

pepe cumbia

Y LA CHICHULITA



Spectacle musical festif, unique, mobile...
et plein de trucs encore !

Tout public
1h





Pepe Cumbia surgit sur son triporteur bariolé comme un bus colombien, accompagné de la "Chichulita" sa complice automate.

Vous ne résisterez pas longtemps à ses chansons, à ses pitreries et à son incroyable machine aux rythmes "caliente"...



Le spectacle

Pepe Cumbia y la "Chichulita" est un spectacle musical et visuel unique. Le répertoire est composé de musique latine "Cumbia" et de créations interprétées en français et en espagnol. La "Chichulita" est une machine à rythmes unique au monde, une percussionniste automate. Les rythmes sont orchestrés en direct sur le tableau de bord vintage. Pepe cumbia est un personnage farfelu, qui joue de plusieurs instruments étranges. Il a son "chanrango" mais aussi son "saxo masque", sa "marimba déroulante" et sa "boîte à outils musicale". Pepe Cumbia y la "Chichulita" vous réservent bien des surprises...



Ce spectacle se décline en 2 versions :

- "**spectacle ambulant/animation de rue**", avec triporteur et déambulation
- "**concert**" sans triporteur, sur scène.



Pepe Cumbia

Didier Cochia, de son vrai nom, découvre la musique sud-américaine en 1975 et fait rapidement ses premières scènes à l'âge de 16 ans avec le groupe "Los Kunturis".

Quelques années plus tard, il fonde avec Jackson Carda le premier groupe de reggae français "Made in France" puis explore d'autres styles musicaux comme la musique électronique, le flamenco...

Il revient à la musique d'Amérique latine en 2012 en créant un solo qui mélange musique traditionnelle Argentine et musique électronique. Parallèlement, il côtoie des clowns et fait parti de

plusieurs collectifs d'artistes dont "La troupe del amor". Ensemble, ils créent un cabaret burlesque.

L'univers du théâtre de rue l'inspire aussi et le conduise à créer ce spectacle.

En fabriquant la "Chichulita" il se découvre une passion pour la robotique.



La Chichulita

Née en 2018 de l'imagination de Didier Cochia, cette "percussionniste automate" fascine le public par le swing de ses rythmes mais aussi par son look Andin et par ses effets visuels, qui enrichissent le spectacle.

La "Chichulita" est équipée de sa propre sono lui permettant ainsi d'élargir sa jauge.



Participation :

Pour Pepe Cumbia

Mise en scène : Philippe Gonnet
Costume et masques : Magali Leportier

Pour la Chichulita :

Conseiller technique : Simon Berger
Assistant de fabrication : Mathieu Coccia
Amélioration du cycle : Serge Coutton

Merci pour leur aide :

Lise Nugues, Pascal Havez, Cécile Belfort,
Laure Dottori



Contact :

T. +33 6 35 17 27 05
pepecumbia@pukaraprod.com
www.pepecumbia.com

Fiche technique et conditions d'accueil



Nombre de personnes :

1 ou 3 si version "Pépettes Cumbia"

Durée du spectacle :

60 mn ou 2 fois 30 mn ou 3 fois 20 mn

Aire de jeu :

Fixes et déambulations.

Espaces de jeux en fixe : minimum 5m X 5m,

Déambulations : sol au maximum plat, dur et stabilisé.

La "Chichulita" est lourde et malgré ses 3 roues elle ne peut pas circuler sur des escaliers, pentes raides ou terrains accidentés.

Prévoir des solutions de replis en cas de pluie.

Installation :

Temps de montage : 30mn.

Temps de démontage : 30mn.

Prévoir une personne pour décharger la "Chichulita" de sa remorque.

Préparation en loge : 1h (costumes, maquillage et répétition musicale).

Technique :

Sono autonome de 200w sur batterie intégrée à la "Chichulita".

Pas de régisseur.

Lumière à votre charge pour les prestations nocturnes.

A prévoir :

Une place de parking sécurisée pour un fourgon et sa remorque proche du lieu du spectacle.

Un prise électrique proche du spectacle pour la recharge des batteries.

Une loge avec table et chaise.

Boissons en loges.

Une collation en fin de prestation.

Hébergement :

Au printemps et été : une place de camping avec électricité pour un fourgon aménagé et la remorque (+ 2 chambres pour la version "Pépettes Cumbia").

Automne et hiver : 1 chambre ou 3 chambres pour la version "Pépettes Cumbia".

Repas :

Pepe Cumbia apprécie les bons plats chauds ou les belles salades en été.