

# 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 : [compagnie.alorizon@gmail.com](mailto:compagnie.alorizon@gmail.com) (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

→ un espace d'échauffement de minimum 2mx2m. Cet espace peut aussi être une autre salle dédiée en dehors des loges.

→ 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

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.

A fournir par le lieu d'accueil:

*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 :**

→ La comédienne joue à voix nue.

→ Pendant le spectacle et les 10 minutes avant le spectacle, il ne faut le moins de nuisance sonore. (spectacle à coté, bar de karaoké, etc.)

A fournir par le lieu d'accueil:

→ Nous avons besoin, de la part du festival, d'une alimentation électrique et d'un système son avec deux ampli pour y connecter notre ordinateur.

### **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

→ à côté d'une friche (Terrain vague, laissé à l'abandon)

→ Différentes options si il y a pas de friche:

- une façade d'un bâtiment à choisir lequel en amont avec l'équipe technique et artistique
- 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 d'une alimentation électrique pour le système son et connecter notre 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 :) :**

(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 !