

## MA CUISINE INTERIEURE

de Brigitte Rosset

### FICHE TECHNIQUE

#### **Horaires**

<u>9h00-12h30:</u>	arrivée du régisseur, déchargement, montage
<u>12h30-13h30:</u>	pause
<u>13h30-17h30:</u>	focus et réglages
<u>17h30-18h30:</u>	arrivée Brigitte, réglages son et raccords
<u>18h30-20h00:</u>	finitions, clean, pause
<u>spectacle:</u>	durée 1H30 environ sans entracte
<u>22h00-23h00:</u>	démontage, chargement

#### **Transport**

Merci de prévoir un parking à proximité du lieu de déchargement/chargement pour deux véhicules.

#### **Personnel d'accueil**

2 techniciens lumière matin et après-midi  
1 technicien son après-midi  
1 babysitter technique **ET** un régisseur plateau durant le spectacle ( tirage )  
2 personnes au démontage et chargement

#### **Scène**

boite noire à l'italienne, 3 plans de pendrillons au minimum, 3 frises au minimum, fond noir, plateau noir.

ouverture idéale:	10m
profondeur idéale:	10m
hauteur idéale sous perche:	7m

Merci de prévoir un accès ou un passage derrière le fond noir, ainsi que des bleus de coulisse.

Merci de fournir un aspirateur et de prévoir un nettoyage du plateau à l'eau avant le spectacle.

## **Son**

5 lignes :

1 HF fourni par le régisseur  
4 lignes audio ( sortie carte son )

### **à fournir par l'organisateur :**

1 système son adapté à la salle, **avec subwoofer**  
1 console son avec min. 2 envois aux  
2 retours qui seront placés en coulisses jar+cour

1 système d'interphonie régie/plateau

Les régies son/lumière doivent être côte à côte ( un seul régisseur )

## **Lumière**

Cf. Plan annexé

### **à fournir par l'organisateur :**

Projecteurs et gélatures **déjà découpées** selon plan.

## **Loge**

Merci de fournir une planche à repasser et un fer en bon état et propre ainsi que deux serviettes de bain.

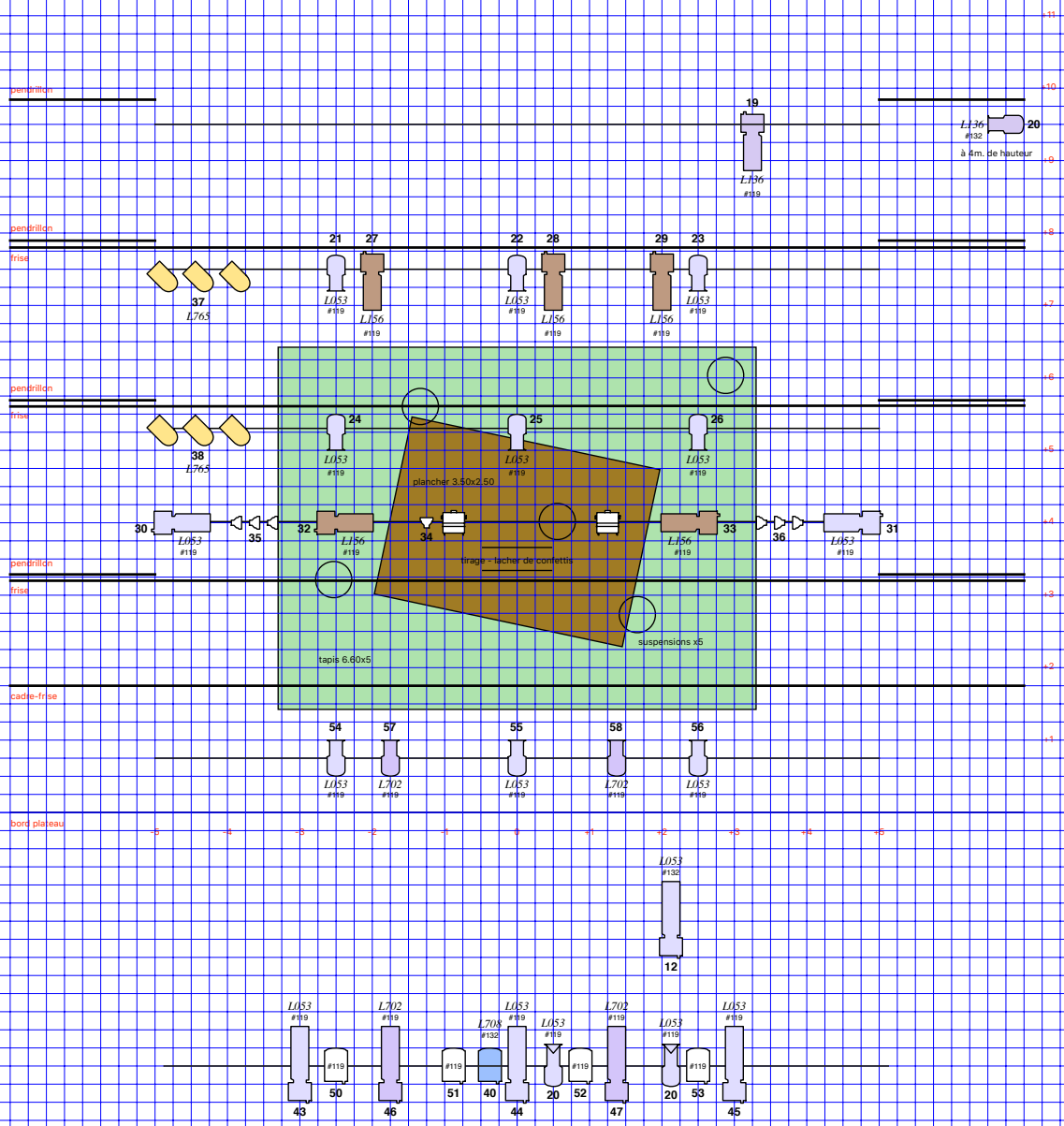
## **Catering**









- eau plate en loge
- 6 petites bouteilles d'eau plate 25cl pour la scène
- 1 catering d'appoint sucré/salé comprenant **pain sans gluten**, fromages et charcuterie de pays, fruits frais et secs, chocolat noir.
- café, thé.

## **Contacts:**

thierry van Osselt (technique)  
+41 79 707 46 37  
tvo666@bluewin.ch

Régine Auer (production)  
+41 76 421 51 54  
[regine.auer@brigitterosset.ch](mailto:regine.auer@brigitterosset.ch)



-  713 SX x8
-  714 SX x6
-  613 SX x12
-  614 SX x2
-  PC 2K x5
-  F1 (fourni)
-  PAR LED (fourni)
-  PAR64 CP62 x6