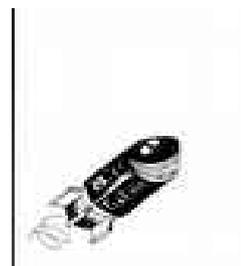


La compagnie Bill Torpille présente

# Le Chapital

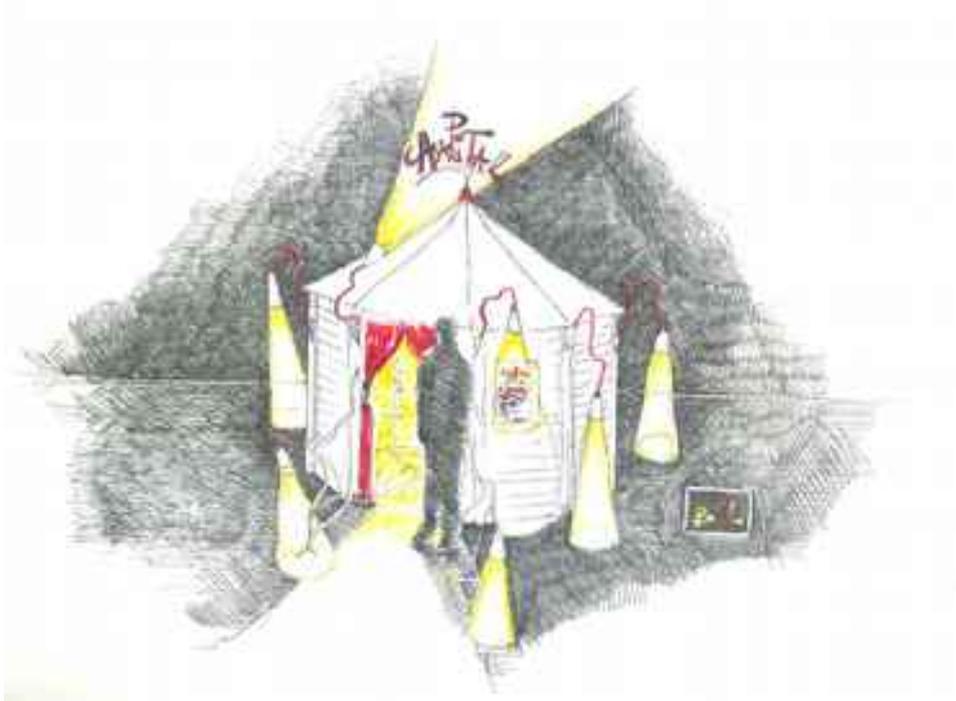


Création 2019– 2020  
Dossier de présentation



## Présentation

Sur une idée originale de Ludovic Billy, ce mini chapiteau sorti tout droit d'un univers étrange et fantastique, entre le cirque poétique et le cabaret contemporain, va pouvoir accueillir entre 30 et 100 spectateurs par représentation.



Cette structure en métal et bois, aux ambiances changeantes suivant les moments de la journée, pourra se monter aussi bien en intérieur (halls de médiathèques, plateaux de théâtres, musées, etc...) qu'en extérieur (tel un chapiteau traditionnel).

Pour cette première saison, le Chapital invite l'auteur David Coulon à écrire 3 spectacles, 3 formes différentes, pour tous les âges.

2 comédiens–musiciens seront présents sur scène. Un comédien pour le jeune public, une comédienne pour le tout-public et les deux comédiens pour le cabaret.

Cette proposition artistique est polymorphe aussi bien sur la forme même de la structure que sur les représentations : trois spectacles différents, disponibles et programmables à la carte selon les besoins et les envies des programmeurs.

Ainsi, il sera possible de proposer, par exemple : les trois formes sur une même journée ou bien deux spectacles jeune public un jour puis le spectacle tout public le lendemain suivi du cabaret le soir, etc...

Ce format volontairement adaptable et autonome permet d'être très mobile, réactif aux demandes et à mes propres désirs de création. Il offre la possibilité de toucher un public très large tout en lui offrant des moments théâtraux, musicaux et poétiques de grande qualité.

Et pour vous mettre l'eau à la bouche et éveiller vos sens, j'ai décidé de partir, cette année, sur le thème de la nourriture ! Car, oui, c'est bien de cela dont il s'agit : nourrir le cœur et l'âme de chacun !

## L'Entrée (jauge de 35 spectateurs)

EAT

*Durée : 30 minutes.*

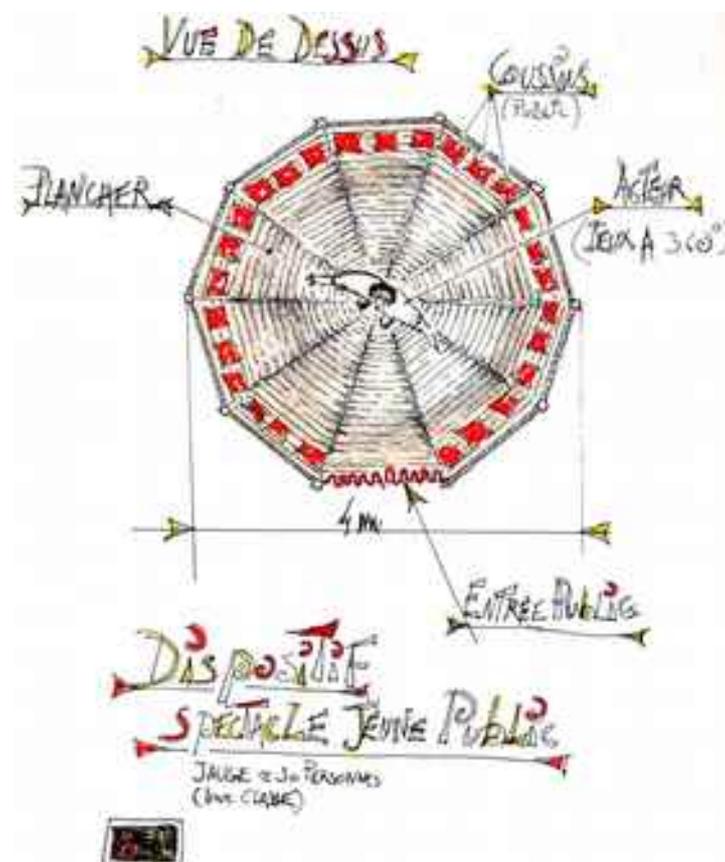
Pour commencer, le spectacle jeune public (à partir de 8 ans).

Un ogre (qui a décidé ne plus manger d'enfants) revisite les contes ancestraux qui ont bercé toute notre enfance.

Et pour que cela soit une « Entrée » digne de ce nom, les contes sont remis à la sauce de notre appétit...

Ainsi, il nous confie son histoire d'ogre, parfois en chantant, avec nos emblématiques héros : renard, loup, corbeau,... à travers le lien antédiluvien de la chaîne alimentaire.

Attention, ça va gargouiller et grincer des dents dans les chaumières !!



## Le Plat (jauge de 30 spectateurs)

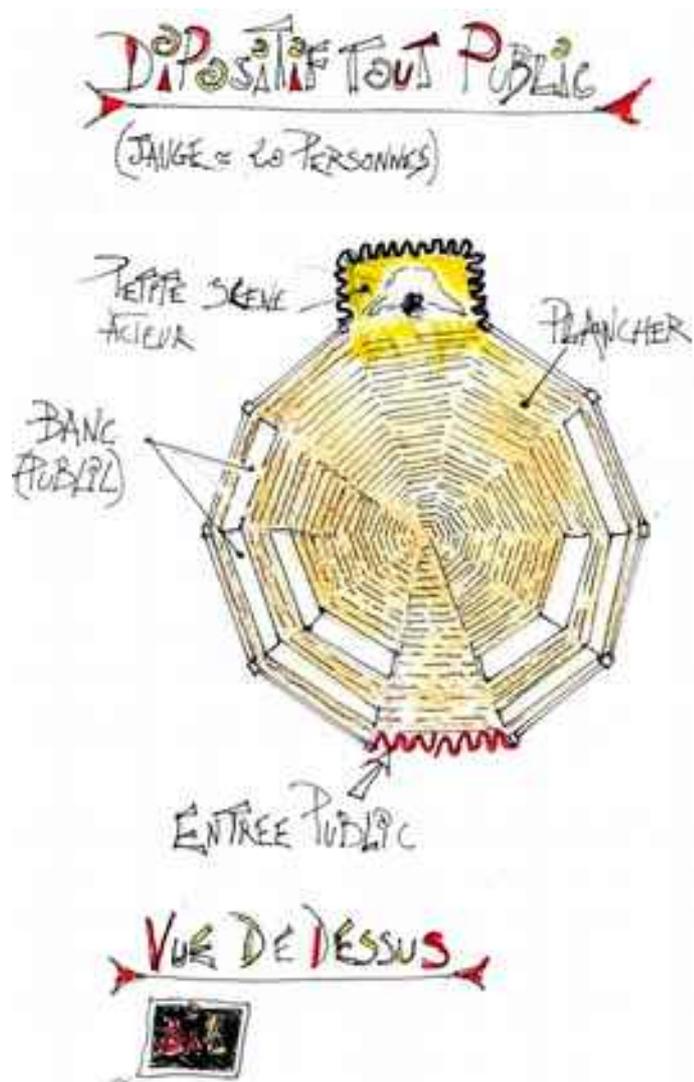
UHT

*Durée : 30 minutes*

A suivre, un spectacle tout public interprété par une comédienne, enfermée dans un frigo.

Petite forme, toujours sur le thème de la nourriture mais plutôt côté "cannibale" cette fois !! C'est l'histoire d'une femme, ou plutôt d'une tête, une simple tête posée sur l'une des clayettes.

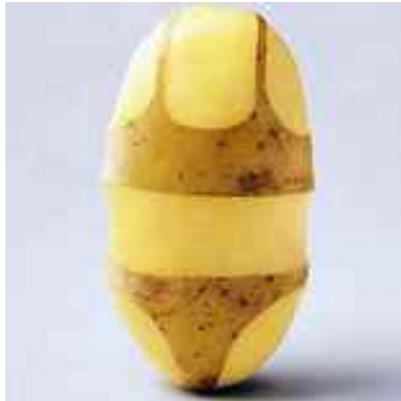
Jeu de marionnettes et d'objets pour cette histoire sanglante... Saupoudrée de beaucoup d'humour, évidemment !



## Le Dessert : *Cabaret Vorace* (jauge de 100 spectateurs) Durée : 1 h

Tour à tour allaitement, éducation, alimentation du corps et/ou de l'esprit,  
**la nourriture est un concept universel.**

Les arts, la littérature, la chanson en témoignent de belle manière.  
Car ainsi que l'écrit Boris Cyrulnik, « **on mange plus de symboles que de glucides.** ».



**Le Cabaret Vorace se nourrit de ces beaux morceaux  
de la langue écrite ou orale ou encore plastique qu'il vous offre sur un plateau.**

Pour l'occasion, **le chapital** ouvre sa scène, tombe les murs et se déploie en un cabaret autour duquel seront disposées tables et chaises d'une capacité de 100 personnes.

Trois performeurs (circassiens, comédiens musiciens) pour interpréter de grands textes autour de la chair.

Classique et contemporain, c'est un récital gourmand et éclectique qui s'accompagnera de quelques mesures de musique, d'une bolée de chansons, d'une pincée de magie et d'un zeste d'acrobaties.

Un heure de spectacle au cours duquel vous reconnaîtrez ou découvrirez : les frères Goncourt, Proust, Marinetti, J. Swift, Juliette, Guitry, pour ne citer que ces derniers.

## *Petit avant-goût:*

“31 décembre 1870- Chez Roos, le boucher anglais du boulevard Haussmann, je vois toutes sortes de dépouilles bizarres. Il y a au mur, accroché à une place d'honneur, la trompe écorché du jeune pollux, l'éléphant du jardin d'Acclimatation, et, au milieu de viandes sans nom et de cornes excentriques, un garçon offre des rognons de chameau.”

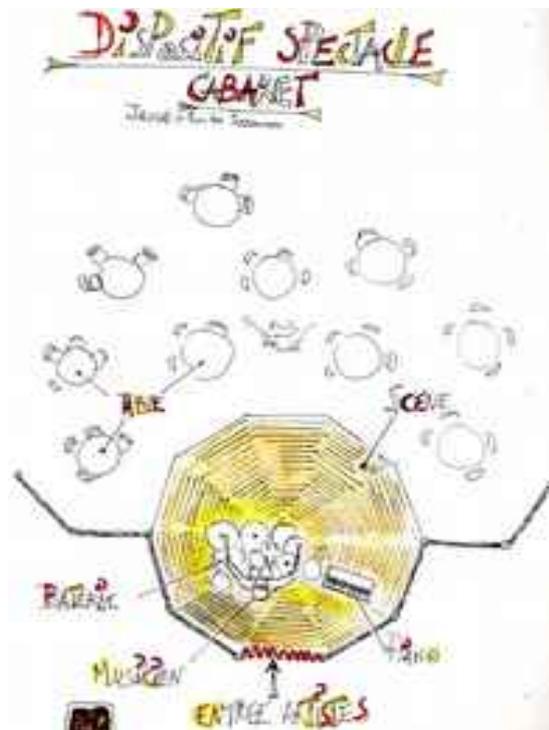
« Un jeune Américain m'a affirmé qu'un jeune enfant bien sain, bien nourri, est à l'âge de un an, un aliment délicieux ! »

« Dans l'cochon tout est bon ! »

« On pense, on rêve et on agit selon ce qu'on boit et ce qu'on mange. »

« De quels repas se souvient-on ?

On se souvient trente ans après, de deux œufs sur le plat – un peu trop cuits sans doute, mais la main qui tenait la poêle était si belle ! »



# PROJET SCENOGRAPHIQUE



MORCEAUX DE CHOIX

## Si la table m'était contée Sacha Guitry (1885-1957)

Chaque repas que je prends en dehors de chez moi confirme mon opinion sur la déplorable façon actuelle de recevoir. Je ne suis ni extrêmement difficile, ni ce qu'on appelle « goinfre », mais comme il n'y a que deux repas par jour, il me semble désagréable, odieux même, de sacrifier l'un ou l'autre.

Je déteste la bonne franquette et je hais la fortune du pot.

Or la coutume, ou plus exactement la mode, veut que l'on n'attache plus aucune importance aux aliments et aux boissons que l'on offre.(.....)

Quand un dîner est mauvais, ça prouve pas seulement que le dîner est mauvais. Ça prouve que le café ne sera pas buvable, ça prouve que les liqueurs seront oubliées et les cigares omis.

Ça prouve que vous ne tenez pas que je revienne. Ça prouve que j'ai eu tort de venir.

Pourquoi ai-je l'impression qu'autrefois on agissait différemment ?(.....)

Cela tient à la facilité qu'on a d'ouvrir sa porte qui ou presque.

Il faut estimer ses convives. Or on s'invite à dîner pour faire connaissance. (.....)

Et, le plus souvent, on s'aperçoit – trop tard !- que l'amitié ne vient pas en mangeant.

Eh ! oui, trop tard ! Vous ne pouvez plus vous dérober. Le pli est pris, c'est l'engrenage. Et puis on sait que vous avez diné à plusieurs reprises les uns chez les autres; on croit que vous êtes des intimes et on ne s'explique pas vos sévérités réciproques- car, pour tout le monde, vous êtes des amis, excepté pour vous. (.....)

Est-il un plaisir plus savoureux que celui d'avoir à sa table deux amis gourmands et gais ?

Je dis « deux » parce que pour manger c'est comme pour causer, il ne faut pas être nombreux.

Moins on est de fous, plus on rit.

Car, il faut bien l'avouer, on ne s'amuse jamais lorsqu'on est quinze ou vingt à table- ou ailleurs.

Un grand dîner ! Mais c'est sinistre, un grand dîner !

On n'est jamais placé comme on aurait souhaité l'être. On a toujours trop chaud, on est mal et on mange un petit peu d'un tas de plats compliqués et prévus.

Ah ! Que la vie est belle et que l'on bavarde bien quand on est quatre et qu'on a mangé chacun c'est perdu !(.....)

la plupart des repas ne sont que des prétextes- aussitôt qu'on est plus de deux.

La plupart des repas ne sont que des prétextes – aussitôt qu'on est plus de deux.

« Pour manger bien, disait un gastronome fameux, ne soyez jamais moins de quatre, et jamais plus de huit -soit un poulet ou deux poulets. »

Mon maximum, à moi c'est six convives- et les ailes de trois poulets.

La question des pilons joue un rôle – hélas !

Ah La tête de ceux qui n'ont pas eu « leur » aile !

J'allais me servir – un jour, à déjeuner, chez Claude Monet.

Blanche, sa belle fille, s'est penchée m'a dit à l'oreille :

« Non, ne prenez pas ça, c'est le morceau de Monet. »(.....)

On invite à dîner – mais il est extrêmement rare que ce soit pour dîner. Et tout le monde le sait.

On reçoit l'invitation et l'on se demande aussitôt :

« Pourquoi ces gens-là m'invitent-ils à dîner ? Et qu'est-ce que cela cache ? »

si vous réunissez à votre table une douzaine de personnes, il y a toujours une femme « qui fait la gueule », un monsieur qui s'ennuie, un homme qui parle trop et quelqu'un de distrait qui fait gaffes sur gaffes.(.....)

J'avais un ami qui, naguère, avait pris la mauvaise habitude de convier sa table, un soir, six avocats le vendredi suivant, six compositeurs de musique- il est allé jusqu'à donner un dîner mensuel d'explorateurs !

Il appelait cela « réunir des gents qui ce connaissent »-alors que les explorateurs sont censés ne jamais se rencontrer.(.....)

De quels repas se souvient-on ?

De ceux qui furent délectables, ou pour la bouche, ou pour l'esprit.

Ce ne sont pas toujours les mêmes.

Les plus exquis de tous n'ont-ils pas été ceux que l'on improvisa ?

On se souvient, trente ans après, de deux œufs sur le plat- un peu trop cuits sans doute, mais la main qui tenait la poêle était si belle !

## Paris à Table durant le siège

Edmond et Jules de Goncourt  
1822-1896

24 septembre 1870- La carte des restaurants se resserre. On a mangé les dernières huîtres hier ; et il n'y a plus, en fait de poisson, que de l'anguille et des goujons.

27 septembre 1870- je tombe, rue Saint honoré, au coin de la rue Jean-Jacques-Rousseau, dans un rassemblement colère, qui heurte les volets fermés d'un épicier.(.....) J'entends, quelques pas de là, deux femmes qui se disent derrière moi dans un double soupir : « Il n'y a déjà plus rien à manger ! » Et en effet, je regarde la pauvreté des devantures de chacuterie, où ne se voient plus que quelques saucissons à l'enveloppe d'argent et des bocaux de conserve de truffes. Je reviens de la Halle par la rue Montmatre. Les planches de marbre blanc de la maison Lambert, à cette époque si chargées de quartiers de chevreuil, de faisans, de gibier nues;(....)

1 octobre 1870- La viande de cheval se glisse sournoisement dans l'alimentation parisienne. Avant hier, Pélagie avait rapporté un morceau de filet que, sur sa mine douteuse, je n'ai pas mangé. Hier chez Peters, on m'apporte un rosbif, dont j'examine la viande aqueuse et sans graisse, rayée de nerfs blancs. Le garçon ne n'affirme que bien mollement que ce cheval est un bœuf.

20 octobre 1870- La Halle est curieuse. Là où se vendait la marée, tous les étaux vendent de la viande de cheval ; et au lieu de beurre, l'on débite de la graisse de bœuf ou de cheval en forme de grands carrés de savon blanc.

23 octobre- Rue Tournon, l'étal d'une fruitière, montre dans une mare de sang deux grands crefs, le coup entaillé et les entrailles jetées dehors comme une curée.(....)

25 octobre 1870- L'oeil du parisien, aujourd'hui, n'est plus qu'aux étalages des choses susceptibles d'être mangées, des produits avec lesquels on triche l'alimentation des temps ordinaires. Et devant l'annonce d'un de ces produits, c'est un curieux spectacle que l'étude d'un passant, son indécision, ses combats intérieurs, qui témoignent par le déplacement d'un parapluie d'un bras sous l'autre, ses incertitudes, ses allées, ses retours.(....)

29 octobre 1870- Je mange ce soir du filet d'âne.

7 novembre 1870- Des vendeurs de choses qui se mangent à chaque coin de rue. Devant l'hotel de Thiers, un homme de la campagne, qui expose deux lapins. Place de la bourse, une femme, qui promène de groupe en groupe une poule vivante, dont elle relève les plumes pour faire voir la graisse...Une boucherie rue de la Neuve-des-petits-champs a changé son nom en Hippophagie et étale, dans le flamboiement du gaz, un écorché élégant, avec un péritoine découpé en festons et en dentelles, un écorché tout enguirlandé de feuillage et de roses, un écorché qui est un âne.(....)

6 décembre 1870- Aujourd'hui, nous avons sur la carte des restaurants du buffle, de l'antilope, du kangourou, authentiques.(.....)

24 décembre1870- Un bijoutier de la rue de Clichy expose maintenant des boîtes à bijoux, des œufs frais, enveloppés d'ouate.

31 décembre 1870- Chez Roos, le boucher anglais du boulevard Haussmann, je vois toutes sortes de dépouilles bizarres. Il y a au mur, accroché à une place d'honneur, la trompe écorché du jeune pollux, l'éléphant du jardin d'Acclimatation, et, au milieu de viandes sans nom et de cornes excentriques, un garçon offre des rognons de chameau.

Le maître boucher pérore au milieu d'un cercle de femmes : « C'est quarante francs la livre pour le filet et la trompe... Oui quarante francs.(.....)Les pieds vous me demandez le prix des pieds ? C'est vingt francs. Ah ! Permettez-moi de vous recommander le boudin. Le sang de l'éléphant, vous ne l'ignorez pas, c'est le sang le plus généreux. Son cœur savez-vous ? Pesait 25 livres....Et il y a de l'oignon, mesdames, dans mon boudin. »

7 janvier1871- Les souffrances de Paris pendant le siège : une plaisanterie pendant deux mois. Au troisième, la plaisanterie à tourné la privation. Aujourd'hui, c'est fini de rire.(.....)

16 janvier 1871- Aujourd'hui commence la distribution d'un pain, dont un morceau sera une vraie curiosité pour les collections futures, un pain où l'on trouve des fétus de paille.

24 janvier 1871- ( chez Brébant.)

On apporte une selle de mouton :

« Du chien, vous dites que c'est du chien ? S'écrie Saint victor, de la voix pleurade d'un enfant en colère. N'est ce pas, garçon, que ce n'est pas du chien ?

- Mais c'est la troisième fois que vous en mangez du chien, ici!(.....)

7 février 1871- Un curieux défilé que celui de tous les gens, hommes et femmes, revenant du pont de Neuilly. Tout le monde est bardé de sacs, nécessaires, de poches qu'on voit gonflées de quelque choses qui se mange.(....)

J'aperçois une élégante petite femme rapportant des pommes de terre dans un mouchoir de dentelle. ET rien n'est

plus éloquent que le bonheur, la tendresse, dirais-je presque, avec laquelle des gens tiennent dans leurs bras des pains de quatre livres, ces beaux pains blancs dont Paris à été privé si longtemps.

*11 février 1871- Paris commence à avoir de la viande et des choses manger ; seulement les Parisiens manquent complètement de charbon et de bois pour les faire cuire.*

## L'Art d'accommoder les bébés

Jonathan Swift  
(1667-1745)

Si les pauvres n'ont pas de pain, qu'ils mangent leurs bébés, propose l'auteur des Voyages de Gulliver dans un essai féroce et radical pour protester contre le cynisme des monarques et mettre en lumière les conditions de vie de la population irlandaise du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Un jeune Américain de ma connaissance, homme très entendu, m'a certifié à Londres qu'un jeune enfant bien sain, bien nourri, est, à l'âge d'un an, un aliment délicieux, très nourrissant et très sain, bouilli, rôti, à l'étuvée ou au four, et je ne mets pas en doute qu'il ne puisse également servir en fricassée ou en ragoût.

J'expose donc humblement à la considération du public que, des cent vingt mille enfants dont le calcul a été fait, vingt mille peuvent être réservés pour la reproduction de l'espèce, dont seulement un quart de mâles, ce qui est plus qu'on ne réserve pour les moutons, le gros bétail et les porcs ; et ma raison est que ces enfants sont rarement le fruit du mariage, circonstance à laquelle nos sauvages font peu d'attention, c'est pourquoi un mâle suffira au service de quatre femelles ; que les cent mille restants peuvent, à l'âge d'un an, être offerts en vente aux personnes de qualité et de fortune dans tout le royaume, en avertissant toujours la mère de les allaiter copieusement dans le dernier mois, de façon à les rendre dodus et gras pour une bonne table. Un enfant fera deux plats dans un repas d'amis ; et quand la famille dîne seule, le train de devant ou de derrière fera un plat raisonnable, et assaisonné avec un peu de poivre et de sel, sera très bon bouilli le quatrième jour, spécialement en hiver.

J'ai fait le calcul qu'en moyenne un enfant qui vient de naître pèse vingt livres, et que dans l'année solaire, s'il est passablement nourri, il ira à vingt-huit.

Je reconnais que cet aliment sera un peu onéreux, en quoi il parviendra parfaitement aux propriétaires terriens qui, ayant déjà sucé la moelle des pères, semblent les mieux qualifiés pour manger la chair des enfants.

Ainsi que je l'ai précisé plus haut, subvenir aux besoins d'un enfant de mendiant (catégorie dans laquelle j'inclus les métayers, les journaliers et les quatre cinquièmes des fermiers) revient à deux shillings par an, haillons inclus, et je crois que pas un gentleman ne rechignera à déboursier dix shillings pour un nourrisson de boucherie engraisé à point qui, je le répète, fournira quatre plats d'une viande excellente et nourrissante, que l'on traite un ami ou que l'on dîne en famille.

Ainsi, les hobereaux apprendront à être de bons propriétaires et verront leur popularité croître parmi leurs métayers, les mères feront un bénéfice net de huit shillings et seront aptes au travail jusqu'à ce qu'elles produisent un autre enfant.

Ceux qui sont économes (ce que réclame, je dois bien l'avouer, notre époque) pourront écorcher la pièce avant de la dépecer ; la peau, traitée comme il convient, fera d'admirables gants pour dames et des bottes d'été pour messieurs raffinés.

Quant à notre ville de Dublin, on pourrait y aménager des abattoirs, dans les quartiers les plus appropriés, et qu'on en soit assuré, les bouchers ne manqueront pas, bien que je recommande d'acheter plutôt les nourrissons vivants et de les préparer « au sang » comme les cochons à rôtir.

*Il n'est pas improbable que certaines personnes scrupuleuses en viennent (ce qui est certes fort injuste) à censurer cette pratique, au prétexte qu'elle frôle la cruauté, chose qui, je le confesse, a toujours été pour moi l'objection majeure à tout projet, aussi bien intentionné fût-il.*

Manifeste de la cuisine futuriste  
Filippo Tommaso Marinetti  
(1876-1944)

Tout en reconnaissant que des hommes mal ou grossièrement nourris ont pu réaliser de grandes choses dans le passé, nous proclamons cette vérité : on pense, on rêve et on agit selon ce qu'on boit et ce qu'on mange.

Consultons à ce propos nos lèvres, notre langue, notre palais, nos papilles gustatives, nos sécrétions glandulaires, et pénétrons génialement dans la chimie gastrique.

Nous, futuristes, sentons que pour l'homme la volupté d'amour est excavation verticale du haut vers le bas, tandis que pour la femme elle est horizontale, en éventail. En revanche, la volupté du palais est, pour l'homme comme pour la femme, toujours ascendante, du bas vers le haut du corps humain. Nous sentons en outre qu'il est nécessaire d'empêcher que l'Italien ne devienne cubique massif plombé de compacité opaque et aveugle. Qu'il s'harmonise toujours plus au contraire avec l'Italienne, svelte et transparente spirale de passion, tendresse, lumière, volonté, élan, héroïque ténacité.

Convaincus que ce sera le peuple le plus agile, le plus leste qui l'emportera, nous futuristes, imposons une alimentation adaptée à une vie toujours plus aérienne et rapide.

**a) Nous estimons avant tout nécessaire : L'abolition des pâtes, absurde religion gastronomique italienne.**

Aux Anglais convient peut-être le *stock-fish*, le *roast-beef* et la crème renversée, aux Hollandais la viande cuite dans le fromage, aux Allemands la choucroute, le lard fumé et la saucisse ; mais aux Italiens les pâtes ne conviennent pas. Par exemple elles contrastent avec la vivacité d'esprit

et l'âme passionnée, généreuse, intuitive des Napolitains. S'ils furent des combattants héroïques, des artistes inspirés, des orateurs capables de remuer les foules, des avocats brillants, des agriculteurs obstinés, c'est en dépit des volumineux plats de pâtes quotidiens. Et c'est à force d'en manger qu'ils deviennent sceptiques, ironiques et sentimentaux - caractéristiques qui souvent freinent leur enthousiasme.

Voilà ce qu'écrit le professeur Signorelli : « A la différence du pain et du riz, les pâtes s'engloutissent plutôt qu'elles ne se mâchent. Cet aliment amylicé est digéré principalement dans la bouche par la salive, et le travail de transformation est accompli par le pancréas et par le foie. Cela provoque un déséquilibre accompagné de troubles des organes en question. S'ensuivent lassitude, pessimisme, tendance à l'inactivité, à la nostalgie et au neutralisme. »

Faisant appel à la chimie, nous déclarons que les pâtes, dont le pouvoir nutritif est inférieur à 40 % à la viande, au poisson, aux légumes, entortillent les Italiens et les entravent. Elles traînent dans l'estomac comme des boulets ou des ruines.

#### **b) Nous proclamons : L'abolition de la médiocrité du quotidien dans les plaisirs du palais.**

Nous invitons la chimie à apporter rapidement au corps les calories nécessaires par des équivalents nutritifs fournis gratuitement par l'Etat, sous forme de poudres ou de pilules contenant des albumineux, des corps gras synthétiques et des vitamines. On parviendra ainsi à une diminution réelle et du coût de la vie et des salaires, avec réduction concomitante de la durée du travail. Les machines formeront bientôt un prolétariat obéissant de fer, acier, aluminium, au service des hommes presque totalement délivrés du travail manuel. Celui-ci étant réduit à deux ou trois heures, il sera possible de consacrer le temps qui reste au perfectionnement et à l'ennoblissement par la pensée les arts et la prédégustation de repas parfaits.

Dans toutes les classes les repas seront espacés, mais n'en rempliront pas moins parfaitement les exigences nutritives quotidiennes.

## Les Ingrédients

**Ludovic BILLY** – Concepteur, scénographe et metteur en scène



Ludovic Billy a été formé à l'Ecole d'Architecture de Rouen et très vite il s'oriente essentiellement vers le spectacle vivant.

Scénographe depuis 1989, il a travaillé sur plus de 70 projets : installations, théâtre classique ou contemporain, théâtre d'objets, danse, cirque...

Ses collaborations lui ont permis d'explorer des univers différents avec :

- la Troupe de l'Escouade (*On ne badine pas avec l'amour* de A. de Musset, *N'oublie pas Bob Morane* de E. Billy), au Volcan du Havre,
- le Théâtre Ephéméride (*Some Explicit Polaroids* de M. Ravenhill, *Le Bal* de B. Brecht) au Théâtre des Deux Rives de Rouen,
- le metteur en scène G. P. Couleau (*Dîner chez Wigenstein* de Th. Bernhard), au Théâtre de Lorient,
- la Compagnie Dram Bakus (*Le Carnaval des animaux* de C. Saint Saëns), à l'Opéra de Rouen,
- A. Bézu, (*Le Petit à la mère* et *Entre chien et loup* de D. Lemahieu) au Théâtre des Deux Rives de Rouen,
- la Compagnie Delattres (*Un jardin sous la pluie*, concert de Ph. Delerme, *Chat en Poche* de Feydeau, etc...)
- R. Schön (*Le Montreur d'Azirie*) au Théâtre de Paris la Villette
- le Festival Automne en Normandie (*La Veillée*)
- la Compagnie Métro-Mouvance (*Dom Juan*) à la Scène Nationale de Niort.

En 2013, il décide de se lancer dans la mise en scène avec le texte de Patrick Kerman "La Mastication des Morts". Il en fait une adaptation très remarquée pour un spectacle déambulatoire riche, ingénieux et surprenant.

C'est en concevant des "Parapluies-Chapitaux" pour un festival de poésie, que lui vient l'idée de son deuxième spectacle : le Chapital. Il poursuit ainsi sa recherche en matière d'espaces de jeu et de structures. Le Chapital, théâtre miniature, efface la frontière scène-salle et favorise une proximité entre le public et l'acteur.

## Distribution

### Mise en scène et scénographie

Ludovic BILLY

### Texte

David COULON

### Musique

Philippe MORINO

### Vidéo

Geoffrey DUVAL

### Comédiens

Sébastien ALBILLO, Sophie GIRARD, distribution en cours

## La liste de courses

Il faut, pour accueillir ce **Chapital**, un espace d'au moins 5 mètres de diamètre et de 4.10 mètres de hauteur. La structure est autonome en lumière et en son, il faut juste 2 prises électriques à portée de main.

Le temps de montage est de 4h environ.

Le temps de démontage est de 2h environ.

Pour la forme « cabaret », il faut prévoir un dégagement d'environ 5 mètres devant le **Chapital**. Les tables et les chaises pour le cabaret sont à fournir par le lieu d'accueil.

Il sera également possible de prévoir, en partenariat avec un traiteur, d'assortir le Cabaret du soir d'un repas fin. Le devis sera proposé en fonction de vos besoins, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Ce **Chapital** peut être accueilli indifféremment en extérieur ou à l'intérieur d'un bâtiment (hall ou plateau de théâtre, Médiathèque, hangar, etc...)



## Les contacts

Ludovic BILLY – 06 61 44 61 87  
Ludovic.billy@gmail.com

Stéphanie DELANOS  
Diffusion  
[Stephanie.delanos@wanadoo.fr](mailto:Stephanie.delanos@wanadoo.fr)  
06 82 97 07 11

## Portrait du Chapital

