

FICHE TECHNIQUE

Spectacle « Dédé Koat » - Cie Choukibenn

(Actualisation Avril 2025)

ORGANISATION

1 personne en tournée : 1 comédien

Durée du spectacle : Tout public ou primaire : **44 min** Maternelle : **32 min**

Temps d'installation et de préparation 1h30 (à affiner en fonction du site) Démontage 1h00

Prévoir 1 personne pour l'accueil de la compagnie et le déchargement du matériel avec l'équipe artistique.

Prévoir aussi l'équipe nécessaire à l'installation des assises du public (tapis, chaises, gradins...),

et le gardiennage du matériel pendant l'habillage du comédien et si l'équipe artistique doit quitter le lieu pour un repas. Si 2 représentations dans la journée, prévoir 45 min minimum entre la fin de la première et le début de la seconde représentation ainsi qu'un gardiennage du site pendant ce temps.

ACCÈS ET TRANSPORT

Le matériel du spectacle (Décors, accessoires, système son et lumières) est acheminé sur site par nos soins.

Merci de mettre à disposition pour l'arrivée du véhicule (un fourgon de moins de 2m de hauteur) un emplacement de parking gratuit et proportionné à proximité du lieu de spectacle et ce durant toute la présence de la compagnie.

ESPACE SCÉNIQUE

- Un espace de jeu plat ou pente très légère (3,5 m X 3 m minimum)

- Un branchement électrique (32 A)

- Drapé au fond et si possible sur les côtés en drap noir.

Si la salle n'est pas équipée de rideaux occultants aux fenêtres, merci de prévoir une solution pour réduire autant que possible la luminosité (panneaux, draps...).

SONORISATION ET ECLAIRAGE

En fonction de la jauge, du lieu, de la luminosité et de l'acoustique de la salle de représentation, il sera possible d'installer un système son et un éclairage de la scène.

Prévoir 2 circuits de prises de courant (éclairage et son) minimum.

Le matériel de sonorisation et d'éclairage est fourni par la Compagnie Choukibenn.

LOGE

Dans la mesure du possible, prévoir 1 loge pour 1 artiste à proximité du lieu de représentation.

Agrémentez à votre convenance de thé, café, fruits, fruits secs, gâteaux secs, boissons, eau..

*Cette Fiche technique peut être adaptée à votre organisation,
n'hésitez pas à contacter Erwan Hémeury au 06 52 17 81 22*