

Vous organisez votre soirée mariage

Les points essentiels

- I. Quand réserver vos prestataires ?
- II. Comment choisir un lieu ?
- III. Quel traiteur ?
- IV. Comment organiser son vin d'honneur ?
- V. Comment agencer son lieu de réception ?
- VI. déroulement du repas
- VII. Comment choisir son DJ ou orchestre ?
- VIII. les autres intervenants
- IX. Décoration par la lumière
- X. La soirée dansante
- XI. Conseils divers

Introduction-Présentation

Notre force réside sans conteste dans le nombre de prestations depuis plus de 20 ans offrant le savoir-faire d'un professionnel du spectacle et de l'animation avec une expérience incomparable.

J'ai eu le plaisir d'organiser et animer personnellement plus de 1 000 mariages et donc côtoyé divers métiers (restaurateurs, traiteurs, artistes, animateurs, photographes, décorateurs). Cette expérience me permet de vous conseiller, vous orienter et vous accompagner pour l'organisation et la réussite de votre soirée mariage.

Quelles sont les bonnes questions que vous devez vous poser ?

Notre rôle : vous conseiller, vous accompagner pour trouver les bonnes réponses ou les bons compromis afin que votre mariage soit original et personnalisé.

Antoine Machado

I. Quand réserver vos prestataires ?

Les lieux et prestataires prisés travaillent essentiellement sur un bouche à oreilles efficace.

Il devient courant que les prestataires les plus réputés soient consultés 2 ans pour être sûr de leur disponibilité. En moyenne, c'est 18 mois avant.

Ce qui est certain c'est que 6 mois avant votre évènement, vous aurez moins de possibilité de trouver de bons professionnels pour la période de Mai à fin Septembre. On peut également y inclure Décembre très demandé en raison des festivités de fin d'année.

II. Comment choisir un lieu ?

- ✓ Avez-vous défini un budget en décortiquant poste par poste : location salle, traiteurs, animations, photographes, etc.

En fonction de votre budget, étudier les avantages et les inconvénients de votre lieu :

- Lieu de prestige (Château, Vieille ferme, Manoirs ...) ?
- Salle des fêtes ?
- Salle de réception ?
- Hôtel-Restaurant avec salle ?

Exemple : Dans un château, le poste décoration est très réduit contrairement à une salle quelconque. Par contre, certains châteaux vont vous imposer certaines contraintes (horaires, bruit, prestataires ...)

- ✓ Faut-il prévoir un chapiteau ou tonnelle ? Si oui, quelles précautions à prendre ?
- ✓ Avez-vous des invités à héberger à proximité de la fête ? Si oui, Quel est le meilleurs compromis ?
- ✓ Souhaitez-vous faire le vin d'honneur sur place ? Les avantages et inconvénients
- ✓ Est-ce que l'endroit est sécurisé s'il y a des enfants en bas âge ?
- ✓ Le chauffage ou la climatisation est-il adapté à votre soirée ?
Exemple : Dans certains établissements il fait trop froid en été.
- ✓ La capacité d'accueil est-elle adaptée ?

A noter que certains établissements surestiment bien souvent leur capacité d'accueil.

- ✓ Comment déterminer une acoustique pour y adapter une sonorisation ?
Exemple : sur certain site (en pierre), il est important de maîtriser la diffusion sonore (résonnance)
- ✓ Faut-il utiliser la sonorisation existante ?
- ✓ Dans le contrat qui vous lie, l'établissement qui vous accueille a-t-elle émis des dispositions spécifiques pour : la SACEM, piste de danse, droit aux bouchons, etc.

III. Quel traiteur ?

Le traiteur étant un métier très spécifique, il fait partie de la réussite de votre soirée.

Pour avoir travaillé avec la plupart des grands traiteurs de la Région, je suis en mesure de vous conseiller aux mieux en fonction de vos attentes.

- ✓ A-t-il l'habitude de faire des mariages ? Combien de personnes maximum ?
- ✓ Combien de serveurs seront mis à disposition ?
- ✓ Les avantages et les inconvénients pour les entrées buffet ?
Exemple : il m'est arrivé de travailler avec des traiteurs qui n'emploient pas de personnel qualifié (en service et/ou en cuisine ce qui a pour incidence de faire que la moitié de la salle a fini de manger le plat principal alors que l'autre moitié n'a pas commencé. Résultat : repas trop long (2 heures du matin !).

IV. Comment organiser son vin d'honneur ?

- ✓ Durée de votre vin d'honneur ? (début, fin et comment l'arrêter)
- ✓ Faut-il le faire sur place ?
- ✓ S'il se fait à l'extérieur, quelle solution de repli en cas de pluie ? Coût supplémentaire tonnelle ou chapiteau ?
- ✓ Le site est-il sécurisé pour les enfants ?
- ✓ Quelles possibilités d'agencement ? (buffet ...)

- ✓ Faut-il le sonoriser ?
- ✓ Faut-il prévoir des artistes (musiciens, magiciens ...)
- ✓ Selon le nombre d'enfants, faut-il prévoir des animations ?
- ✓ Quel emplacement pour l'urne et le livre d'or pendant le vin d'honneur
- ✓ Faut-il prévoir des mange-debout ?
- ✓ Y-a-t-il possibilité d'interventions pour vos invités (discours, lancer du bouquet de la mariée ...)

V. Comment agencer son lieu de réception ?

- ✓ Comment disposer les tables par rapport à la salle ?
- ✓ Quels types de tables ? Rondes, carrés, rectangulaires, les 2 ?
- ✓ Comment repérer les tables ?
- ✓ Avez-vous défini un thème ou un fil conducteur pour votre soirée ?
- ✓ Où et comment disposer le livre d'or et l'urne pendant le repas ?
- ✓ Où faire la piste de danse ? Quelle surface ?
- ✓ Zone d'intervention pour les invités
- ✓ Faut-il prévoir de la vidéo ? Si oui, où la disposer ?
- ✓ Allez-vous conserver l'éclairage de votre salle de réception, ou bien allez-vous choisir de la personnaliser en y incluant d'autres installations ? Comment ?
- ✓ Eclairage conseillé et déconseillé : très important il ne faut pas confondre la mise en lumière d'une salle (décoration) et l'éclairage d'une salle (voir dossier éclairage)

VI. Repas

- ✓ Comment disposer les tables par rapport à la salle ?
- ✓ Types de tables ? rondes, carrés, rectangulaires, les 2 ?

- ✓ Comment repérer les tables ?
- ✓ thème pour la décoration de table
- ✓ Comment placer les invités ?
- ✓ Où faire la piste de danse ? Définir la surface ?
- ✓ Zone d'intervention pour les invités
- ✓ Eclairage conseillé et déconseillé
- ✓ style de musique pendant le repas ?
- ✓ Horaire ?
- ✓ Faut-il danser pendant le repas ?
- ✓ Interventions pendant le repas ? (dossier animation)
- ✓ Interventions de vos invités ? A quel moment ? La durée ? type d'interventions à éviter ou conseillé
- ✓ Type de diffusion sonore adapté au repas ?
- ✓ Comment accueillir les mariés dans la salle ?
- ✓ Faut-il prévoir de la vidéo ? Si oui quel type d'écran ?

VII. Comment choisir son DJ ou orchestre ?

- ✓ Quelles précautions prendre avant la signature d'un contrat ?
- ✓ Quel est son rôle ?
- ✓ Quel type de matériel et installation ?
- ✓ Faut-il prévoir de l'animation ? Si oui, quel type ? durée ? A quel moment ?
- ✓ Quel budget ?
- ✓ Quels artistes choisir pour le vin d'honneur ou cérémonie religieuse ?
- ✓ Comment et qui s'occupe de la coordination pendant le repas entre le service en salle et d'éventuelles interventions de vos invités ?

VIII. *Décoration par la lumière*

Attention : ne pas confondre la décoration par la lumière et la mise en lumière de la salle

- ✓ Quels sont les pièges à éviter ?
- ✓ Pour la piste de danse, quelles sont les lumières conseillées et à proscrire ?
- ✓ Comment transformer et personnaliser une salle à moindre coût ?

IX. *La soirée dansante*

- ✓ Comment ouvrir le bal ? à Quel moment ? avec qui ?
- ✓ Comment gérer musicalement une soirée dansante
- ✓ Idées originales ?
- ✓ Les pièges à éviter
- ✓ Comment finir sa soirée
- ✓ Précautions à prendre sur la diffusion sonore

X. *Conseils divers*

- ✓ Décoration
- ✓ Comment bien choisir son photographe, son vidéaste et les pièges à éviter

Après écoute et entretien, nous vous proposons de répondre à toutes ses questions ; à l'issue de cet entretien nous vous orienterons vers les prestataires qui correspondent au mieux à vos attentes.