



FICHE TECHNIQUE

YSENGRIN (EN SALLE)

1/4

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

Administration, production, diffusion : Marjorie DUBOSC 06 38 43 28 59 / marjorie@lebruitdusilence.com

Administration, logistique : Gaëlle CAZALS : gaelle@lebruitdusilence.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 4 (quatre) personnes (3 comédiens et 1 musicien).
- 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 et gratuites à proximité de l'hébergement ainsi que du lieu de représentation.

2. ESPACE SCENIQUE

- Espace de jeu minimum de 9m x 6m x 4m de surface. Si espace plus réduit, nous consulter.
- 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 doivent être sur des chaises au sol, au-delà de 3 rangées, prévoir pour le jeu un plateau surélevé d'au moins 40cm, de 7m x 5m de surface minimum, plane et stable (assemblage de type samia).

3. LOGES – CATERING

- Au moins deux loges (1 loge pour les comédiennes / 1 pour le comédien et le musicien) fermant à clef seront à la disposition exclusive de l'équipe dès son arrivée.
- Prévoir miroir et toilettes à proximité.
- 4 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.
- A partir de 2 jours de représentation : prévoir un service de nettoyage des costumes.

4. HEBERGEMENT – REPAS

- L'hébergement sera assuré dans un hôtel ** (deux étoiles nouvelles normes) : 4 (quatre) chambres « single ». Les 4 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.
- L'une des comédiennes est **végétalienne**. Merci de lui prévoir un repas sans protéines animales (viande, poisson, œufs...) et sans produits laitiers (fromages, laits, crème...).
- + 1 repas sans viande rouge pour la violoncelliste



FICHE TECHNIQUE

YSENGRIN (EN SALLE)

2/4

Suggestions de repas VÉGÉTALIENS (repas VEGAN) pour la comédienne Aurore Corominas
un repas vegan : sans viande, sans poisson, sans œuf, sans fromage, sans lait, sans miel...

Une céréale :

- Riz (complet, Blanc, tricolore, en risotto)
- Blé (pâtes, boulgour, pain complet si possible)
- Quinoa
- Pommes de terre (pas de frites)
- Sarrasin (nouilles soba)
- Galettes de céréales

+ Une protéine végétale :

- Lentilles vertes
- Lentilles corail (rose)
- Haricots rouges (par exemple dans une salade mexicaine)
- Pois chiche (houmous)
- Tofu (fumé, mariné, à l'ail des ours, à la japonaise...)
- Seitan

+ Des légumes :

Ratatouille, piperade, caponata
Curry de légumes au lait de coco
Tajine de légumes
Champignons (en risotto, en poêlée)
Crudités de saison (peu) (Avocat)

+ Assaisonnements:

Huile d'olive, citron, épices non piquantes.
Sauces au lait de coco, crème de soja
Bouillons de légumes pour la cuisson.

Desserts :

Compotes de pommes
Dessert au chocolat au lait végétal (lait de soja, lait de coco, lait d'avoine...)
Riz au lait de coco.
Pudding aux graines de chia
Fruits (bananes, clémentines...)

-

Contact Technique : Benoît Lepage



FICHE TECHNIQUE

YSENGRIN (EN SALLE)

3/4

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

Durée : 55 mn

Equipe : 3 comédiens et 1 musicien

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

Plateau : 9m x 6m de surface, 4m de hauteur sous perche (au minimum).
Si espace plus petit ou moins haut, nous consulter.

Planning de montage :

1 service de pré-montage (en amont de l'arrivée de l'équipe)
1 service de réglage

Personnel d'accueil nécessaire :

Réglage : 1 régisseur lumière + 1 régisseur son

Exploitation : 1 régisseur lumière (régie extrêmement légère)

MATERIEL A FOURNIR PAR L'ORGANISATEUR

Matériel Lumière : 14 PAR 64 (10 CP62 + 4 CP61)
13 PC 1Kw (dont 7 gélatinés n° 195)
2 découpes 614
3 rampes de dichroïques

Prévoir une lumière Salle.

Matériel son : Système de diffusion professionnel adapté à la salle
2 enceintes retours (+ 2 sides en grande salle)
2 boîtes de Direct BSS
1 console (de type ACA Midas Venice 16, pour 4 entrées)
2 micro de type SM58
2 pieds de micro télescopiques
2 alimentations en direct (à Cour et à Jar) + Prise multiple (4/5 slots)
1 Tabouret de pianiste ou de batteur (réglable en hauteur)
1 cube en bois Noir (50x50 env. ou petit flycase, recouvert d'un coton gratté)

Important : prévoir d'accueillir l'équipe 1h à 1h30 avant les représentations pour échauffement et mise en place.

Pour des salles peu ou pas équipées, ou ne possédant pas les dimensions minimales requises, ou en extérieur, nous consulter :

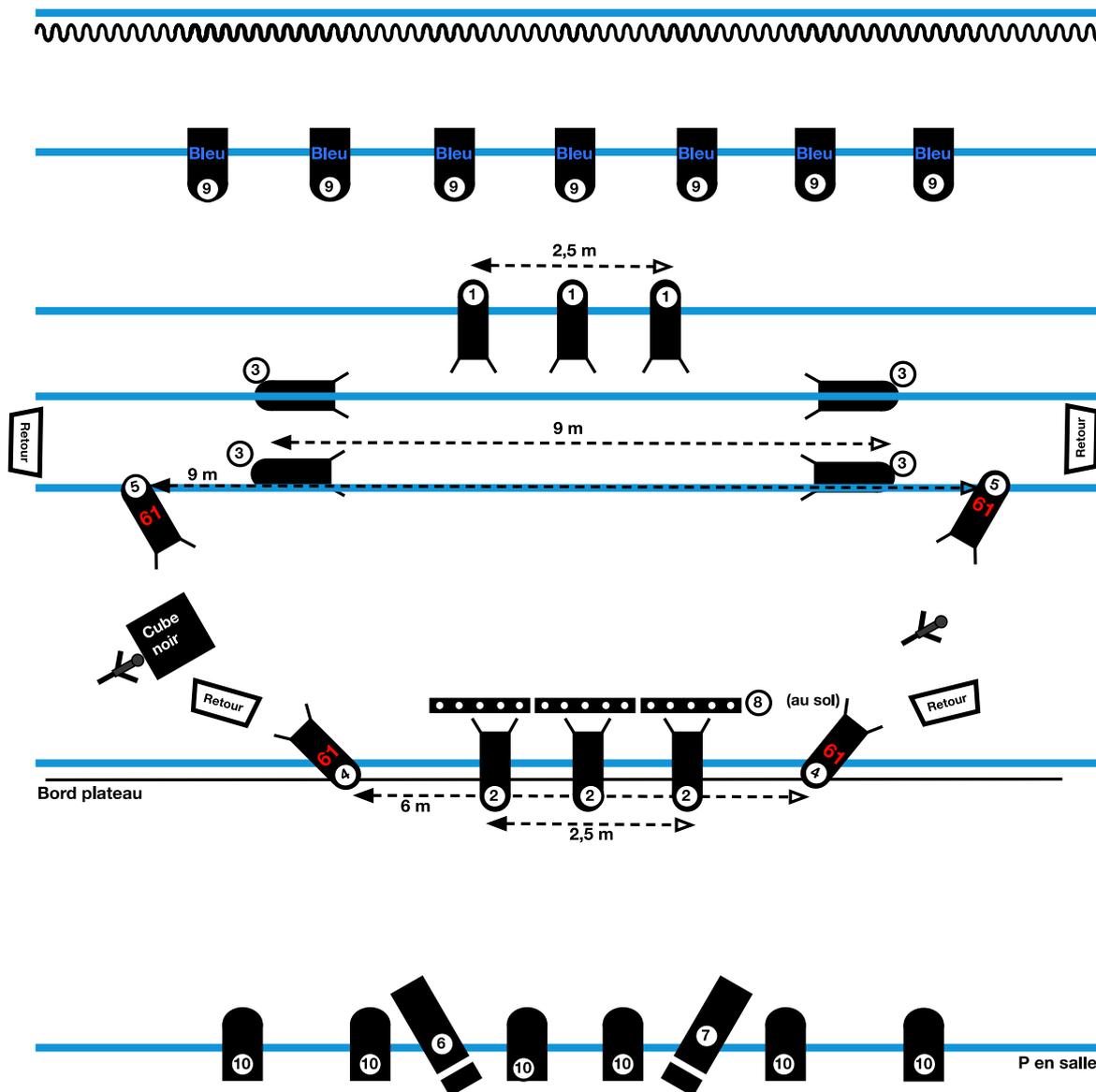
Le spectacle est adaptable à tout lieu et à toute configuration : théâtres, bibliothèques, école, en extérieur (avec ou sans notre tente).

FICHE TECHNIQUE

YSENGRIN (EN SALLE)

4/4

PLAN DE FEU



14		(10 CP62 + 4 CP61)
13		(7 avec gelatines 195)
2		
2		Rampe dichro
2		Mic type SM58
2		Pied de micro