

Fiche Technique

D'amour, de folie et de mort

Collectif Mosksraumen

Contact technique:

Margot Falletty:
fallettymargot@gmail.com
0633828644

La compagnie se déplace avec un régisseur lumière.

Montage (décors et lumière): 3 services si pré-implantation

Démontage: 1/2 service

La compagnie demande un régisseur lumière, un régisseur son et le nombre de techniciens utiles au bon fonctionnement de la salle.

Plateau:

Espace scénique minimum:

- 6m d'ouverture
- 5m de profondeur
- 3,5 m sous perches

Espace scénique maximum:

- 9m d'ouverture
- 7m de profondeur
- 7m sous perches

- Boîte noire à l'italienne ou à l'allemande
- Nécessité du noir lumière complet de la salle. Merci de prêter une attention particulière à cette demande. Nous aurons besoin d'un noir complet et total. Toutes les éventuelles fuites de lumière devront être occultées, et les blocs BAES trop lumineux ou mal placés devront être fortement atténués voire occultés. Dans cette optique et pour rester dans des conditions de sécurité, des mesures compensatoires existent et peuvent être mises en place avec votre concours. Merci de nous contacter en amont de notre arrivée pour que nous puissions trouver des solutions ensemble.

Matériel lumière:

1 jeu d'orgue 36 circuits avec mémoires (back up)

Blocs de puissance min 36 circuits, 2kW

- 16 PC 1kW
- 8 PAR 64 CP 62
- 5 découpes types 614 Robert Juliat
- 1 platines de sol

Gelatines: L200- L201- L202- L203 - L711 - L249

La régie lumière est commandée depuis un ordinateur et un boîtier DMX Entec Pro

Matériel Son:

Un système d'amplification adapté à la salle.

2 Enceintes de diffusions derrière le gradin

Diffusion à partir d'un ordinateur (prévoir une arrivée mini jack).

Les commandes de la régie son doivent être accessible depuis le jeux d'orgue (conduite à partir d'un ordinateur)

Loges:

Loge pour 2 Comédiens avec miroir
Accès sanitaires souhaité.

Catering:

« Vivre simplement pour que d'autres puissent vivre ».

C'est dans cet esprit là que nous souhaitons le catering: simple avec des produits de préférence locaux et naturels comme des fruits frais de saison et fruits secs (figues, noix, noisettes...) et/ou spécialités locales sucrées et salées, eau, thé et café...

N'hésitez pas à laisser faire votre imagination, c'est vous qui faites notre quotidien.