

FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE 2022

NICOLAS GÉMUS



FORMULE : Quartet



Direction de production

Luce Champagne
514-845-0149 poste 226
luce@latribu.ca

Coordination de production

Laurence Colletterte
514- 845-0149 poste 247
laurence@latribu.ca

FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE 2022

Importance de respecter cette fiche technique

Cette fiche technique vise à définir les conditions de travail dans lesquelles Nicolas Gémus et son équipe peuvent présenter le spectacle. À ce titre, elle devra être considérée comme partie intégrante de tout contrat d'engagement pour un spectacle.

Il est essentiel que la fiche technique de la salle soit envoyée par courriel : luce@latribu.ca

IMPORTANT *****

Il est impératif que le diffuseur applique le guide de normes sanitaires pour le secteur des arts de la scène, les salles de spectacle et les cinémas – COVID-19 - de la CNESST.

SON

Système de son	3 ou 4 voies actives 6000 watts ou plus si la capacité de la salle dépasse 300 places (D&B, Adamson, L-Acoustic, Meyer)
Moniteurs	5 wedges identiques bi-amplifiés (woofer 15'', driver 2'') sur 2 mix d'amplis 5 EQ 31
Console de son	Numérique
Micros	Voir Patch
Varia	Câblage nécessaire + kit d'adaptateurs complet
Notes importantes	Le système de son devra être installé et fonctionnel à l'arrivée de l'équipe technique. La régie façade devra être installée (le plus possible) au centre de la salle. Le technicien devra avoir plein accès aux X-overs, processeurs et racks d'amplifications.

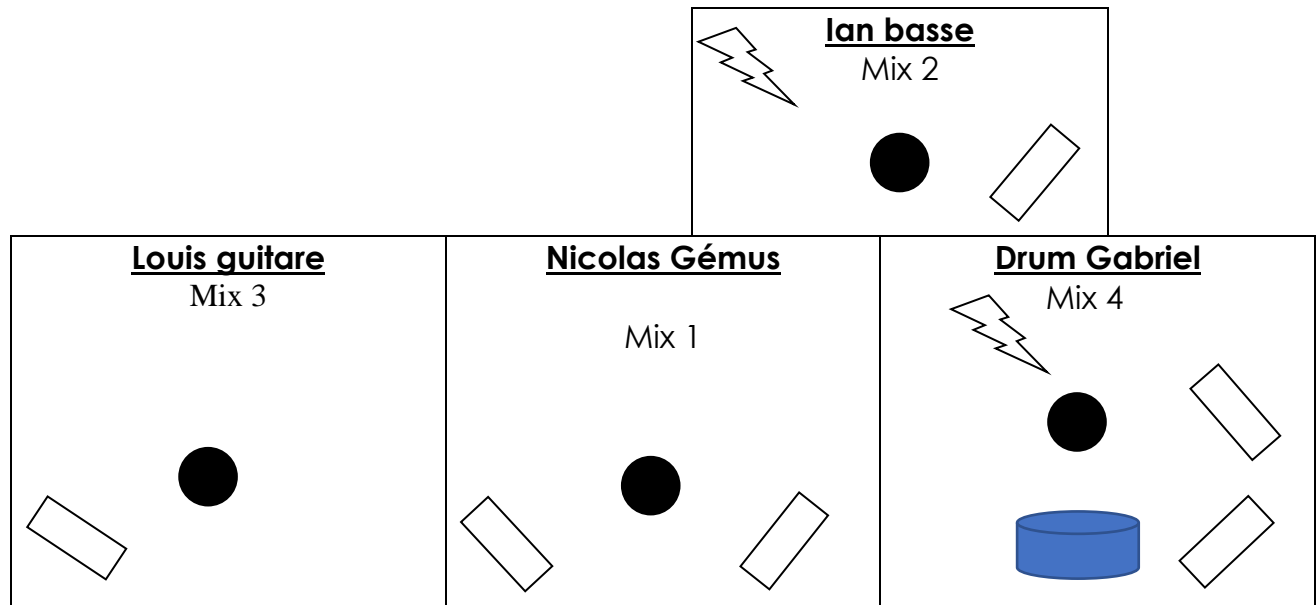
FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE 2022

Patch list

Entrée	Source	Micro / DI	Insert	Pied-perche
1	KIK	E602		Mini
2	Snare	SM 57		Mini
3	Hi-Hat	SM 57		Mini
4	Tom	Clip		
5	Floor	MD421		Mini
6	O-H L	Cond		Grand
7	O-H R	Cond		Grand
8	Ordi (click) Gabriel			
9	Basse	DI - 1 de 2		
10	Basse	DI - 2 de 2		
11	Basse	Mic MD 421		Mini
12	Guitare électrique	E609		Mini
13	Guitare AKS Gémus	DI - 1 de 2		
14	Guitare AKS Gémus	DI - 2 de 2		Grand
15	Voix Gémus	SM 58		Grand
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25	T. B.	SM 58		

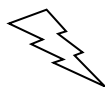
FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE 2022

Plan de scène



Public

* : Entrée (son)

 : A.C.

FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE 2022

ÉQUIPE de tournée

Nicolas Gémus : Guitare et voix

Gabriel Arsenault : Batterie

Ian Simpson : Basse

Louis Ferrandez: Guitare

Sonorisateur : dépendant des dates à confirmer avec la production.

Personnel fourni par le diffuseur :

Load in : 1 chef son opérateur, 1 chef élec. Opérateur, 2 machinistes

Montage : 1 chef son 1 chef élec. Opérateur, 2 machinistes

Spectacle : 1 chef élec. Opérateur

Démontage : 1 chef son, 1 chef élec. Opérateur, 2 machinistes

Load out : 1 chef son, 1 chef élec. Opérateur, 2 machinistes

Personnel PRODUITS DÉRIVÉS

Le diffuseur doit prendre en charge la vente des produits dérivés de l'artiste.

- Fournir un vendeur disponible une heure AVANT le spectacle, pendant l'ENTRACTE et au moins 30 minutes APRÈS le spectacle.
- Fournir un fond de caisse.
- Prévoir une installation adéquate et stratégique (table de 6 pieds (2 m) installée dans le foyer de la salle).

HORAIRE

Pré-accrochage avant notre arrivé

- **15h00** Arrivée en salle
- **15h30 à 16h00** Installation son, instruments et « line check »
- **16h00 à 17h00** Balance
- **17h30** Souper
- **20h00 à 22h00** Spectacle avec entracte
- **22h00 à 23h00** Démontage

SÉCURITÉ

Le diffuseur doit s'assurer que la sécurité est suffisante au bon déroulement du spectacle. La sécurité doit être assurée jusqu'au départ de toute l'équipe.

LOGES

FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE

2022

Le diffuseur s'engage à fournir à l'artiste une loge propre et sécuritaire à son usage personnel et exclusif.

Merci de favoriser les produits locaux et biologiques, ainsi que les contenants réutilisables ou compostables. Les épiceries en vrac sont à prioriser.

Cette loge devra comprendre les items suivants :

- Un grand miroir - des chaises – mobilier confortable, etc.
- 6 serviettes propres de scène
- 2 serviettes pour les mains en tissus (pas de papier brun)
- Une boîte de papiers mouchoirs
- Des verres et tasses propres
- Des jus frais (orange, pomme, etc.) - 1L, pas de contenant en plastique ni individuel / Jus LOOP (QC)
- Des boissons gazeuses - boissons pétillantes artisanales locales
- De l'eau (fontaine d'eau, pichet ou autre source propre) – Pas de plastique
- De l'eau minérale gazéifiée - Soda stream avec bouteille ou bouteille de verre - Pas de plastique
- De l'eau chaude, des tisanes - Bouilloire, infuseur à thé et thés en vrac en contenant réutilisables
- 12 bières en bouteilles – Bières locales - Berliner Sonne, Microbrasserie le Bockale (QC)
- 1 bouteille de vin rouge – Vin biologique local
- 1 bouteille de vin blanc – Vin biologique local
- Des petites choses à grignoter (fruits, fromage, crudités, noix, granola, croustilles) - Fruits et légumes complets avec planche à découper et couteaux.
- 4 boîtes repas pour le souper, ce serait super !

Cette loge devra avoir accès à une salle de bain avec eau courante et être située à proximité de la scène.

SI VOUS AVEZ DES DEMANDES SUPPLEMENTAIRES, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LES PERSONNES SUIVANTES :

Direction de production : Luce Champagne 514-845-0149 poste 226 luce@latribu.ca

Agent de spectacle : Nikolas Gravel 514-845-0149 poste 235 nik@latribu.ca

Médias/entrevues : Caroline Bergevin 514-845 0149 poste 237 carolineb@latribu.ca

Matériels promo et réseaux sociaux : Emylie Laplante 514-845-0149 poste 238 emylie@latribu.ca