



Fiche de renseignements techniques

LOCATION DE SALLE

Responsables :

Thibault Seyt
0635247561

Shérone Rey
0682790444

collectifsurlebord@gmail.com

Cette fiche à destination des compagnies a pour but de cibler en avance tous besoins techniques

A. Informations générales du site

1. L'arrivée sur site

46 rue François Perrin 87000 LIMOGES – sonner à Collectif sur le Bord.

Arrivée et départ

Quand arrivez-vous ? Merci de nous préciser une heure précise. Merci également de nous donner un jour et une heure de départ.

Payement

Le paiement devra se faire le premier jour, à l'arrivée de la compagnie.
Une caution de 80 euros sera demandée à l'entrée, et restituée à la sortie, si il n'y a aucun dégât à constater, et si la propreté des lieux à été respectée.

PRÉVOIR UNE ADHÉSION DE 5 EUROS PAR PERSONNE POUR DES QUESTIONS D'ASSURANCE

2. Les espaces

Certains espaces sont privés. Vous disposez de la cuisine et de la salle de répétition.

Le lieu ouvre à 9h et ferme à 19h. Possibilité de rester plus longtemps dans la salle, en discussion avec les habitants.

a. LA CUISINE

Dans la cuisine, des espaces vous sont dédiés. Vous disposez d'un compartiment dans le garde mangé et d'un espace dans le frigo.
Le café et le thé sont à prix libre et vous y avez accès tout au long de la journée.

La vaisselle est prêtée, merci de la laver et de la ranger. Merci également de laisser la cuisine dans un état convenable.

b. LA SALLE DE REPETITION

24 mètres carré de surface de travail, parquet au sol, mur blanc.
Cet espace de répétition est au tarif de 10euros par jour.
MERCI DE NE PAS SALIR NI PERCER LES MURS

Merci de nous signaler tous matériaux ou éléments susceptibles de dégrader ou de salir la salle (peinture, argile, eau...)

3. Les repas

Pour les repas deux formules :

Formule basique, simple : vous faites vos propres courses. La compagnie se débrouille dans la gestion de ses repas.

Formule Royale : Pour 4 euro de plus par personne – repas fourni par Le Collectif Sur le Bord le midi – Un chef cuisinier vous prépare le repas, on mange ensemble. Le chef s'occupe de votre vaisselle.

Pour les nuits :

Formule Dodo l'enfant do : Une chambre peut être mise à disposition avec un lit double pour 10 euro la nuit.

!! MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTE ALLERGIE ALLIMENTAIRE OU RÉGIME SPECIAL !! UN CHAT VIT DANS LE LIEU ! SI VOUS ETES ALLERGIQUE MERCI DE NOUS LE SIGNALER !!

B. Les besoins techniques

Merci de nous fournir au plus vite une fiche technique, pour pouvoir répondre au mieux aux besoins de chaque spectacle.

La fiche technique permet de passer en revue tous vos besoins spécifiques, pour nous adapter au mieux et garantir le meilleur accueil possible.

Elle comporte plusieurs points :

1. Présentation de la compagnie

Votre nom, le nom du spectacle, la durée de celui-ci, le contact de votre technicien.ne si vous en avez un.e. , le nombre de personnes dans l'équipe.

2. La scénographie

De quoi est composée votre scénographie ?

(si vous avez des châssis, ou tout autres scénographie volumineuse, merci de nous fournir les dimensions, ou les plans)

3. Le son

Avez-vous besoin de matériel son ? Y a-t-il de la musique en live ? Acoustique ou amplifiée ?

Pour toutes questions, n'hésitez pas à contacter l'équipe technique du collectif.