



ÉQUIPE

Vous allez accueillir une équipe de **cinq personnes** :

Plateau Hélène Lafont - Musicienne / Comédienne
Hélios Quinquis - Musicien / Comédien
Marion Carisez - Pâtissière / Comédienne

Technique Nicolas Poirier - Régie Lumière - nicolas.poirier72@gmail.com - 06 27 06 55 88
Adrien Heulin - Régie Son - heulin.adrien@gmail.com - 06 86 80 68 91
ou Loïc Guérin - Régie Son - loic.guerin.lg@protonmail.com - 06 71 22 33 38

SALLE

Jauge conseillée : 200 personnes

Public : à partir de 10 ans

Scolaires dès la 4ème

Le spectacle se joue devant un public assis, en frontal, gradiné si possible.

L'accueil du public est assuré par les comédien·nes, prévoir une ouverture 10-15 minutes maximum avant le début du spectacle.

Une dégustation est prévue en fin de spectacle nous devons connaître la jauge pour évaluer le nombre de parts/bouchées.

Plateau

Dimensions: idéales = 8 x 6 m // minimum = 6 x 5 m

L'aire de jeu sera **plane** et **lisse** (éléments sur roulettes)

Un passage aisé vers le public est nécessaire (plusieurs scènes ont lieu au milieu du public, ainsi que la dégustation finale). S'il y a une scène, merci de prévoir un escalier à la face (au centre de préférence).

ACCEUIL

Loges

Prévoir une loge, au calme, à proximité de la scène suffisamment spacieuse pour trois personnes avec : un point d'eau, toilettes, tables, chaise, miroir, portant avec cintres, serviettes, fer et table à repasser.

Merci de prévoir également des boissons chaudes et froides, fruits secs et frais et quelques bières locales.

Catering

Prévoir des repas chauds pour le midi et le soir, dont **un végétarien (deux si le régisseur est Loïc)**. Dans un espace tempéré et au calme.

Parking

Nous avons besoin de deux emplacements véhicules à proximité du lieu de la représentation. Pour le déchargement de notre matériel, un accès au plus proche de la scène sera idéal.

Logement

Cinq singles, à l'hôtel ou chez l'habitant. A 10km maximum du lieu de représentation.

Un parking sécurisé pour nos deux véhicules est indispensable (si cela n'est pas possible, prévoir un chargement de notre matériel le lendemain de la représentation)

PLANNING

Durée du spectacle : 1h20

Montage idéal en salle : 2 services avec pré-montage lumières

Temps de balances : 1h

Délai minimum entre la fin des balances et le spectacle : 1h

Personnels nécessaires : 1 régisseur son et 1 régisseur lumières connaissant le lieu.

- Nous amenons :**
- deux servantes sur roulettes (40x70 cm),
 - une table inox pour la pâtisserie (60x120 cm)
 - une table (120x50 cm)
 - un mange-debout (70x70 cm)
 - un lustre (50x70 cm).

- Nous avons besoin de:**
- un **fond de scène** et un pendrillonnage à l'italienne, noirs.
 - une **table** en bois (pour poser un four) de 50x50 cm environ.
 - deux **chaises** sans accoudoir de préférence jolies et discrètes (autant visuellement qu'acoustiquement)
 - un point d'**accroche** pour le lustre : voir plan de sol.

Points spécifiques à la pâtisserie

- Un **point d'eau** pour remplir une bassine et laver les ustensiles après la représentation (eau chaude nécessaire).
- **En cas d'arrivée à J-1** : Un congélateur pour conserver la base du gâteau.
- **Le jour de la représentation** : Un **réfrigérateur** pour conserver les préparations et ingrédients avant la représentation (avec une partie freezer pour nos pains de glace)
- prévoir un **aspirateur** et une **serpillière** : durant le spectacle, des projections de farine et de pâte ont lieu.

Électricité

Au delà des besoins spécifiques au son et à la lumière, nous avons besoin de deux alimentations électriques dédiées pour la pâtisserie : une au milieu (mixers : puissance 1,7kW) et une au milieu à cour (four, plaque électrique et ventilateurs : puissance totale 3kW).

Les passages de câbles (audio et alimentation) vers le milieu du plateau se feront à jardin, le passage à cour doit être libre pour un passage de mobilier à roulettes.

SON

- Diffusion

Un système de diffusion de qualité professionnelle (L. Acoustics, D&B...) adapté au lieu, amplifié et égalisé adéquatement, capable de fournir au minimum 100dBa en tout point de l'audience.

- Régie

La console face sera placée en salle, au milieu en largeur et à peu près aux deux tiers de la profondeur, elle ne sera pas située sur ou sous un balcon, et en aucun cas en cabine.

Nous venons avec notre console face/retours (Allen & Heath SQ5) et son rack déporté (AR2412), merci de prévoir un RJ45 (cat5 minimum) entre la régie et le plateau (nous pouvons le fournir si besoin), ainsi qu'une table (2mx1m, accueillant également la régie lumière).

Les départs peuvent être connectés sur la console ou le rack indifféremment.

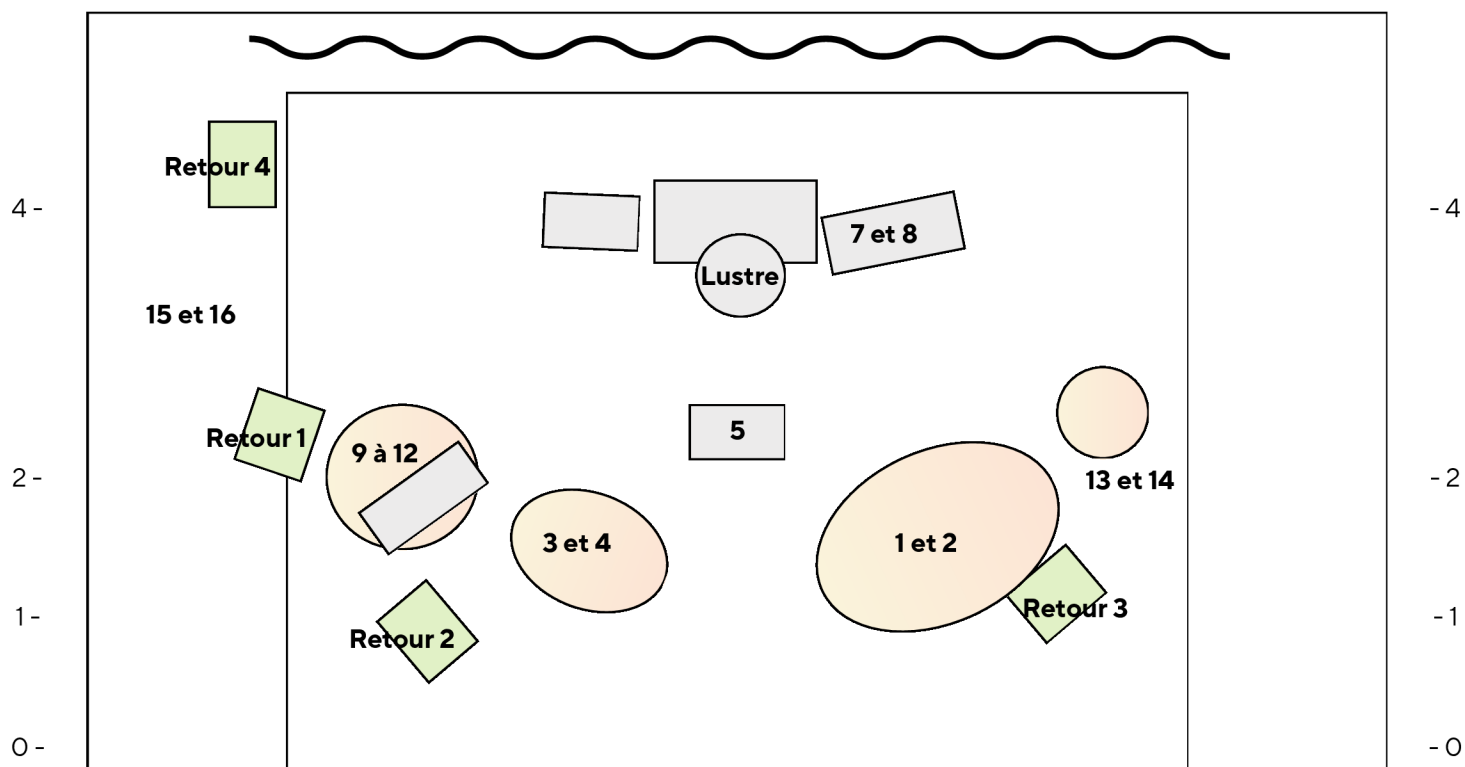
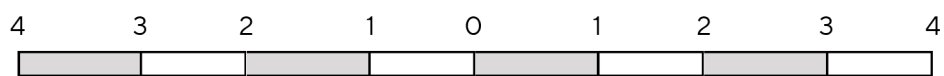
- Retours

Nous avons besoins de 4 retours identiques sur 4 circuits, égalisés et amplifiés adéquatement, un des retours sera placé sur pied, au lointain (cour ou jardin indifféremment)

- Plateau

Merci de prévoir un emplacement pour notre rack déporté ainsi que notre rack HF (2x3U 19") ainsi qu'un sous-patch du côté opposé à cet emplacement.

Ligne	Instrument	Micro	Pied	Fourni	Observations
1	Grosse Caisse	TG D71		x	Mobile, prévoir longueur
2	Caisse Claire	DPA 4099		x	
3	Tom Basse	Beta 98			Pince cuivres
4	Percus	KM184	Pince type MZH604		
5	Cajon	B5		x	Mobile, prévoir longueur
6					
7	Batterie de cuisine	AT4041	Petit	x	
8		AT4041		x	
9	Carte Son	XLR			Multipaire 5m fourni
10		XLR			
11		XLR			
12		XLR			
13	GT Electrique	E906	Petit		
14	GT Acoustique	DI			
15	Hélène	4488 HF		x	
16	Hélios	4488 HF		x	



ATCHALO - Le.a Pâtissier.e
Plan de Sol - 02/2022

LUMIERE

Un prémontage des projecteurs devra être fait à l'arrivée de la compagnie : voir plan de feu.

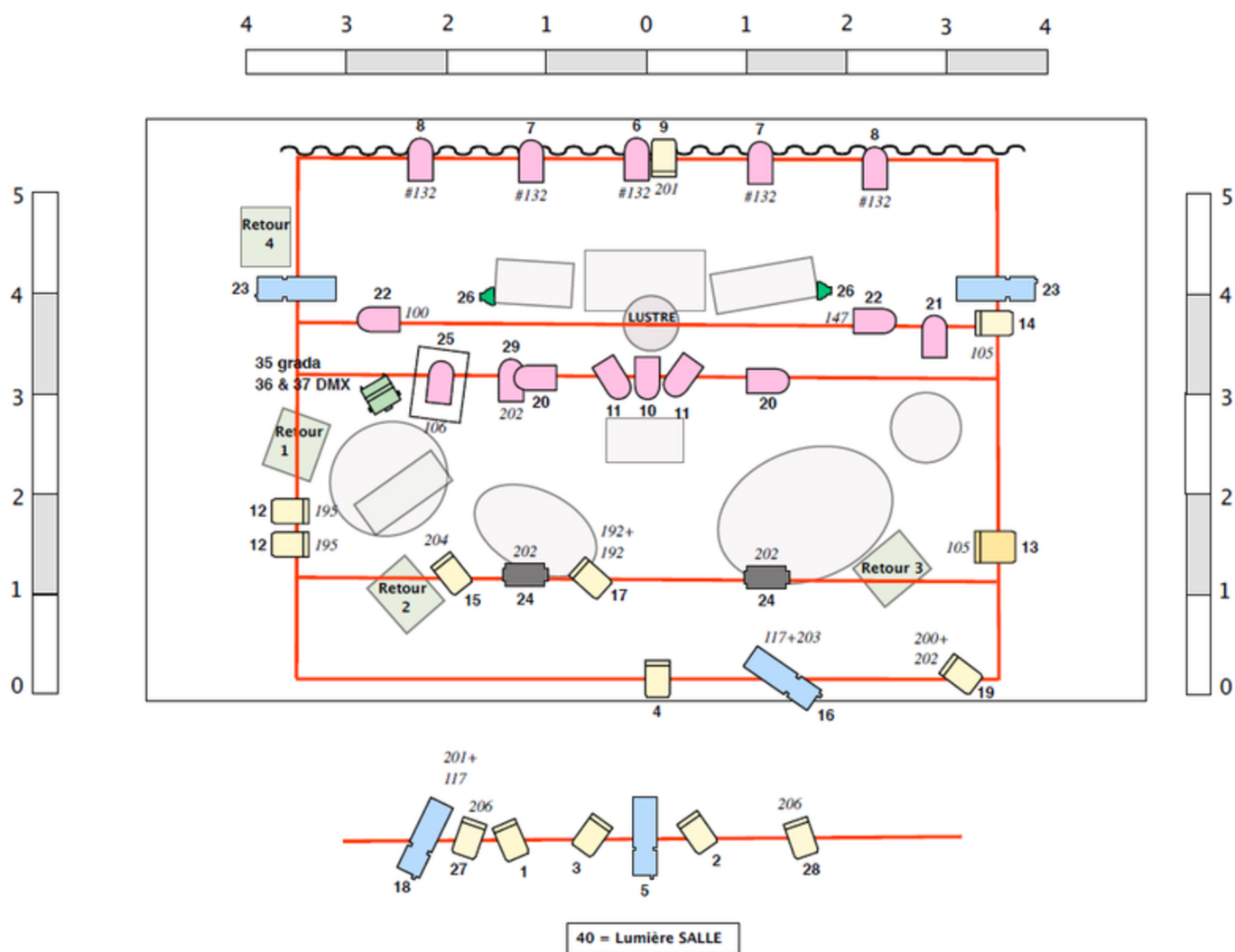
La régie se fera à partir d'un PC + interface ENTTEC de la Cie : prévoir le départ DMX.

Nous aurons besoin d'une accroche pour un lustre (fourni) : voir plan de feu.

Nous adapterons la lumière à la fiche technique du lieu d'accueil : contactez le régisseur lumière pour en discuter !

ATCHALO - Le.a Pâtissier.e

Plan de Feu - 02/2022



	PC 2kW
	PC 1kW
	Découpe 614
	PAR 64 CP62
	Machine à fumer
	QUARTZ 400W ou Horiziodé
	Lampes de bureau (fournies par la Cie)

CONTACT:

Nicolas POIRIER
06 27 06 55 88
nicolas.poirier72@gmail.com