

BRIEF & FEUILLE DE COORDINATION

GRILL' INN Garges

Shooting photo · Brief & coordination sur site

Lieu Parc Commercial du Pont de Pierre, 95140 Garges-lès-Gonesse · **Type** Buffet à volonté 800m² (grillades / wok / cuisine asiatique / fruits de mer)

Lumineux

Déco vintage chaleureuse

Convivial

Frais & abondant

Informations à confirmer (à compléter une fois connues)

- **Prestation du photographe** — nb de photos retouchées, délai de livraison, droits d'usage / cession (durée 3 h & tarif 400 € confirmés)
- **Règle de dépassement / heures supplémentaires**
- **Shooting porte fermée ou pendant le service ?**
- **Liste des plats phares à photographier** (8–12 plats recommandés)

A

Brief de tournage — Photographe

Pour le photographe · quoi shooter, comment, et les livrables

1 · Contexte du projet

Ce shooting alimentera l'ensemble des **canaux de communication** de GRILL' INN Garges (site web, menu, livraison...). Le restaurant est un grand buffet à volonté de 800m², axé sur la **fraîcheur et le « à volonté »**, avec plusieurs stations ouvertes (grillades, wok, cuisine asiatique, fruits de mer). Espace lumineux, déco vintage chaleureuse, ambiance conviviale.

Usages des photos

Site web (hero / rubriques) · menu en ligne · plateformes de livraison (UberEats...) — soit un **usage multi-canal**.

Direction visuelle

Chaleureux, lumière naturelle, très appétissant ; mettre en avant l'**abondance, la fraîcheur et la variété** du buffet ; privilégier l'ambiance réelle et vivante plutôt qu'une mise en scène trop figée.

2 · Liste de plans (cœur du brief)

Les quantités sont indicatives, ajustables sur place ; ★ = prioritaire / indispensable.



Extérieur · Façade

★ 3-4

- ★ Façade & enseigne en plein jour, de face, nette
- Entrée, parking, abords (accessibilité)



Intérieur · Ambiance

★ 10-14

- ★ Plans larges du volume (800m² lumineux) — version vide & impeccable
- ★ Version avec clients, ambiance réelle (animée, lumière chaude)
- Salle, banquettes, places près des fenêtres, détails déco vintage
- Perspective depuis l'entrée vers l'intérieur



Plan-séquence d'entrée (façade → salle)

★

Plan d'ouverture signature, destiné à la vidéo d'accueil du site.

- ★ Départ sur l'enseigne, traversée de l'entrée, entrée en salle en un seul plan continu
- Le plan enchaîne : allée principale → stations (grill / wok / fruits de mer) → salle
- Au stabilisateur (gimbal), mouvement fluide et régulier
- Prévoir 2 versions : « en service » (animée) + « impeccable » (vide)
- ~20-40 s ; format horizontal 16:9 prioritaire, vertical 9:16 en option



Stations du buffet (point clé)

★ 12-18

L'argument clé d'un buffet = l'abondance. Chaque station doit être photographiée pleine, fraîche, avec la « vapeur » de fraîcheur.

- ★ Station grillades — cuisson en direct, effet « braise »
- ★ Station wok — geste de cuisson / flammes
- ★ Espace fruits de mer — étal sur glace, gros plan généreux
- Plats chauds asiatiques, sushis / buffet froid
- Desserts / fruits / boissons
- Clients en train de se servir (geste au buffet)



Plats en gros plan

★ 8-12

- ★ Plats signatures en hero (liste à confirmer) ⚠ Liste des plats phares à définir
- Angles variés (45° / à plat / latéral), texture & générosité
- Gros plans ingrédients frais (produits crus, garnitures)



Personnes

6-10

- Portrait du gérant / chef (posé + naturel)
- Cuisinier en action au grill / au wok
- Photo d'équipe, personnel en service
- Clients heureux à table (autorisation de droit à l'image requise)



Détails · Matières

6-8

- Vaisselle, dressage de table, carte
- Textures d'ingrédients, sauces, assaisonnements
- Éléments déco vintage, luminaires, signalétique

3 · Feuille de service (Call Sheet)

Date du shooting : samedi 11h00, durée ~3 h (env. 11h–14h)

Contacts : gérant (mobile 06 20 42 48 27) | restaurant (fixe 01 39 88 68 68)

Modèle de déroulé indicatif à partir de 11h00, ordonné selon la lumière naturelle et le rythme de service ; horaires précis à affiner.

- **Arrivée / repérage** — installation, revue du brief avec le gérant
- **Extérieur** — façade en plein jour (bonne lumière)
- **Intérieur vide** — espace impeccable avant ouverture / hors service
- **Plan-séquence d'entrée** — façade → salle ; version vide hors service + version animée aux heures d'affluence
- **Stations + plats** — en lien avec la cuisine, plats fraîchement dressés
- **Personnes / équipe** — créneau dispo du chef & de l'équipe
- **Ambiance en service** — aux heures d'affluence, ambiance réelle

4 · Spécifications de livraison

Formats / ratios	Privilégier l'horizontal (16:9 / 3:2) ; recourir au vertical (4:5 / 9:16) uniquement quand l'horizontal ne rend pas l'effet voulu
Résolution	Haute résolution, ≥ 4000 px sur le grand côté ; fournir aussi une version optimisée web (~2500px)
Style de retouche	Tons chauds, naturels, appétissants ; couleurs fidèles, sans surexposition ; préserver les textures
Nb de photos retouchées	⚠ à confirmer
Délai de livraison	⚠ à confirmer
Vidéo incluse	Au minimum le plan-séquence d'entrée (cf. liste de plans) ; autres clips (stations / dressage 9:16) ⚠ à confirmer
Droits / cession	⚠ à confirmer — préciser l'usage commercial (site, réseaux, pub) accordé au restaurant
Mode de livraison	Lien de téléchargement (WeTransfer / Google Drive...)

5 · Coordination sur site

- **Contact sur place** : gérant (mobile 06 20 42 48 27) ; restaurant (fixe 01 39 88 68 68)
- **Dressage des plats** : la cuisine prépare au fur et à mesure selon l'ordre de shooting (chaud & frais) ; dressage assuré par **⚠ à définir (chef / gérant)**
- **Réassort des stations** : remplir et aligner chaque station avant la prise de vue
- **Droit à l'image** : faire signer l'autorisation aux employés / clients filmés

B

Préparation & coordination — Restaurant

Pour le gérant · ce qu'il faut préparer & validation des responsabilités

1 · Récapitulatif de la prestation

(à compléter après accord avec le photographe — pour que le gérant sache exactement ce qui est inclus)

Photographe	⚠ nom / contact à compléter
Durée de la prestation	~3 heures (samedi dès 11h00, env. jusqu'à 14h)
Livrables	⚠ nb de photos / vidéo / délai
Tarif	400 €
Dépassement horaire	⚠ à confirmer
Droits / usages	⚠ à confirmer

2 · Planning du jour

Date : samedi 11h00, **durée** ~3 h (arrivée à midi, env. 11h–14h)

Contacts : gérant (mobile 06 20 42 48 27) | restaurant (fixe 01 39 88 68 68)

Prévoir idéalement une demi-journée hors affluence (ou porte fermée) pour l'espace et les plats, afin d'éviter la gêne du service.

3 · À préparer par le restaurant

Espace & propreté

- Nettoyage complet : sols, vitres, tables impeccables
- Retirer cartons, objets parasites, affiches, effets personnels
- Allumer tout l'éclairage, vérifier les ampoules HS
- Dresser les tables, plantes / déco en place
- Dégager le chemin façade → salle, sol net & sans obstacle (pour le plan-séquence)

Plats / stations

- Définir la liste des plats phares (8–12)
- Stations bien approvisionnées, pleines et fraîches
- Prévoir 1–2 portions de secours par plat clé
- Désigner qui cuisine / dresse, et l'ordre de sortie

Personnel

- Définir qui apparaît (gérant / chef / équipe)
- Tenue de travail propre & uniforme
- Présence à l'heure, créneau dédié réservé

Organisation du service

- Choisir : porte fermée ou pendant le service
- Faire les plans « vides » hors affluence
- Informer toute l'équipe à l'avance

4 · Validation & signatures

Les parties valident : date & durée, périmètre du shooting, tarif & dépassement, livraison (nb / délai), droits & cession d'usage.

Restaurant / Gérant — signature & date

Photographe — signature & date

Coordination (OKO) — signature & date