



La Ferme!

## Fiche technique des écuries

### **Accès :**

L'accès public se fait par l'adresse suivante: Place Polyvalente 1348 Louvain la Neuve.  
Le parking de la place polyvalente est en zone bleu. Plusieurs parkings gratuits sont disponibles sur le boulevard Baudouin 1er.

L'accès fournisseur peut se faire par l'adresse: Scavée du Biéreau 3 1348 Louvain la Neuve  
La cour n'est pas accessible aux véhicules. Les artistes et organisateurs doivent prévoir de décharger les véhicules à la Ferme pour ensuite aller se garer sur le boulevard Baudouin 1er.

### **Les lieux:**

Les écuries sont composées des espaces suivants:

- Le Grenier: destinées à des réunions petites conférences ou petites réceptions.
- Les Voussettes: polyvalente, elle permet d'y faire des petits concerts, pièces de théâtre, repas et petits événements divers et variés.
- Cuisine & bar: liés à la location de la salle du bas.
- Sanitaires

En fin de ce document, vous trouverez les plans des différents espaces.

### **Contact :**

Les demandes de locations se font uniquement via notre site internet:

<https://laferme.be/louer/les-ecuries>

Pour des renseignements, vous pouvez contacter l'adresse mail suivante:

[locations@laferme.be](mailto:locations@laferme.be)

**Les conditions générales de locations sont disponibles sur demande**

## **Le Grenier :**

D'une capacité de 60 personnes, le Grenier (salle du haut du bâtiment des Ecuries) est destinée aux ateliers, conférences, récitals, réunions et réceptions. Elle dispose d'un système de sonorisation de base.

Située dans le toit des Ecuries, elle n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite.

### Jauge:

60 personnes assises

60 personnes debouts

### Technique:

La salle dispose d'un système son fixe.

Elle dispose d'un rack où il est possible d'y brancher un appareil en mini jack (ipod, ordinateur, smartphone...).

Un micro sans fil est à votre disposition, celui-ci fonctionne avec des piles rechargeables que vous devez remettre en charge dès la fin de votre activité.

### Infrastructure:

Voici la liste du matériel à disposition dans la salle:

4 x tables 120x80cm

60 x chaises

10 x mange-debouts

Le matériel est à rendre nettoyé et rangé de la même manière que vous l'avez reçu.

**La cuisson ou réchauffe sont strictements interdits dans la salle**

## Les Voussettes :

D'une capacité de 100 personnes assises ou de 180 personnes debout, Les Ecuries conviennent à tout type d'activités tels que des concerts, des soirées, des anniversaires ou des réceptions. Elle dispose de petites loges à l'étage pour les artistes ainsi que d'un système de son et de lumière de base (sans micros, retours ou console). De plus, la salle possède une cuisine avec four, cuisinière et lave-vaisselle, ainsi qu'un bar avec frigo.

### Jauge:

110 personnes assises

180 personnes debouts

### Scène :

Ouverture : 6m

Profondeur : 4m

Hauteur : 60 cm

Clearance : 3m Sous perches

La scène dispose d'un fond noir sur rails, derrière la scène se trouve une coulisse avec un wc et une petite loge à l'étage.

### Technique:

Pour accéder à l'infrastructure technique de base, vous devez prendre l'option "équipements techniques" à 50€ HTVA.

- Son: La salle dispose d'un système son fixe.  
Un rack est à votre disposition où il est possible d'y brancher:
  - un appareil en mini jack (ipod, ordinateur, smartphone...)
  - un micro (dont un est à votre disposition avec un câble de 20m)
  - un gauche - droite en XLR venant de votre propre console sonUne petite console dans le rack vous permet de gérer les différents niveaux de ces entrées.  
Les micros, pieds micros, console son, retours sont à prévoir par vos soins.  
Si vous souhaitez, vous pouvez contacter la société "Exclusive Event" qui pourra vous fournir le support technique nécessaire: [info@exclusive-event.be](mailto:info@exclusive-event.be).
- Lumière: La salle dispose d'un petit grill technique avec un parc de 12 projecteurs qui sont fixent (et qui ne peuvent être déplacés) pour permettre l'éclairage de face et de contre de vos spectacles.  
Une petite console lumière se trouve dans le rack et permet de faire quelques états simples. Le rack dispose aussi d'une entrée dmx si vous souhaitez brancher une autre console lumière.

**Les infrastructures doivent être rendues l'état de la réception. Tout manquement**

**occasionnera une retenue sur la caution.**

Infrastructure:

Voici la liste du matériel à disposition dans la salle:

20 x tables 120x80cm

100 x chaises

**Les infrastructures doivent être rendues propres en l'état de la réception. Tout manquement occasionnera un forfait nettoyage de 75€ retenu sur la caution.**

Sécurité: & effets spéciaux:

L'usage de feu ou de flamme nue est strictement interdit à la Ferme du Biéreau même dans le cadre d'une mise en scène. Par extension, les effets spéciaux à base de feu sont interdits à la Ferme (pétards, artifices...).

Les paillettes, confettis, bombes de peintures et autres effets du genre sont aussi strictement interdits.

Les machines à fumée ou à brouillard sont interdites.

**Tout déclenchement de l'alarme incendie dû à l'utilisation de fumée ou autres entraînera le paiement d'un dédommagement de 200€ qui sera retenu sur la caution.**

**Cuisine & bar:**

La salle possède une cuisine avec four, cuisinière et lave-vaisselle, ainsi qu'un bar avec frigo.

La cuisine et l'espace bar ne sont disponibles que lors de la location de la salle du bas.

Infrastructure disponible dans la cuisine:

1 x lave vaisselle industriel

1 x cuisinière électrique

1 x four électrique

1 x armoire frigo de 600L

L'ensemble de la vaisselle et ustensiles de cuisine sont à prévoir par vos soins.

**Les fritures y sont strictement interdites.**

Infrastructure disponible dans le bar:

1 x frigo 4 portes

L'ensemble des verres et ustensiles pour le bar sont à prévoir par vos soins.

**Les infrastructures doivent être rendues propres en l'état de la réception. Tout manquement occasionnera un forfait nettoyage de 75€ retenu sur la caution.**

## **Sanitaires:**

La salle dispose de sanitaire (homme et femme) à l'étage et d'un toilette PMR au rez de chaussée.

L'ensemble des installations sont à rendre propres en fin d'activité.

Le papier WC, savons et autres consommables sont à prévoir par vos soins. Pour les petites utilisations, il est possible de demander un forfait pour la mise à disposition des consommables pour les sanitaires.

**Les infrastructures doivent être rendues propres en l'état de la réception. Tout manquement occasionnera un forfait nettoyage de 75€ retenu sur la caution.**



