



Fiche technique

Afin de préparer notre venue, veuillez nous faire parvenir la fiche technique de votre théâtre (plan d'accès, plan de scène complet avec les côtes, fiche technique Son & Lumière, coordonnées des régisseurs).

L'ensemble des informations relatives à la technique seront transmises au régisseur qui prendra contact alors avec l'organisateur.

Pour tout renseignement :

- **Direction technique** : Christian Mazubert

AKOONA - 64 avenue Victor Hugo - 94290 Villeneuve le Roi

+33(6)80262696 - akoona@wanadoo.fr

SCENE ET PUBLIC

Pierre Befeyte - 73 rue de Clignancourt - 75018 Paris

- **Contact tournées / booking** : Agnes Guillon

Cie Kelanotre - 28 rue Belfond - 75009 Paris

+33(6)82117489 - diffusion@anabaseproductions.fr

DUREE DU SPECTACLE : 1h35 sans entract

ACCES :

Prévoir l'accès et faire réserver des places de parking au plus près de l'accès technique pour un véhicule (camionnette type utilitaire 10/12m3 / h : 250 cm ou petit utilitaire + remorque).

PLATEAU :

- Ouverture minimale : 7m
- Profondeur minimale : 6m
- Dégagement : impératif (2,5 m)
- Pendrillonnage : classique / à l'Italienne Rideau
- avant-scène : nécessaire (utilisation en cours représentation)
- Proscenium : nécessaire
- Sol : indifférent, de préférence sombre Pente : 0%

Les aménagements de plateau demandés devront être en place à l'arrivée de l'équipe technique (tapis de danse, pendrillonnage, rideau, découvertes, loges rapides, ...)

Le spectacle débute rideau d'avant scène fermé. Pendant la représentation il sera manipulé pour un changement de décor ; une scène se déroulera devant.

Une circulation rapide entre la salle et les coulisses devra être ménagée et repérée pour une sortie de comédien pendant la représentation.

Nous attirons votre attention sur l'importance des aménagements des coulisses devant être aveugles du public sans occulter la lumière. On doit pouvoir y dégager un lit de 190x70 en conservant la possibilité de circuler sans gêner la lumière. Une circulation au lointain avec balisage (généralement derrière le taps) et une loge rapide constituée avec table, miroir et lumière seront à préparer.

Trois tables (gabarit table carré 60x60) sont à tenir à disposition avec un éclairage. L'ensemble des coulisses devra être éclairé avec une lumière de préférence blanche sans être perceptible du public.

Une machine à brouillard est demandée.

Le noir absolu est souhaité pour le spectacle.

DECOR / ACCESSOIRES :

Le décor est constitué principalement de meubles et d'accessoires.

Un cadre est suspendu au lointain devant le tafs de fond (prevoir deux longueurs de driss noire / diam 4mm)

Matériel à fournir / tenir à disposition :

- adhésif (gaffer, barnier, ...)
- 1 machine à brouillard avec commande DMX type LOOK Unik 2.0
- 1 machine broiillard complémentaire
- 1 boîte de 6Œufs, 2 Malabar, 1 paquet Chamalo, Sauce tomate, 1 bouteille Ice tea

Cette demande réservée pour le spectacle n'a pas de rapport avec le catering..

ORGANISATION DE LA JOURNEE / PERSONNEL

Le personnel doit avoir une parfaite connaissance technique du lieu.

Les régisseurs devront participer à la manutention des décors (chargement/ montage/ démontage/ chargement véhicule) ainsi que l'entretien (nettoyage plateau, intervention sur décor, ..). Dans la négative, une équipe sera à mobiliser pour ces opérations.

Certains réglages pourront être avancés sur demande (prelight).

- **service 1 (9h00/13h00)** - déchargement mise en place mobilier & repérage réglages lumières - 1 régisseur lumière +équipe réglages (tenir compte manutention echelle, genie, envoi circuits, patch, etc) 1 régisseur plateau, 1 cintrier (si nécessaire).
- **service 2 (14h00/18h00)** - essai son Fin réglages, fin réglages conduite + répétitions - 1 régisseur lumière +possibilité modification réglage 1 régisseur plateau 1 cintrier (si nécessaire), 1 régisseur son.
- **service 3 (20h00/23h00)** – REPRÉSENTATION, démontage à l'issue + chargement véhicule - 1 régisseur lumière, 1 régisseur plateau, 1 cintrier (si nécessaire), 1 régisseur son.

Les retardataires sont acceptés dans la mesure où leur accès ne perturbent pas le bon déroulement du spectacle. Au delà de 15 minutes, tout accès devra être refusé.

LUMIERE

Matériel demandé :

- 27 PC 1 kW
- 10 PC 2 kW
- 5 Découpes courte 1 kW type 614 SX (ou longue 611SX)
- 1 Découpe courte 2kW 714 SX + porte-goto
- 4 Par 64 CP 60
- 1 Par 64 CP 62
- 2 Rampes fluos (non gaduable)

Jeu d'orgues à mémoires (Magic Q Chamsys / AVAB).

Gélatines :

- ref Lee : 200, 201, 204, 154, 104, 105, 109, 120, 134, 156
- ref rosco : R114, R119, R132

(Le 119 ROSCO n'est pas nécessaire si les lentilles des projecteurs sont martelées).

Les gélatines devront être fournies par vos soins.

SONORISATION

- Diffusion Salle : diffusion classique dont la puissance est adaptée à la capacité de la salle.
- Diffusion Scène (Retours) : 1 retour en side minimum en post
- Régie Salle : 1 table mixage - 1 lecteur CD avec auto pause

LOGES / BUREAU DE PRODUCTION

Une loge pour 5 personnes (divisible) et une individuelle minimum chauffée, avec lavabo, chaises, prise de courant, miroir en pied, portant avec cintres, poubelle est nécessaire.

Des retours en ordre de marche dans chaque loge sont nécessaires ; ils devront fonctionner dès l'arrivée des artistes.

Un espace pour organiser un bureau de production est à aménager (fournir au régisseur général les clefs et mot de passe pour les accès wifi si nécessaire)

COSTUMES

Quelques costumes seront à repasser à l'issue des raccords et selon les indications de l'équipe artistique.

Une planche à repasser avec un fer (centrale vapeur) sont à tenir en permanence à disposition à proximité des loges.

Pour les spectacles en série un système de blanchisserie à la charge de l'organisateur sera à mettre en place.

Ponctuellement il pourra être demandé de prévoir le nettoyage costumes, certains à sec toujours à la charge de l'organisateur.

Toutes ces interventions seront selon les indications à demander la semaine précédent au régisseur général.

CATERING

Merci de tenir à disposition dès l'arrivée de l'équipe technique, tout au long de la journée (liste non exhaustive) : café, thé, eau minérale, boissons fraîches, barres de céréales, chocolat (Nuts, Mars, Twix et Cie...), gateaux secs, fruits secs et frais, produits laitiers, produits locaux, etc...

Lors de l'organisation de repas, merci de tenir compte de la possible présence de végétariens dans l'équipe.