Script vidéo

Titre de travail "Piece of cake"

Tout commence dans une salle de restaurant, cosy, chaleureuse. Des convives sont attablés. Ils sont bien habillés avec quelques détails selon leurs origines géographiques. Le cadre se resserre peu à peu sur eux. Ils échangent quelques mots discrets, ils sont impatients. On peut noter à leurs accents régionaux qu'ils sont issus des quatre coins de la terre. Un gâteau majestueux est alors posé au centre de la table. Tous les convives admirent le gâteau et se congratulent, sourires aux lèvres. Le chef qui vient d'apporter le gâteau se recule, le cadre s'élargit avec lui. Il se positionne dans l'ombre, discrètement et regarde les convives avec fierté. On entend ces derniers dire quelques mots ; l'indien qui trouve que vraiment ça manque de safran, quand l'allemand évoque de la bière... La caméra pivote vers lui. Regard caméra du chef qui nous lance malicieusement, en montrant du doigt le gâteau, "that was not a piece of cake" avec un léger accent français.

Flashback : On est plus tôt dans la journée, dans la cuisine du restaurant. On retrouve les invités, qui ensemble essaient de cuisiner, tous habillés de tabliers. L'ambiance est au jeu, enfantine, la farine vole au ralenti, pourtant chacun veut ajouter sa touche personnelle, régionale : l'allemand insiste pour avoir une saucisse, l'italien veut sa sauce tomate, l'indien veut ajouter du safran partout, le nordique est trop organisé, Plusieurs confusions et mésententes.

Au milieu de ce joyeux chaos onirique, le temps semble se suspendre et calmement le Chef (Valtus) fait office de chef d'orchestre. Il dirige discrètement chacun, en corrigeant leurs gestes et en leur glissant les bons accessoires aux bons moments. Il rapproche par exemple le marteau à noix de la nordique, clin d'œil à Thor malgré le physique frêle de cette nordique-là. La cuisine devient un terrain de team building improvisé de sorte que l'harmonie naisse. Il encourage et réunit les gens avec humour et bienveillance.

À la fin retour dans la salle de restaurant, l'ambiance est conviviale, les invités sont attablés. Les parts du gâteau commun sont servies. Chaque convive fait son commentaire et en profite pour reparler avec amusement de ce qu'ils voulaient en cuisine (ex : l'allemand avoue que c'est super, mais qu'il manque de la bière (ou une saucisse), l'indien trouve que ce n'est pas assez relevé, ... que ça manque...).

Les invités portent un toast au Chef, le remercient. Il dit "C'est vous qui avez tout fait". Zoom sur le tablier du chef, marqué par les stigmates de la confection en cuisine. On découvre le logo Valtus cousu sur le tablier.