

# Fiche Technique

## Ma grammaire fait du vélo

**Durée du spectacle environ 1h15 sans entracte**

**Chargée de production :** Stéphanie GESNEL  
[steph\\_ges@hotmail.com](mailto:steph_ges@hotmail.com)  
06 11 01 74 97

**Régisseur Technique :** Anne GAYAN  
[anne.gayan@wanadoo.fr](mailto:anne.gayan@wanadoo.fr)  
06 62 47 60 70

### **Remarques :**

Cette fiche technique standard sera complétée, selon les lieux, par des précisions et des adaptations fixées directement entre le théâtre et notre régisseur, pour constituer la fiche technique contractuelle définitive.

Merci de nous faire parvenir votre fiche technique complète, ainsi qu'un plan et une coupe précis, à une échelle de 1/50ème, **avec la position métrée des perches** (distance depuis le bord plateau) et des différents points d'accroche sur scène et en salle.

*Cette fiche technique pourra être adaptée en fonction de chaque lieu.*

### **Personnel nécessaire**

Un régisseur lumière  
Un régisseur son (si micro nécessaire)

### **1. Planning**

#### **Le matin du spectacle :**

Pré-montage de la boîte noire à l'Italienne et pré-implantation lumière et son  
Les projecteurs seront montés, patchés, gélatinés et en état de fonctionnement avant l'arrivée du régisseur

Le jour du spectacle, avant et pendant le spectacle :

L'équipe technique de Ma grammaire arrive vers 14h le jour de la représentation

<i>Horaires</i>	<i>Taches</i>	<i>Personnel</i>
14h00-17h00	Réglages lumière Conduite lumière	1 régisseur lumière
17h00-18h00	Balance son Fin conduite lumière (si besoin) Nettoyage plateau et mise	1 régisseur son 1 régisseur lumière
20h30	<b>Spectacle</b>	1 régisseur lumière 1 régisseur son

## 2. Plateau

**A fournir par le lieu d'accueil :**

**Scène plane et stable**, recouverte d'un tapis de danse noir :

Ouverture minimum 4 mètres

Profondeur minimum 3 mètres

Hauteur sous perches : 3 mètres minimum demandés

Boite noire (pendrillonnée à l'italienne)

Des lumières de services bleus en coulisse pendant le jeu.

## 3. Lumière

**Important: La régie son et la régie lumière doivent impérativement être installées l'une à côté de l'autre.**

**Matériel lumière fourni par la structure d'accueil :**

*Type*

Jeu d'orgue à mémoire

Nombre de circuits nécessaires 36 x 2 KW

*quantité*

PC 1KW	20
Découpe 1 KW type 614	2
Iris pour découpe 614	2
PAR 64 CP 62	14

*Format*

<b>Filtres :</b>	Lee Filter :	105	2x PAR
		152	4x PC 1Kw , 5x PAR
		200	2x PAR
		201	1x PC 1Kw
		202	4x PC 1Kw , 5x PAR
	Rosco:	#132	10x PC 1Kw

## **4. Son**

### **Matériel son fourni par la structure d'accueil**

Nous demandons 1 système performant et récent de diffusion, façade PRO + caisson de basse installé en multi diffusion délayée (si besoin sous balcon), assurant une parfaite couverture en définition et en pression, sans bruit de fond ni buzz.

- 1 câble mini jack 3.5 mono/ 2 jack 6.35 mono (pour raccordement ordinateur)
- 2 DI
- 2 retours son
- 1 micro HF à main (type SM58 sans fil) **en fonction des salles**

## **5. Décor**

En région parisienne, nous fournissons 2 chaises et 1 table.

Hors région parisienne, nous vous demandons de fournir :  
2 chaises et 1 table se rapprochant des photos

## **5. Loge**

### **Equipement:**

- Boîte de mouchoirs en papier.
- Fer et table à repasser.
- Miroir sur pieds.
- Lumière forte.
- Portant et Cintres pour le costume de scène.
- Canapé ou fauteuil confortable (possibilité de s'allonger).
- Lavabo ou douche et toilettes, équipé d'une serviette avec gel douche ou savon.

## **5. Catering**

### **Boissons:**

- 4 Petites bouteilles d'eau minérale – ½ Litre (température ambiante)
- 4 Petites bouteilles d'eau pétillante – ½ Litre (San Pellegrino ou Perrier)
- Café & thé (citron)

### **Buffet loges:**

- Fruits frais
- Légumes coupés frais: tomates cerise, concombres, carottes, petits radis, olives. (Pas d'assaisonnements sur les légumes – à part sur le côté)
- Chocolats, barres chocolatées ou céréales et bonbons.
- Assortiment de noix, cacahuètes, pistaches et raisins.
- 1 petit plateau d'assortiment de fromages (pour 3 personnes, pas de fromages de grande distribution, des spécialités locales)
- 1 petit plateau de viande froide et ou Charcuterie (3 personnes, pas de marques grande distribution, uniquement les spécialités locales).