



LES TABLES NOMADES



Chers amis,

Vous allez accueillir les Tables Nomades lors du passage de l'Agence de Voyages Imaginaires chez vous ! Nous souhaitons créer avec vous un moment convivial et chaleureux, pour que la rencontre se prolonge au-delà du spectacle, et que chacune de ces soirées reste inoubliable dans le cœur des spectateurs et de vos équipes !

Voici quelques points pour mieux préparer les Tables Nomades.



Un Équilibre !

Les Tables Nomades sont un repas ouvert aux spectateurs après la représentation, sur réservation. Pendant ce repas, les comédiens offrent un cabaret (environ 45 minutes de musique sur une thématique liée à chaque spectacle !). Elles font partie de l'identité de la compagnie et participent à la vie des théâtres qui nous accueillent. Pour la compagnie, elles représentent un engagement financier non négligeable (salaire du cuisinier(e), matériel, transport...). Ces dépenses sont à priori compensées par les défraiements versés par les lieux d'accueil (défraiements Syndeac) et les ventes des repas.

Les Tables Nomades sont fragiles financièrement (elles s'équilibrent entre 25 et 30 participants), nous sommes obligés d'en prendre soin si nous voulons continuer cette proposition qui s'inscrit dans une vraie logique de partage et de convivialité !

Nous comptons donc sur votre implication pour défendre avec nous ce projet et sensibiliser vos publics.

Nous nous réservons le droit d'annuler la Table Nomade en concertation avec l'équipe du Théâtre si le nombre de réservations est insuffisant.

Attention, c'est une décision commune et en aucun cas, l'équipe du théâtre ne peut annuler les Tables Nomades sans un accord écrit de notre part.

**Agence de
Voyages
Imaginaires**



COMMUNICATION

Ensemble, nous devons sensibiliser le public et communiquer au mieux sur les Tables Nomades. Idéalement, nous vous suggérons de les inclure, dans votre plaquette de saison! Un texte de présentation et des visuels sont prévus à cet effet, n'hésitez pas à solliciter notre chargé de communication.

Il vous appartient également de bien communiquer entre vous, équipe administrative et technique, afin d'anticiper la mise en œuvre!

ASPECTS TECHNIQUES

La compagnie se déplace avec une cuisine en kit **complètement autonome**, qui peut être installée selon les lieux dans une cuisine, au bar du théâtre ou dans un foyer. Nous avons besoin d'un lieu avec un **plan de travail, un frigidaire, un point d'eau** (chaud et froid), **2 circuits 16A séparés** (four et plaques électriques fournis), **des tables et des chaises** pour les spectateurs et quelques bras pour aider à l'installation. Le/la cuisinier(e) de la compagnie arrive au théâtre avec l'équipe technique, le matin du jour du montage. Il faut donc qu'il/elle puisse accéder à la cuisine dès 9h tous les jours et que l'équipe puisse avoir accès à la cuisine aux heures des repas. Attention la compagnie est amenée parfois à manger tard (après montage, après le filage du soir à J-1 le cas échéant et après démontage), merci donc de prêter une attention toute particulière aux **horaires d'ouverture et fermeture du théâtre**.

Fin des Tables Nomades : démontage et chargement de la cuisine après le service et la restauration de la compagnie. La compagnie fournit de la vaisselle compostable ainsi que la décoration de l'espace.

Vos équipes administratives et techniques sont conviées à manger avec notre équipe dès le soir du montage (repas du midi possible sur validation du/de la cuisinier(e) et bien sûr les autres jours (à condition d'avoir prévenu le/la cuisinier(e) avant les courses!). Les repas sont à 9 euros (vin compris).

Nous offrons 1 café gourmand à toute l'équipe du Théâtre à partager avec la troupe des voyageurs imaginaires, généralement le midi du jour de représentation (ou de la 1^{re}).



Un paragraphe, dans la fiche technique du spectacle, précise nos besoins pour le Cabaret. Idéalement, nous essayons de définir un(e) référent(e) Tables Nomades dans chaque lieu.

IMPORTANT :

Notre cuisinier(e) a besoin d'un «assistant-coq» à ses côtés en cuisine selon le planning suivant : 15h00 -19h00 + service et démontage.

Il est possible de faire appel à une personne différente pour chacune de ces missions (épluchage, vaisselle, service, démontage).

Il ne s'agit pas forcément d'une embauche. Généralement, les théâtres proposent aux bénévoles des associations locales, à des membres du public proches du théâtre (étudiant par exemple), à la personne en charge du ménage sur ses horaires, à un ami, etc., bref à toute personne qui pourrait avoir envie de vivre ce moment avec nous ! Nous n'avons pas non plus besoin d'une personne compétente en la matière, une dose de volonté et un zeste de fantaisie suffisent !



MARCHE À SUIVRE

FINANCIER

Nous vous proposons 2 options :

- 1 Vous prenez les réservations et les règlements (chèques ou espèces) pour les Tables Nomades. Les règlements par chèque doivent être établis à l'ordre de l'Agence de Voyages Imaginaires et remis au cuisinier(e) avant son départ.

OU

- 2 Vous ouvrez une billetterie spécifique et nous vous fournissons une facture après remise du bordereau de billetterie (TVA à 10 %).

RÉSERVATION

Nous vous invitons à prendre les **règlements au fur et à mesure** des réservations et à remettre aux spectateurs une contremarque de manière à effectuer un contrôle à leur arrivée. En annexe de ce document, vous trouverez un **modèle de ticket**.

Pour avoir un ordre d'idée, nous ferons des point réguliers sur les réservations public et équipe avec la personne responsable de l'accueil artiste.

Le nombre définitif de participants est à communiquer au cuisinier(e) la veille du repas. Dès lors, tout désistement sera facturé à hauteur de 7 euros / repas.

NB : Le / la cuisinier(e) fait toujours une marge de 5/6 repas pour les participants de dernière minute !



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis quelques saisons déjà, il nous paraît essentiel de développer une **démarche éco-responsable**, dans notre lieu le Pôle Nord à Marseille, mais également en tournée!

Nous essayons donc, au fil des saisons, de faire des Tables Nomades le reflet de notre engagement quotidien. Nous avons à cœur de favoriser la qualité de ce que nous mangeons et de valoriser

les produits du terroir au gré des saisons et de la créativité de notre cuisiner(e)!

Pour limiter encore notre empreinte, nous utilisons de la vaisselle compostable.

Nous serions heureux de vous associer à notre démarche via, par exemple, la mise à disposition d'un lieu de compost (au théâtre, dans votre équipe, auprès de spectateurs investis ...!) ou de contenants pour trier nos déchets en cuisine.

Nous souhaitons également travailler prioritairement avec des **producteurs locaux** pour favoriser les circuits courts. N'hésitez pas à nous faire parvenir vos propositions!



PRIX DES REPAS

Pour un repas complet frais et de saison (entrée, plat, dessert) + boissons, les prix sont :

- Tarif plein : 13,5 €
- Tarif enfant (max 12 ans) : 8,5 €
- Tarif équipe : 9 € (facture possible)

CONTACTS UTILES

Administration : Aurore Martinet
04 91 51 23 37
admin@voyagesimaginaires.fr

En cuisine : Gabriella
06 27 09 54 04
labuonaforchetta@yahoo.fr

Direction technique : Thomas Hua
06 19 22 44 58
dtvoyagesimaginaires@gmail.com

Communication : Raphaël Léon
04 91 51 23 37
com@voyagesimaginaires.fr



