Fiche Technique : « Peuplier et les cailloux secs » Cie La soupe aux étoiles

L'équipe:

- deux artistes conteurs, chanteurs, musiciens, jongleurs.
- un régisseur, intendant, superviseur (et un régisseur son pour les grandes salles et jauges supérieures à 50 personne).

La compagnie est autonome concernant la technique son et lumière, seules 2 prises 16 A seront à fournir pour les salles petites à moyennes. Pour les grandes salles et jauges supérieures à 50 personnes, prévoir du 32 A en triphasé.

Le lieu de représentation :

Que ce soit dans un gymnase, une grange, une salle des fêtes ou un restaurant le lieu sera divisé en plusieurs espaces :

• La partie scène classique avec le décor :

Ouverture minimum : 5m Profondeur minimum : 4m

- -Pour les jauges de plus de 50 personnes, le décor principal est surélevé, le public assis sur des bancs ou des chaises.
- -Pour les jauges plus petites : le décor principal est au sol, le public est gradiné (tapis, puis bancs ou chaises), les instruments sont plus près du décor, à voir selon les locaux.

• L'Atelier d'épluchage et de découpe des légumes :

Il se trouvera sur le côté du public ou vers la régie mais dans le public, sur une ou plusieurs table selon la jauge.

Il faut compter 1 table de 6/7 tous les 20 à 30 spectateurs.

Il sera constitué de tables stables et solides fournies par vos soin.

• Les deux espaces musiques et contes :

Ils seront disposés de part et d'autre de la salle, encadrant le public.

Nous aurons besoin de 2 petites tables et de 2 chaises.

Ils devront rester accessibles par les artistes pendant la représentation.

• L'espace public :

Les spectateurs seront répartis au centre de la pièce, face à l'espace scénique derrière les tables d'ateliers, entre les points musiques et contes.

Respecter les espacements entre les rangs pour une circulation fluide des interprètes...

Pour la dégustation de la soupe et du repas (s'il y en a un) après le spectacle, prévoir soit une salle annexe avec tables et chaises, soit la possibilité de transformer l'espace du public en un espace pour manger, avec des tables vite installées (planches et tréteaux par exemple).

Tout ceci en fonction de la jauge attendue évidement.

• L'espace Régie :

Il sera disposé derrière le public, et surélevé si le public est très gradiné (selon la jauge).

Il sera composé de deux grandes tables (2/1m) fournies par vos soins, ainsi que deux chaises.

Il devra être facilement accessible par nos régisseurs et les artistes.

Installation et démontage :

Arrivée la veille du spectacle nécessaire pour le montage, les balances et l'agencement du lieu pour les jauges supérieures à 50. Pour les plus petites jauges, prévoir une arrivée vers 10h00 maximum pour une prestation à partir de 17h. Nous avons besoin d'une personne référente, polyvalente mais surtout **présente** le temps du montage, pendant le spectacle et pour le démontage.

-Démontage : 2 heures pour le rangement et le chargement.

Intendance diverse:

Concernant les accessoires de cuisine et de dégustation, la compagnie peut fournir le matériel nécessaire pour une jauge de 50 personnes.

Ensuite par tranche de 30 personnes prévoir :

6/7 petits couteaux bien aiguisés

6/7 éplucheurs de formes différentes (c'est plus drôle!)

6/7 planches à découper.

3/4 torchons et un rouleau de papier essuie mains

30 bols et cuillères à soupe.

Pour les ingrédients, compter :

| <u>Pour 5/6 personnes :</u> | | <u>Pc</u> | <u>our 30 personnes :</u> |
|-----------------------------|----------------|-----------|---------------------------|
| | gousse d'ail | | gousses d'ail |
| 1 | oignon | 6 | oignons |
| 1 | pomme de terre | 6 | pommes de terre |

1/2 navet3 navets1 carotte6 carottes1 poireau4 poireaux

Nous précisons qu'un légume mystère sera fourni par la compagnie.

De plus nous aurons besoin de 3 gros poireaux supplémentaires ainsi que 3 grosses patates pour des raisons artistiques évidentes.

Nous préférons l'utilisation de légumes issus d'agriculture raisonnée ou bio et de circuit court.

Contact régie et intendance :

M. RICHARD Olivier 06 82 32 29 05 olivier.richard.lumiere@gmail.com

N'hésitez pas à nous contacter pour toute adaptation à vos besoins et contraintes.