

TUTO FIGARO

Compagnie Halte

FICHE TECHNIQUE (pour plein air)

Plateau :

- Scène de 5x5m minimum
- Le décor se compose exclusivement d'un marimba et d'un tabouret

Son :

- Table de mixage Behringer X32*
- Système de diffusion adéquat par rapport à la jauge et au lieu (+ câblage nécessaire)
- 3 micros DPA hf * (*pour les comédiens*)
- Boîtier de scène (minimum 5 entrées)
- 1 Couple de micro statique, type KM184 ou équivalent (*pour le marimba*) (+ câblage nécessaire)
- 2 pieds de micro perche
- 2 retours de scène (+ câblage nécessaire)

(*) matériel fourni par la compagnie

Lumière : *Néant*

Autres /divers :

- Prévoir un technicien d'accueil pour et pendant le montage , les balances et le spectacle.
- Prévoir des petites bouteilles d'eau pour les artistes.
- Prévoir 3 repas à chaque fois dont un régime spécifique joint en annexe

Planning :

- Le système de diffusion ainsi que les retours devront être installés et en état de marche, prêts à câbler à la table de mixage à l'arrivée de la compagnie.
- Arrivée et planning à définir ensemble suivant les conditions d'accueil et de transport.

Contacts :

- Directeur artistique / diffusion : Grégoire Béranger – 06 58 68 37 31
- Administratrice : Béatrice Barthélémy – 09 65 17 58 24
- mail pro : compagniehalte@yahoo.fr

La fiche technique fait partie intégrante du contrat et doit être respectée. Pour toute modification ou question, n'hésitez pas à nous contacter.

ANNEXE FICHE TECHNIQUE « TUTO FIGARO » / RÉGIME SPECIFIQUE

*Merci de respecter à la lettre la liste ci-dessous !!
Régime pour une comédienne soignée contre le cancer.*

ALIMENTS AUTORISÉS

- Légumes:

salade verte, cèleri branche, cèleri rave, haricots verts, artichaut, avocats, cœur de palmier, épinards, endives, courgettes, poivrons verts, aubergines, poireaux, ail, oignons, choux, chou-fleur, radis, brocolis, petits pois, champignons, olives vertes et noires, carottes **crues**.

- Tous les oléagineux :

noix, noix de cajou, amandes, noisettes.

- Crèmerie :

œufs (bio exclusivement), lait amande, crème d'amande.

- Huiles :

olives, noix, sésame, noisettes, avocat.

- Toutes les graines :

pavot, tournesol, sésame,... etc

- Viandes (blanche exclusivement et pas à tous les repas) :

poulet, dinde, porc.

- Tous les poissons (de préférence les petits)

- Fromages (non fondu):

fromage de chèvre et de brebis, chèvre frais, yaourt chèvre et brebis.

ALIMENTS OU PRÉPARATIONS INTERDITS

Pâtes, riz, pommes de terre, semoule,... tous les féculents, beurre et cuisson au beurre, plats en sauce (sauf si à base ingrédients autorisés ci-dessus), les autres viandes, autres fromages, tomates, carottes cuites, betteraves, maïs, fruits, desserts, pâtisseries, cuisson avec ou à base d'alcool.