

Guide technique : Organisateur > Montage et accueil des artistes > Montage du spectacle et accueil des artistes

Le montage du spectacle et l'accueil des artistes

La qualité de l'accueil que vous réservez à une compagnie ou une formation musicale invitée peut avoir des répercussions sur sa prestation artistique. En général les demandes techniques, les attentes de l'équipe artistique en matière de [catering](#) et la procédure de prise en charge des défraiements auront été précisées dans le contrat et ses annexes. Il conviendra de respecter scrupuleusement vos engagements. Mais la manière de les satisfaire comptera autant.

Guide technique : Organisateur > Montage et accueil des artistes > Le montage

Le montage

L'heure d'arrivée de l'équipe technique du spectacle doit être précisément fixée. Rien de pire que de tourner autour d'un bâtiment clos et de devoir téléphoner à la Mairie pour savoir comment et/ou quand il sera accessible.

Les numéros de téléphone des responsables techniques auront été échangés. D'éventuels retards pourront ainsi être annoncés.

L'équipe technique du spectacle qui arrive est en général pressée de découvrir le plateau et la salle de spectacle. L'inquiétude des techniciens est d'ailleurs souvent visible. Ceux-ci seront sensibles au fait de se sentir attendus et surtout de voir que les pré-montages que l'organisateur s'est contractuellement engagé à faire sont exécutés à leur arrivée. Attention : s'il n'y a pas de consigne de pré-montage, le plateau et les perches doivent être nus.

Le personnel nécessaire au déchargement et au montage du spectacle doit être présent lors de l'arrivée de l'équipe artistique.

Ce n'est qu'après ce premier contact qui leur permettra de "prendre la température" du lieu que vous leur proposerez de prendre un café pour faire plus amples connaissances et parler de l'organisation du travail.

Guide technique : Organisateur > Montage et accueil des artistes > Plan de prévention

Le plan de prévention

L'organisateur de spectacle, qui fait appel à une entreprise sous-traitante doit, dans certains cas, établir un plan de prévention. Une Entreprise Utilisatrice (EU) faisant appel

à une Entreprise Extérieure (EE) pour participer à la réalisation d'une opération, doit mettre en œuvre un plan de prévention des risques (*CT R4511-1 à R4514-10*).

Le fait qu' "une ou plusieurs prestation(s) de services ou de travaux réalisés par une ou plusieurs entreprises afin de concourir au même objectif" constitue une opération.

Le plan de prévention est une démarche orale ou écrite, permettant de s'assurer de la sécurité des salariés dans le cadre des activités réalisées avec des entreprises sous-traitantes.

Un employeur, de type théâtre ou autres entreprises culturelles, peut être considéré comme une Entreprise Utilisatrice. Un prestataire de services (son, lumière, etc.) ou une compagnie accueillie, peuvent être considérés comme des Entreprises Extérieures.

Exemples : Les opérations de déchargement et de montage de décors d'une compagnie invitée dans un théâtre, donnent lieu à l'établissement d'un plan de prévention. L'intervention d'un prestataire de services pour l'installation d'une sonorisation, d'un équipement de structure ou autres, donne lieu à l'établissement d'un plan de prévention.

Dans le spectacle vivant, il est conseillé d'**établir systématiquement le plan de prévention par écrit**, même si la réglementation ne l'impose que dans certains cas (en fonction de la durée des opérations et de la présence de travaux dangereux).

Le plan de prévention comporte au minimum les points suivants :

l'identité de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise extérieure,
les renseignements relatifs à l'opération (nature et planification),
la définition des phases d'activités dangereuses et des moyens de prévention spécifiques correspondants,
l'adaptation des matériels, installations et dispositifs à la nature des opérations à réaliser,
ainsi que la définition de leurs conditions d'entretien,
les instructions à donner aux travailleurs (formations, qualifications, habilitations),
l'organisation mise en place pour assurer les premiers secours en cas d'urgence et la description du dispositif défini à cet effet par l'Entreprise Utilisatrice.

Ce document daté est co-signé par les deux entreprises avant le commencement des travaux.

[En savoir + sur le Plan de Prévention \(e-book de la sécurité\)](#)

Guide technique : Organisateur > Montage et accueil des artistes > Loges et catering

Loges et catering

Le nombre de loges nécessaires est indiqué dans [les fiches techniques](#), celles-ci ont une valeur contractuelle. Vérifiez bien leur état de propreté et rendez-les accueillantes grâce à quelques boissons, des fruits secs, une bouilloire électrique, des serviettes de toilettes. Il s'agit là du minimum auquel chaque artiste est en droit de s'attendre sans que cela ne figure dans la fiche technique. Un petit cadeau de bienvenue, quelques fleurs peuvent améliorer l'ordinaire.

Souvent la fiche technique liste ce que les loges doivent compter dans leur équipement et détaille le [catering](#) (pour les techniciens comme pour les artistes).

Ce catering (du verbe anglais to cater signifiant subvenir, pourvoir à...) peut se limiter à un type de boisson mis à disposition. Le plus souvent, il décrit la collation qui attendra l'artiste avant le spectacle. Il peut aussi s'agir d'un repas complet servi dans la loge. L'artiste (souvent son agent) peut avoir des exigences très précises, un cru, un millésime, une marque, un pourcentage de cacao dans le chocolat... Si vous ne pouvez ou ne voulez satisfaire toutes ces conditions, c'est au moment de la signature du contrat qu'il faudra vous exprimer. Ensuite, il sera trop tard, vous risquez le « clash » juste avant le spectacle.

Artistes et techniciens ont souvent besoin de repos et de concentration avant le spectacle veillez à les protéger des interventions extérieures.

Dans la mesure du possible, il faudra leur éviter tout stress, toute contrariété avant le lever du rideau et faire en sorte que l'horaire de la représentation soit respecté.

Guide technique : Organisateur > Montage et accueil des artistes > Repas et hébergement

Repas et hébergement

Deux possibilités s'offrent à vous :

Payer le forfait syndical aux artistes (barème Syndeac),

Prendre en charge directement les frais liés à la restauration et l'hôtellerie.

Le prise en charge est souvent privilégiée car l'organisateur négocie souvent des tarifs forfaitaires intéressants sur toute une saison, possibilité que le producteur n'a pas.

Vous aurez pris soins de demander un devis au producteur concernant les frais d'approche (transport du matériel et des personnes), le nombre de personnes à nourrir et héberger (ou à qui payer un forfait de défraiement), pour quels repas et quelles nuitées... Ces frais constituent les "++". Ils s'ajoutent au prix de vente du spectacle (il peut arriver qu'ils soient inclus, mais cela reste exceptionnel). Dans le cadre d'une tournée, le devis devra tenir compte des "jours off" (journées non jouées ou sans montage) mais durant lesquels artistes et techniciens séjournent sur place. Ces jours off sont en général à la charge de l'organisateur en ce qui concerne les repas et hébergement. Sauf dispositions contraires, ils ne comprennent pas de masse salariale ou de "manque à gagner".

Ce n'est qu'après acceptation (éventuellement négociation) de ce devis que ces données seront inscrites dans le contrat de vente ou dans ses annexes.

Concernant les repas, nous vous conseillons de vous renseigner sur d'éventuelles consignes alimentaires (végétariens, consignes religieuses...).

Concernant l'hôtellerie, il n'est pas inutile de visiter les chambres que vous proposerez à vos artistes et techniciens.