



Mamuka !

Mamuka est un spectacle de danse composé de 2 danseurs.

La durée du spectacle est de 35 minutes.

L'équipe est composée de 6 personnes en tournée

2 Danseurs.
2 Techniciens
1 Chorégraphe.
1 Chargé de diffusion

ESPACE SCENIQUE OPTIMAL

- Un espace scénique de 9 mètres d'ouverture par 9 mètres de profondeur
- Une aire de danse de 8 mètres par 8 mètres.
- Hauteur 5 mètres
- 4 plans de pendrillons positionnés à l'Italienne par côté.
- 1 Demi-fond noir.
- 1 Sol noir adapté à la danse.
- 2 laies de tapis noir d'une longueur de 8 mètres

Nous fournissons un jeu de tapis de danse beige de 8x8 mètres.

Nous étudierons au cas par cas toutes les propositions pour aménagement de la fiche technique.

LUMIERES :

48 Circuits de dimmers.
13 Pars 64 équipés en lampes CP62 avec porte filtres.
12 P.C de 1000W avec porte filtres.
9 Pars Rush 2 Martin (LED), ou similaire.
6 Découpes 25°/50° de 1000W avec porte filtres **dont 6 avec porte gobo.**
6 Pieds ou échelles de 1,50 de haut pour les projecteurs latéraux.

Nous fournissons le pupitre lumières ainsi que l'ensemble des filtres et gobos nécessaires à notre spectacle.

SON :

La fiche technique son pour ce spectacle implique une entrée stéréo via un connecteur mini Jack sur la table de mixage. Cette configuration permet de transmettre le signal stéréo à la façade son. De plus, les retours de scène sont structurés avec deux enceintes du côté jardin (left) et deux du côté cour (right), assurant une répartition équilibrée du son pour les artistes sur scène. Cette disposition technique offre une expérience auditive immersive et précise, favorisant la qualité sonore du spectacle.

DIFFUSION FAÇADE +

4 MONITEURS DE SCÈNE (Retours)

1 CABLE MINI-JACK 3,5mm

POUR RACCORDER L'ORDINATEUR LA TABLE DE SON

LOGES :

1 Grande loge équipée de miroirs et sanitaires à proximité.

Café, Thé, Jus ainsi que des fruits, des fruits secs et des biscuits.

Eau en quantité suffisante pour les répétitions ainsi que le spectacle.

Régime alimentaire particulier pour une danseuse :

Végétarien et intolérance au Gluten.

Un accès Wifi avec les codes serait un plus pour la production.

CONTACT :

Technique :

Javi Ulla

+34.65.67.63.955

javi.u@live.com

Administration :

+33.6.70.18.47.39

elirale.prod@gmail.com