



Fiche Technique

Flux Sanguins, le pouvoir de la fraternité

Mise en scène : Les GAMAL

Cette fiche technique est une présentation de nos besoins pour le spectacle Flux Sanguins et sous réserve de modifications.

La signature du contrat entraîne l'acceptation de ce dossier technique.
L'organisateur s'engage à en respecter tous les termes et à n'y apporter aucune modification sans l'accord préalable du régisseur général.

Des plans précis concernant la lumière et le plateau vous seront fournis après réception des informations techniques et des plans à l'échelle de votre lieu.

Cette fiche technique est valable pour la France uniquement.

Contacts :

Régie Générale & Lumière : Florent Ecrohart / 07 77 07 73 73
ef.ecrohart@gmail.com

Manager & Coordinateur admin : Sammy Gene / 06 90 58 44 36
lesgamal@gmail.com

Durée du spectacle 45 min

Flux Sanguins est un spectacle pour 2 danseurs évoluant dans une **boîte noire** "à l'italienne"

Planning de montage type, 2 services de montage pour 3 personnes, arrivée de l'équipe à 9h, se référer au planning joint.

ATTENTION, NOUS PORTONS UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIERE AU NOIR SALLE. S'IL Y A DES CHOSES A VOIR DANS CE SENS MERCI DE CONTACTER RAPIDEMENT LE REGISSEUR

Matériel à fournir par le lieu :

Plateau :

- **Espace scénique :**

Ouverture minimum **9m** / Profondeur minimum **8m**

Hauteur sous perches 6,5

Largeur mur à mur : 15m

- **Pendrillonnage :**

Tapis de danse noir mat

4 Plans de pendrillons noirs mat (velours) + Manteau

4 frises suivant le lieu (velours).

Son :

Systeme son de façade + retour plateaux

Effets Scéniques :

- 1x MDG Atmosphère Touring
- 1x Machine à fumée lourde (*MDG IceFog Compact* ou *Glaciator* ou *X-SW 2000*)

Régie :

- 1 grandMA2

Puissance :

- Sol:
 - 9 gradateurs de 3Kw à Jardin + 1 statique + 1 direct
 - 10 gradateurs de 3Kw à Cour
- Grill:
 - 14 gradateurs de 3Kw au grill + 8 direct + 1x5Kw
 - 2 ou 4 circuits suivant l'éclairage de la salle.

Lumière (voir le plan de feu type)

Dès réception de votre fiche technique et de vos plans, nous vous ferons parvenir notre implantation lumière, adaptée dans la mesure du possible à votre fiche technique.

!!! La liste des projecteurs est susceptible d'évoluer en fonction des dimensions du lieu d'accueil.

- Information et fiche technique de la salle nécessaire comprenant :

- Plan de masse de la scène avec perches à l'échelle (1/50^{ème} si possible)
- Plan de coupe de la scène avec perches à l'échelle (1/50^{ème} si possible)
- Plan entier scène/Salle à l'échelle (1/100^{ème} si possible)
- Liste du matériel.

!!! Si possible plan au format DWG ou PDF à l'échelle 1/50^{ème} ou 1/100^{ème}, si pas d'échelle merci de porter une côte horizontale et une côte verticale sur les Plan de Masse et de Coupe (par exemple ouverture du cadre précise et profondeur nez de scène mur du lointain).

• **Listing des projecteurs à fournir :**

- 1x PAR64 CP60
- 6x PAR64 CP61
- 6x PAR64 CP62
- 7x 310HPC
- 5x 310HF
- 3x 329HPC (dont 1 avec une lentille très propre)
- 1x Cin'k 350 LF (ou 329HF)
- 8x 613SX
- 2x 713SX
- 7x Elation Fuze Profile
- 6x boom 3 niveaux hauteur max 1,80m
- 2x pieds hauteur 1,80m
- 2x platine de sol

gaffer alu noir mat
Black Foil

Gélatines (sous réserve d'être modifié)

	PAR 64	1KW	2Kw	5Kw	Dec 613	Dec713
LEE 075		2				
LEE 115				1		
LEE 156					6	
LEE 501	6		2		2	
LEE 550*		1				1
LEE 601*					1	1
#114		5		1		
#119	6		2			
#132		7			6	1

* : fourni par la compagnie

La liste de gélatines est susceptible d'évoluer en fonction du matériel et des dimensions du lieu d'accueil.

!!! Attention vérifier la liste des filtres en fonction du plan adapté à votre salle, les projecteurs pourront être remplacés en fonction de votre fiche technique

- **Plan d'implantation lumière, plateau :**

EN ANNEXE

- **Ce plan est joint à titre indicatif et donne un aperçu de l'implantation**

1) Loges :

Loge chauffée pour trois personnes, avec table, miroirs, trois chaises, serviettes, douche chaude et toilettes à proximité. Un catering est demandé avant la représentation : café, thé, boissons gazeuses... ainsi que des gâteaux secs, fruits de saison fruits secs et produits locaux.