

Fiche technique *ToiIci & Moilà*

Cie La Bicaudale



Équipe : 2 artistes, 1 régisseur, 1 chargée de diffusion.

Durée : 35 min ++ accueil public avant + 10 min découverte sur tapis de jeu après si pas de 2^e représentation enchainée (compter 1h en tout).

Spectacle en frontal pour un public familial et/ou (pré) scolaire dès 18 mois.

Jauge maxi 70 à 130 places selon placement du public

Gradinnage indispensable, le sol doit être visible par tous.

Régie générale : Jérémie Davienne 06 87 75 46 56 jdavienne@yahoo.fr

Régie de tournée : Vincent Thomas 06 25 08 09 35 vincentvanthom@gmail.com

Pierre-Yves Applincourt 06 62 54 27 58 pierre-yves.applincourt@hotmail.fr

Contact production : Justine Coorevits 06 25 16 70 69 contact@labicaudale.com

A fournir par l'organisateur

Plateau

Espace scénique L x Prof : **8 m x 5,5 (pour un espace de jeu de 5 x 4)**

2 plans de pendrillons à l'italienne et 1 fond noir. Prévoir un rouleau de skotch danse noir
Aspirateur.

Lumière

24 circuits 2 kw

21 PC 1kw --- 4 PAR 64 CP 62 --- 1 PAR 64 CP 61 --- 2 découpes courte 1kw --- 1 PC 2kw (ou 2 PC 1kw)

1 pieds de projos pour 3 m + barre de couplage

4 platines au sol (et 2 fly pour focales pc à 1m).

Gaff. Alu --- Gélamines 136, 142, 119 (ou 200x2), 200, 201, 202, 180 et diff 119 sur toute la face. (pas mis sur le plan).

Nous utilisons notre console et nous branchons en dmx 5 broches.

Prévoir une lumière de salle graduable ainsi qu'un projecteur pour le mot d'accueil public.

Son notre ordi envoie le son et se branche en mini jack stéréo.

1 système son stéréo en rapport de la salle.

2 retours au plateau (à la face cour et jar)

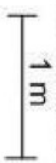
1 micro statique type KM184 pour reprise plateau sur pieds au sol (le plus discret possible).

catering loges : thé, café, jus de fruits bio, fruits frais et fruits secs (pruneaux d'agen, amandes, noix ...) et chocolat seront les bienvenus sur tout la période d'exploitation.

3 personnes sont intolérantes au gluten. Le gluten se trouve dans le blé, le seigle, l'avoine, l'épeautre, l'orge (bière), la charcuterie industrielle (dextrose de blé). Il n'y a pas de gluten dans le sarrasin, le maïs, le riz, la quinoa, les patates.

Plan de feu Toilici & Moilà
Cie La Bicaudale
contact technique
Jérémie Davienne 06 87 75 46 56

Echelle : 1/50 ème



24 cellules de 2 kw



17 pc 1kw en accroche



4 pc 1 kw au sol



1 Par 64 cp 61



4 PAR cp 62



2 découpes 613



3 pieds



1 PC 2kw



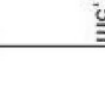
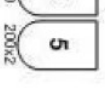
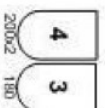
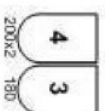
Ligne au sol pour
lumière cie



1 Micro Over head
au sol



Fond noir



1,5m



1m



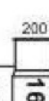
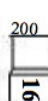
1m



1m



Ht = 1m



Ht = 3m

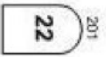
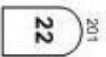
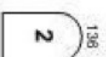
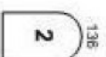
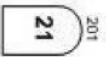
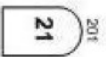


Ht = 1m

4 m

Salle en 24

5 m



Face à 5 m du nez de scène