



Fiche Technique de Cahina Bari

"Fatema bien au delà de l'horizon" Salles équipées

Les lieux accueillant du Conte étant très divers,
il nous est difficile de fournir une fiche technique précise tenant compte de chaque situation.
La demande technique ci-dessous méritera donc d'être enrichie en fonction de votre salle.

Jauge

Illimitée, en tout public

Espace scénique

- 4m x 3m au minimum + une estrade de 40 à 50cm de hauteur si "salle à plat"
- Un fond noir
- Obscurité de la salle
- Distance minimum entre la scène et le 1er rang : 3m

Son

- Pour une jauge inférieure à 80 personnes, le spectacle peut être joué en acoustique
- Pour une jauge supérieure à 80 personnes :
 - prévoir un micro (idéalement casque sinon cravate)
 - un retour scène
- Prévoir, dans tous les cas, une sono avec un lecteur de CD (ou clé USB ou carte SD) assez puissant, pour la bande son du spectacle (conduite musicale précise fournie)

Lumière

- Au minimum deux projecteurs PC, face, et 2 projecteurs latéraux (pas de lumière blanche), gélatine rose/saumon, idéalement LF 151). Et des projecteurs au sol tournés vers le fond de scène, couleurs bleutées pour plus de profondeur.

Mobilier

- 1 chaise en bois ou métal (de hauteur normale) et 1 petite table basse
- Sur scène, prévoir deux petites bouteilles d'eau et deux grands verres

Technique

La présence d'un technicien est requise **3h30 avant le spectacle** pour installer les projecteurs, effectuer les réglages (notamment la conduite musicale) et assurer la régie lumière/son pendant la représentation.

Accueil

Prévoir une loge ou, à défaut, un endroit pour se changer, équipée d'une table, d'une chaise, éventuellement d'un miroir, avec -si possible à proximité- un lavabo (eau chaude + savon) et un w.c.

Dans la loge, prévoir des boissons (de l'eau, du café...) + fruits (pomme, banane, etc) + fruits secs.

Alimentation

Cahina Bari étant sujette à des intolérances alimentaires, pour ses repas merci de "picorer" dans cette liste : Salade de carotte/pomme de terre/betterave/concombre, Viande de poulet/dinde (fraîche et non fumée), Accompagnement avec riz/pomme de terre/carottes (sans sauce tomate), Dessert : fromage blanc/pomme/raisin, Boisson : eau plate, café. Essayez de favoriser les aliments frais et évitez les aliments industriels.

Fiche technique donnée à titre indicatif. N'hésitez pas à nous contacter pour en parler. Tél. : 06 20 09 84 88

Contacts : 06 20 09 84 88 • baricahina@yahoo.fr • cahinabari.com