



Fiche technique

Contact technique :
Yannick Saulas
contact@labugne.com
06 43 84 97 12

Durée du spectacle : 2h30 + temps du buffet (entre 15 et 30 min)

Jauge : à l'intérieur du dispositif : (public qui participe à la cuisine) 20 personnes (1 enfant par adulte – à partir de 10 ans) pendant 45 min renouvelé au moins 1 fois (au total 2 groupes de 20 personnes, 45 min chacun, l'un après l'autre) ; Le turn-over s'effectue au fur et à mesure de la représentation en fonction des besoins des recettes, de l'adresse et de la motivation du public à intégrer le dispositif. Ces chiffres et timing sont donc à titre indicatif pour évaluer la jauge.

à l'extérieur du dispositif : Spectacle en continu, jusqu'à 200 personnes pour le final et l'ouverture du buffet (inclus dans le coût de cession).

Équipe : 4 personnes

1 camionnette de location ou véhicule + remorque. Prévoir un espace fermé et surveillé si possible à proximité du lieu de représentation. **Si il y a une ou plusieurs nuits sur place, la remorque doit être garée dans un endroit sécurisé. Nous contacter pour nous soumettre vos solutions.**

Montage : 2h

Démontage : 2h

Espace au sol : 10m x 10m (espace minimum de la cuisine déployée + espace pour circuler autour) sur sol plat et damé.

EAU : Une alimentation en eau devra se trouver à proximité de l'espace scénique (- de 50m), pour remplir le bidon de 60L qui se trouve dans le meuble vaisselle sous l'évier. Nous avons aussi à disposition un tuyau de 30 m.

Les eaux usées seront collectées dans un autre bidon à côté qu'il faudra vider jusqu'à plusieurs fois pendant le spectacle Pour toutes infos supplémentaire, nous consulter.

Électricité : une arrivée triphasée 32A avec un tableau électrique souhaité au fond de l'espace scénique (préférable en cas de coupure électrique pour ne pas déranger le déroulement du spectacle) ; **ou 6 arrivées différentes en 16A.**

Il est possible d'envisager la location d'un groupe électrogène (à la charge de l'organisateur) si celui-ci est placé loin de l'espace de jeu pour ne pas gêner la représentation. Préféré dans ce cas un groupe électrogène insonorisé.
A titre informatif , la Cie se doit d'utiliser du matériel de cuisine électrique pour répondre aux normes de sécurité de cuisine dans l'espace public.

Liste du matériel électrique utilisé par la Cie et leur puissance :

plaques à induction : 3*2100w soit 6300w en crête.
Petits appareils électriques : certain robot utilise jusqu'à 1000w.
Son : 1000w circuit à part pour éviter toute interférence.
Frigo : 2 appareils frigorifiques 400w chacun soit 800w.
Blenders : 2 appaeils 1000w chacun soit 2000w.
Pompe à eau 12v.

Total puissance en crête : 111000w. Tous les appareils ne sont pas utilisés en même temps mais il est important de respecter la répartition des circuits pour éviter tout problème pendant la représentation. Nous contacter pour en discuter.

Son : le son est fourni par la Cie. Prévoir un **praticable de 2 * 1m à 60cm** de hauteur qui sera utilisé comme mini-scène.

Lumière : à prévoir par l'organisateur pour les prestations nocturnes. Nous contacter.

Merci de prévoir :

Un frigo branché avant notre arrivée pour conserver nos produits aux frais.

Une loge sécurisée avec tables et chaises, sanitaires et douches.
Boissons en loges.

Pour tous problèmes liés à l'implantation ou à l'adaptation ainsi que pour toutes précisions concernant cette fiche technique, n'hésitez pas à nous contacter

Yannick Saulas : 06 43 84 97 12
contact@labugne.com

PLAN D'IMPLANTATION LE ZESTE CULINAIRE

