

## TOURNEE NATIONALE

### Fiche technique générale de la Princesse de Clèves

Compagnie La Bao Acou

Contact : Benoit Schwartz : +33 616 989 521

PAS DE LOCATION SON OU LUMIERE SUPPLEMENTAIRE  
POSSIBILITE DE JOUER DEUX FOIS PAR JOUR AU MOMENT DU REPAS DE MIDI ET  
DU DINER

**Jauge** : minimum 30 personnes, maximum 50, dépend de la capacité de sa salle et de la taille de la table.

#### **Durée :**

Le spectacle dure 1h15 et le repas qui suit et qui fait partie prenante du concept, dure entre 1h et 3h selon l'envie des convives.

La scène peut-être le plateau d'un théâtre, une grande pièce, un restaurant, une maison privée...

#### **A la charge de l'organisateur :**

##### **1. Le lieu du spectacle**

- 1 table (surface rectangulaire facilement modulable si la jauge était réduite un soir) de 11,5m sur 2,5 m (la largeur minimale est de 2,30, maximale 3,00) pouvant accueillir 50 convives, plus une petite table de 4 à l'une des extrémités
- 50 chaises ou équivalent en bancs en conséquence (merci d'éviter le plastique). Prévoir au moins 3 chaises en bois.
- 1 « antichambre », lieu d'accueil pour recevoir le public et ne dévoiler la table qu'au moment du placement des convives.

##### **2. Equipement électrique**

- 1 arrivée électrique en 220 V
- 2 prolongateurs de 12m
- 1 doublette

##### **3. Son**

- 1 lecteur pour diffuser un CD pendant l'installation des spectateurs et le repas (il doit se situer à proximité d'un bout de table)
- 4 enceintes aux 4 coins de la tente

##### **4. Lumière**

L'organisateur se charge de l'éclairage général du lieu de réception nécessaire au moment de l'accueil du public et du repas, en consultant la compagnie.

(La compagnie fournit la lumière basse tension qui éclaire la table et représente l'éclairage du spectacle.)

## 5. Le repas

- **Accessoires** : du spectacle inclut serviettes, verres et couteaux qui servent au moment du repas, ainsi que des assiettes de présentation.

Tout le reste est à fournir par l'organisateur (merci d'exclure le plastique et le papier, carton), soit tous les couverts (sauf couteaux), plats, carafes, corbeilles, nécessaires au repas prévu par l'organisateur (petites et grandes cuillères, fourchettes, assiettes selon le nombre de plats, bols si nécessaires, carafes pour le vin, pour l'eau, corbeille à pain, plats de service, louches...)

- **Pressing**

Si plusieurs représentations sont programmées par le partenaire, il faut prévoir le lavage et repassage des serviettes d'une représentation à l'autre et au besoin de certaines nappes (si elles sont très sales).

- **Consommables** : les consommables pour la décoration des paniers posés sur la table et le vin servi pendant le spectacle : fruits, légumes, épices, dragées, vin selon la liste fournie par Benoit Schwartz Selon la fraîcheur des consommables utilisés pour décorer la table, ceux-ci peuvent être utilisés pour 3 représentations d'affilée dans un même lieu.

Les achats seront réalisés par la compagnie.

- **Le service du repas, la plonge** sont pris en charge par l'organisateur
- **Une cuisine équipée à proximité** de la salle de spectacle pour un service cadencé de plats chauds et froids et de boissons (suffisamment à l'écart pour éviter le bruit de cuisine pendant la représentation).

## 6. Pressing

Il faut prévoir le lavage et repassage des serviettes d'une représentation à l'autre et au besoin (si elles sont très sales) de certaines nappes.

## 7. Pré-montage

Avant l'arrivée de la compagnie, la table (surface rectangulaire), la diffusion sonore et la lumière doivent être installés.

## 8. Montage et démontage

Il faut prévoir un service de 4 heures de montage avant la première.  
Prévoir un service de 2 heures pour le démontage.

## 9. Personnel nécessaire

1 personne du déchargement au chargement.  
4 personnes minimum pour le service et la plonge.

## 10. Gardiennage

Prévoir la sécurité de l'ensemble