



FICHE TECHNIQUE

LES CONTES-DITS-DU-BOUT-DES-DOIGTS (EN SALLE)

1/3

Cette fiche technique et d'accueil fait partie intégrante du contrat de cession.

Logistique : Marjorie DUBOSC

Tel : 06 38 43 28 59 / contact@compagnonsdepierremenard.com

Contact Technique : Benoît Lepage

Tel : 06 81 42 45 96 / superbenouite@gmail.com

Les artistes tournent sans technicien. Le régisseur de la cie, Benoît Lepage, prépare chaque date en amont avec l'équipe technique du lieu. A leurs arrivées, un des artistes guide les techniciens de la salle pour les finitions réglages lumière et son. Il faut donc anticiper au maximum l'accueil technique en lien avec Benoît Lepage.

1. ACCUEIL

- L'équipe se compose de 2 (deux) personnes (2 comédiens).
- Lorsque l'équipe se déplace en train, en avion ou tout autre transport en commun : prévoir les transferts gare, hôtel, lieu du spectacle, restaurant ...
- Dans le cas où l'équipe se déplace avec ses propres véhicules, prévoir un accès pour rejoindre le lieu du spectacle, ainsi que des places de parking surveillées à proximité de l'hébergement ainsi que du lieu de représentation.

2. ESPACE SCENIQUE

- Préférence pour les salles gradinées et plateau non surélevé, avec éventuellement des spectateurs (enfants) au sol, sur de la moquette ou tapis, les comédiens jouant au même niveau.
- Si les spectateurs sont sur des chaises au sol, au-delà de 3 rangées, prévoir un plateau de 4m x 2m minimum (assemblage de type Samia) plan et stable

3. LOGES – CATERING

- Au moins deux loges (1 loge pour la comédienne / 1 pour le comédien) fermant à clef seront à la disposition exclusive de l'équipe dès son arrivée.
- Prévoir miroir et toilettes à proximité.
- 2 serviettes de douche
- **Une planche et un fer à repasser.**
- Pendant les réglages, avant et après la représentation, prévoir dans les loges, en quantité suffisante, un buffet comprenant : café, thé, infusions (donc cafetière et bouilloire), miel, sucre, fruits secs, fruits de saison, barres de céréales ; eau minérale, sodas et jus de fruits ; tasses, verres, couteaux, petites cuillères et serviettes de table.

4. HEBERGEMENT – REPAS

- L'hébergement sera assuré dans un hôtel ** (deux étoiles nouvelles normes) : 2 (deux) chambres « single ». Les 2 petits-déjeuners seront compris dans le forfait de la chambre.
- Pour tout autre forme d'hébergement, l'accord du Producteur doit être obtenu en amont.
- Les repas seront chauds (exception acceptée en été) et seront composés d'une entrée, un plat chaud, un dessert et une boisson.



FICHE TECHNIQUE

LES CONTES-DITS-DU-BOUT-DES-DOIGTS (EN SALLE)

2/3

Contact Technique : Benoît Lepage
Tel : 06 81 42 45 96 / superbenouite@gmail.com

5. MATERIEL A FOURNIR PAR L'ORGANISATEUR

Durée : 40mn à 1h selon les contes (cf répertoire)

Equipe : 2 comédiens

Jauge : - 200 en scolaires (idéal : 150)
- 300 en Tout public

Temps de montage : 1 service

Personnel d'accueil nécessaire :

- **montage :** 2 régisseurs lumière (+ 2 au plateau, si Samia)
- **exploitation :** 1 régisseur lumière

Matériel Lumière

- 2 Découpes 1kW 613
- 2 Découpe 1 kW 614
- 4 PC 1kW

Prévoir une lumière Salle graduée.

Si absence de lumière Salle graduée, prévoir l'installation de Quartz ou d'Horiziodes patchés pour leur éventuelle utilisation dans la conduite..

Matériel son :

Aucun, sauf si grande salle ou extérieur : prévoir 1 micro (types SM58) sur pied pour le soutien du comédien / lecteur

Matériel scénique :

1 chaise + 1 pupitre (simple, de partition)

Pour des salles peu ou pas équipées, ou pour l'extérieur, nous consulter :

Le spectacle est adaptable à tout lieu et à toute configuration : théâtres, bibliothèques, école, ou même en extérieur (avec ou sans notre tente).

FICHE TECHNIQUE

LES CONTES-DITS-DU-BOUT-DES-DOIGTS (EN SALLE)

3/3

6. PLAN DE FEU

