita di Luigi XIV alla residenza di Chantilly.

1. 'Creare, stupire'

Gli eventi culturali sono geniali, belli, fastosi, grandiosi. Musica, cibo, bei vestiti, effetti speciali sono praticamente sempre presenti.

'...il banchetto del ghiaccio sarà qualcosa di mai visto prima...'. Gli eventi culturali sono delle esperienze piacevoli e indimenticabili che portano in una dimensione fantastica ed emotiva ed emozionante

2. 'Crede che tutto quello che ha visto questa sera si faccia da sé?'

Gli eventi culturali hanno complessità organizzativa., etc. Tecniche di programmazione e strumenti di progettazione (bozzetti, rendering, simulazioni) sono fondamentali per la buona riuscita di un evento.

3. Tempi, costi e qualità sono tre elementi critici

I tempi: 'Non si può mettere fretta al Re' '...ma non si può neanche fermare il tramonto...'

I costi: i fornitori di Vatel vogliono essere pagati, altrimenti minacciano di non fornire più nulla per i festeggiamenti

La qualità: 'Non ama i piatti guarniti', 'Servitegli un vino più leggero', 'Al tavolo si è spenta una candela'

4. Gli obiettivi degli eventi culturali 'il nostro destino è nelle vostre mani'

Il destino economico del casato di Condé, le sorti militari della Francia contro l'Olanda per la Guerra dei Tulipani.

Gli eventi culturali possono creare predisposizioni emotive, psicologiche e anche razionali favorevoli a fini politici, di consenso, istituzionali, economico-finanziari, personali, etc.

5. 'Sapete cosa c'è in gioco: non siate deboli': i rapporti con la committenza

A volte il committente può non piacere ("non contrariare il fratello del re, non essere insolente, ...")

Quando lo sponsor e l'organizzazione hanno obiettivi, modalità e mentalità differenti, può essere utile a entrambi trovare un compromesso.

12 CONSIGLI ISPIRATI DA VATEL PER DIVENTARE UN BUON MAESTRO DELLE CERIMONIE.

6. 'Ma chi è questo Vatel?': il maestro delle cerimonie.

Il manager degli eventi culturali è il responsabile, che prende decisioni anche nei momenti più difficili (la morte dello stalliere, ...). Ha carisma e autorevolezza, gode di stima e fiducia; è vicino ai suoi collaboratori, controlla, incoraggia, difende (il ragazzino rispetto allo sfruttamento dei nobili, lo stalliere, ...), inoltre ha competenze artistiche ed economiche.

7. 'Sono corroso dall'ansia' 'non dormo da dodici giorni' 'Un altro pranzo che finirà nel pitale'

Gestire eventi culturali è un mestiere stressante.

8. 'Lo conoscevate bene? No, ma era un mio dipendente'

C'è sempre uno staff, per la realizzazione di eventi culturali. Le professionalità sono tipicamente di tre tipi: artistiche, tecniche e gestionali.

9. 'Venderei l'anima per un po' di sole e di bel tempo'

Le location degli eventi culturali spesso non sono adatte (spazi, acustica, luci, condizioni meteo, pendenze del terreno, ...).

10. 'Sono state imballate male' 'le strade sono pessime'

Per realizzare un buon evento non bastano un bravo manager e un valido staff ma occorrono anche dei partner competenti e affidabili.

11. 'Che carne è? Di unicorno' 'è un'usanza indiana'

Il problem-solving è fondamentale per affrontare gli imprevisti (le lampade arrivano rotte, le uova sono quasi tutte marce, la carne è troppo poca, mancano i tavoli perché ci sono più commensali del previsto, le candele si spengono per il vento, il fratello del Re ha preso la balena, il pesce è poco perché c'è brutto tempo ...).

12. The show must go on

La storia è piena di casi di eventi in cui vi sono anche state vittime e che pure sono proseguiti (il banchetto del Re Sole non si ferma, il concerto, la partita, la corsa...).