

# FICHE TECHNIQUE

# **CONFETTI**

# ou petite histoire d'un effondrement



# INFORMATIONS GÉNÉRALES

Jeu: Aloïse Held

Ecriture: Aloïse Held et Lisa Wallinger

Durée du spectacle : 30 min

Langue: français

Type de spectacle : théâtre fixe rue

Public : Tout public, de préférence à partir de 10 ans

Jauge idéal: entre 50 à 250 personnes. Au-delà, il n'est pas garanti que tout le monde

entende (voix nue).



#### PERSONNEL

#### Personne de contact:

Mail: <a href="mailto:compagnie.alorizon@gmail.com">compagnie.alorizon@gmail.com</a> (on préfère)

Artiste et Diffusion: Aloïse Held +41 78 247 27 16

Diffusion: Zacchary Taillard +41 79 297 36 84

# Nombre de personnes en déplacement:

1 comédienne et 1 diffuseur/régisseur

Repas: deux végétarien.ne.x.s

# **Hébergement:**

Merci de prévoir une chambre single par personne, ou au minimum de ne dormir qu'avec les personnes de notre compagnie, la représentation n'en sera que meilleure.

# Loges:

1x loge pouvant accueillir 2 personnes avec :

- → un poste de maquillage + miroir
- ightarrow un espace d'échauffement de minimum 2mx2m. Cet espace peut aussi être une autre salle dédiée en dehors des loges.
- $\rightarrow$  2x chaises
- → toilettes à proximité

#### **PLANIFICATION**

Repérage en amont : Un temps de rencontre, même virtuel, est important pour nous afin de choisir le lieu de jeu.

Durée du montage : 0 minutes

La comédienne arrive 10 minutes sur scène avant le début du spectacle

Durée du démontage minimum TOTAL: 0 minutes

Durée minimum entre deux représentation: 1h30

Nombre de représentations par jour maximum : 2

# MATÉRIEL

Matériel apporté par la compagnie : Une petite JBL.

Matériel fourni par le festival/le lieu d'accueil : Un beau cake (pas une tarte) aux framboises et un couteau (pour couper le gâteau).

Une recette de cake aux framboises et en annexe dans le fiche technique



# C'EST HYPER IMPORTANT QUE LE GÂTEAU SOIT AUX **FRAMBOISES**!!

Si ce n'est pas possible, dites le nous rapidement!

# Lumière:

En journée: pas de besoin spécifique.

*le soir*: Nous avons besoin, de la part du festival, de faces générales en hauteur (sur pied minimum 2m). Il faut pouvoir aller dans le public et que le public soit légèrement éclairé. Lumière diffuse.

#### **Sonorisation:**

- ightarrow Nous avons notre propre sonorisation SEULEMENT pour la musique. La comédienne joue à voix nue.
- ightarrow Pendant le spectacle et les 10 minutes avant le spectacle, il ne faut aucune nuisance sonore.

# **ESPACE DE JEU**

Dimension plateau minimum: Ouverture: 3.5 m

Profondeur: 3 m

#### Lieu:

- → Un mur de fond NON NÉGOCIABLE (la comédienne parle à voix nue)
- → Un lieu sans passage ni route à proximité, ou alors couper la circulation
- $\rightarrow$  Différentes options:
  - une façade d'un bâtiment moderne
  - à côté d'une friche (Terrain vague, laissé à l'abandon)
  - côté d'un parking plein air

Repérage en amont : Un temps de rencontre, même virtuel, est important pour nous afin de choisir le lieu de jeu.

# Electricité:

Nous avons besoin de quoi charger la box pour la musique et l'ordinateur.

# Météo:

Le spectacle peut se jouer par tous les temps, sauf cas extrême (+35 degrés ou - 15 degrés)

En cas de pluie un repli peut être prévu, envisagé et discuté au minimum 1 jour avant.

#### Véhicule:



Si le festival est facilement accessible, nous nous déplaçons prioritairement en train depuis La Chaux-de-Fonds (Suisse).

Merci <3

# RECETTE DE CAKE AUX FRAMBOISES (PAS DE TARTE STP:)):

(si vous avez (envie d'essayer) une autre recette, on est toujours preneuse faut juste que ça soit TROP BON, MERCI!)

# Ingrédients:

- 180 g de beurre doux
- 250 g de sucre fin
- 3 œufs battus
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 190 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 500 g de framboises (fraîches ou surgelées)

# **Préparation:**

Préparez la pâte à gâteau en battant le sucre et le beurre ensemble.

Cassez les œufs un à un, puis ajoutez la vanille.

Enfin, tamisez la farine et la levure.

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez un moule à manquer de 24 cm et versez la pâte.

Déposez généreusement les framboises

Enfournez pour une heure, couvrez à mi-cuisson si nécessaire.

Sortez et laissez refroidir sur une grille.

Et voilà	!
Bisous!	