

MODUS OPERANDI DES PRÉLIMINAIRES
PRÉSIDENT A L' ACCUEIL DE "MANGE MOI"
ou
COMMENT RÉUSSIR UN MÉNAGE A TROIS ?
Mise à jour 2 février 2017

~> Les partenaires sont : La sœur de Shakespeare/le programmeur-trice/le restaurateur-trice

~> Principe général prévalant à tous les articles : LE PLAISIR !

- Article 1 : le programmeur-trice décide de programmer (merci !) "Mange moi". Il se met en relation avec un ou plusieurs restaurateurs-trices qu'il affectionne et présente le projet (après s'être assuré que la configuration du restaurant permettra aux convives de voir dans de bonnes conditions : les salles en U, en I, en XXL ne sont pas adéquates).
- Article 2 : lors de la présentation de "Mange moi", le programmeur-trice n'hésite pas à enfoncer le clou sur l'importance de la relation assiette/texte. Gastronomie ET littérature érotique, les deux mamelles de "Mange moi".
- Article 3 : le restaurateur-trice titillé (bravo !) s'enquiert de l'appétit éventuel de son chef cuisinier-nière pour une telle expérience.
- Article 4 : lorsque restaurateur-trice et chef cuisinier-nière sont titillés de concert, ils s'accointent avec le programmeur-trice sur le prix du menu dans le respect de l'article 2, qualité culinaire ET exigence artistique, les deux mamelles etc.
- Article 5 : la metteuse en scène et le chef cuisinier-nière se rapprochent et complotent ensemble une dramaturgie culinaire (menu unique et singulier) en lien avec la dramaturgie du spectacle.
La metteuse en scène se déplacera pour une rencontre/visite, dans le respect de l'emploi du temps surchargé du chef cuisinier-nière.
En cas de besoin, la metteuse en scène peut fournir une pré-conduite culinaire pour stimuler l'inspiration.
- Article 6 : Comme la cuisine et le spectacle sont une affaire de précision et de timing, une fois le menu comploté, la metteuse en scène et le chef cuisinier-nière estiment ensemble le temps de dressage des assiettes, les temps de cuisson, et le temps de service. Puis, décident du nombre de personnes nécessaires en cuisine et au service afin que cuisine et spectacle s'emboîte parfaitement.
- Article 7 : le programmeur-trice et le restaurateur-trice se mettent en ménage également pour la billetterie.

Le programmeur-trice prend les réservations en fonction des appels :
"Spectateur : Bonjour, je voudrais réserver pour "Mange moi", nous sommes 2.
Billetterie : Oui bien sûr c'est à quel nom?"

Puis...

"Billetterie : Bonjour, 2 personnes ont réservé au nom de ...

Restaurateur-trice : Très bien. J'installe une table de 2".

Il nous semble cependant nécessaire de dire que 6 est le nombre maximum par table.

- Article 8 : le programmeur-trice prévoit un espace de travail pour échauffement et raccords le matin de la représentation, pas besoin d'un plateau! Une salle vide (à l'exception une table et 4 chaises) d'au moins 30 mètres carré suffit, bien sûr située pas trop loin du restaurant.
- Article 9 : le jour de la représentation, l'équipe de "Mange moi" s'installe après le service du midi. L'équipe du restaurant aura la gentillesse de leur laisser l'espace libre pour installer leurs ustensiles sonores.
Les tables seront nappées mais non mises. Prévoir un temps pour dresser les tables quand l'agencement sonore sera en place.
Un petit coin sera proposé aux comédiens pour se changer et laisser leurs effets personnels ainsi qu'au régisseur son pour stocker son matériel.
- Article 10 : en cas de besoin, l'implantation des tables du restaurant peut être légèrement modifiée afin de favoriser la visibilité pour les convives, dans le respect du lieu et de son décor unique, évidemment En partant, La soeur de Shakespeare veillera à laisser le lieu aussi beau qu'elle l'a trouvé, évidemment aussi.
- Article 11 : le jour J avant l'heure H, la metteuse en scène s'entretient dans la joie et la bonne humeur avec restaurateur-trice, chef cuisinier-nière et équipe de service et leur explique le déroulement du repas : rythme du service, jeu des comédiens, surprises prévues (ou pas trop) etc.
- Article 12 : le repas des comédiens qui jouent en mangeant et mangent en jouant (les veinards) est pris en charge par le programmeur-trice. Celui du régisseur son, de la metteuse en scène et de la chargée de diffusion (lorsqu'elle nous honore de sa présence), qui ne mangent pas en travaillant (eux!), est également pris en charge par le programmeur-trice et sera pris à l'issue du spectacle.
- Article 12 bis : un petit catering sera prévu avant et après la représentation (les restes d'avant suffiront) car ceux qui ne mangent pas pendant risquent d'être fort affamés et de mauvaise humeur.
- Article 13 : cette charte est appelée à évoluer en fonction des expériences vécues entre les partenaires et, comme le vin, se bonifiera avec le temps! Elle a cependant valeur contractuelle.

Fiche Technique
Spectacle « Mange moi »
Cie La sœur de Shakespeare

Cette fiche technique fait partie intégrante du contrat

Mise à jour du 14/02/17

Contacts :

- Gwenaëlle Mandonça : sœur de.shakespeare@gmail.com // 06 03 17 55 69
- Pierrick Aubouin (technique) : pierrickaubouin@gmail.com // 06 87 15 13 85

Nombre de personnes : 4

- 1 metteuse en scène : Gwenaëlle Mandonça
- 1 actrice : Marilyne Lagrafeuil
- 1 acteur : Stéphane Brouleaux
- 1 régisseur son // compositeur: Pierrick Aubouin

Jauge Maximum : 50 personnes

Les tables peuvent aller de 1 à 6 personnes maximum mais par contrainte du dispositif sonore, nous vous demandons de maximiser dans les réservations le nombre de table de 4 personnes. Nous disposons de 20 récepteurs et pouvons donc faire au maximum 20 tables séparées.

Décor : Un mange debout, 2 tabourets, une nappe. Elle sera placée vers le centre de la salle.

Prévoir une table 4 places pour la regie qui sera situé dans un coin a vue des acteurs et dans l'ambiance sonore.

Seuls les membres de la compagnie décideront de l'emplacement de la régie et de la table acteur ainsi que des enceintes de diffusion. La disposition des tables sera décidée par la metteuse en scène.

Nous venons avec tout le système sonore spectacle qui comprend :

- 1 console 01V96
- 1 carte son
- 1 macbookpro
- 2 systeme hf avec micro cravatte dpa
- 2 emetteur ears monitors
- 20 recepteurs ear monitors
- 25 petites enceintes JBL
- 2 enceintes de diffusion prodipe avec pied

Matériel à fournir par la structure accueillante:

- 1 Equaliser 31 bandes stereo professionnel (Klarl technics, Opal, ...)
- 10 prolongs de 10M
- 10 modules 10m
- 5 modules 5m
- 2 pile 9V par représentation
- 4 piles LR6 par représentation
- 1 rouleau de gaffer noir
- 1 rouleau de gaffer Blanc
- 1 enceinte type prodipe, Yamaha NS8 ou 10 ou équivalent avec un pied pour la diffusion en cuisine (cette enceinte est indispensable au bon déroulement du spectacle)
- coton gratté noir pour la régie
- dans le cas d'une salle des fêtes ou d'une salle un peu froide nous demandons au lieu de fournir une ambiance lumineuse chaude (type 4 pars à led, ou pc 500 avec gélatine)

Personnel à fournir:

- 1 personne en accueil public

- 1 technicien pour le montage et le démontage (Pierrick et Gwenaëlle mangent juste après le spectacle pour pouvoir libérer les serveurs et cuisiniers, ils ne peuvent donc se joindre au démontage qu'après leur repas)

Planning :

Nous arrivons Jour J juste après le premier service du restaurant si nous jouons le soir.

14H30 : Montage

16H30 : Balances micros

17H30 : réunion de présentation avec l'équipe serveur et cuisine et explication du déroulé

18H-18H30 : réglages bandes son

20H : spectacle

22H00 : démontage

Au plaisir de jouer chez vous