

Contes Mandarine

Fiche technique

- **Besoins techniques**

- Deux prises 220 V en circuits séparés, placées en fond de scène, une prise 220 V placée face à la scène (pour la régie)
- Plan de feux très simple, modulable suivant le lieu.
- Noir dans la salle obligatoire.
- Une petite table placée face à la scène pour la régie

- **Espace scénique**

Ouverture minimum : 5m
Profondeur minimum : 5m
Hauteur minimum : 2m20

- **Espace public**

- Le public est installé en demi cercle autour de l'espace scénique.
- Il est important que le public soit placé de manière « gradinée » :
Nous fournissons des tapis pour faire le premier « étage », puis l'organisateur fournit un gradin ou fait en sorte de « gradiner » le public (ex : petits bancs, puis grands bancs, puis tables ...) Les chaises et bancs et/ou gradin seront installés en accord avec la compagnie.

- **Temps d'installation**

Minimum 2h00 pour permettre un bon aménagement de la salle et un temps de préparation de la comédienne).

- **Jauge**

100 personnes maximum.

- **Age du public**

Minimum 3 ans.

- **Organisation de la prestation**

Dès l'entrée du public dans la salle, le spectacle commence : la comédienne accueille et place le public dans une ambiance musicale et tamisée. C'est pourquoi l'organisateur doit s'assurer que :

- Le public arrive à l'heure.
- Le public n'entre dans la salle que 15 mn maximum avant l'heure prévue de la représentation.
- Les personnes ne souhaitant pas regarder le spectacle ne soient pas présentes dans la salle pendant la représentation pour respecter l'écoute des spectateurs.
- La représentation n'ait pas lieu dans la même salle que la suite des festivités.

- **Loge / Catering**

- Prévoir un lieu avec miroir et point d'eau pour que la comédienne puisse se changer.
- Prévoir des bouteilles d'eau et une légère collation (thé, café, fruits, fruits et gâteaux secs)
- Un repas pour 2 personnes sera demandé en fonction de l'horaire de la représentation.

Contact Technique : Caroline GUIDOU – 06 14 91 14 63

Contact Diffusion : Virginie PAVEAU – 06 87 40 46 13