

la photographie culinaire

la photographie culinaire est une discipline photographique, complexe et difficile. Elle nécessite à la fois de connaître, la composition, la mise en scène, l'esthétisme, l'éclairage, mais également de savoir être créatif, perfectionniste, patient, à l'écoute des tendances du moment, tous cela afin de sublimer un produit alimentaire ou un plat comme s'il s'agissait d'un bijou, un joyau.

On ne parle pas là du fait de prendre en photo son assiette au restaurant pour la poster sur les réseaux sociaux, mais plutôt d'une création totale dans une ambiance et un univers artistique autour de la nourriture et de la cuisine.

* **les bases** : C'est une évidence mais il va falloir connaître parfaitement son matériel, avec les techniques d'exposition, de profondeur de champs, savoir gérer la lumière et les éclairages simples ou de studios, et sans doute, aller jeter un œil sur ce que réalisent les autres photographes dans ce domaine.

* **Créer son ambiance** : Au vu du produit que vous décidez de photographier, il faut créer une ambiance en rapport avec celui-ci. Lumineuse avec des couleurs dynamiques ou intimiste et tendre avec des couleurs pastels. Toutes les tendances s'utilisent et peuvent coexister. Il va falloir travailler sur la mise en valeur des éléments avec une mise en scène adaptée et réfléchie.



* **Choisir ses fonds** : Les choix des arrières plans et des surfaces est très important. Il vont grandement participer à l'ambiance générale. N'hésitez pas à aller dénicher différents matériaux comme des planches en bois (brut, patiné etc), du polystyrène, du plastique, des papiers ou des tissus (texturés, imprimés ou uniformes). Tout cela viendra « rythmer » vos créations.



* **Choisir ses accessoires** : Rajouter ou pas des accessoires, tout peut se faire, mais il faut que leurs choix soit pertinents et ils se révèlent souvent essentiels. N'hésitez pas à chiner de la jolie vaisselle, du linge de table, des vieilles boîtes de conserves, des livres anciens, des fleurs fraîches ou séchées etc... car c'est ce qui fera la différence entre un cliché banal et un cliché qui marquera les spectateurs.



* **Choisir sa lumière :** La lumière est sans doute la composante la plus importante. Savoir choisir sa température (chaude ou froide), coloré ou neutre, naturelle ou ajoutée, savoir la diriger avec les bons angles et souvent après plusieurs essais de positionnements. Pensez également qu'il vous est possible de la diffuser ou de la concentrer avec différents accessoires professionnels ou auto-fabriqués (feuilles de papier blanc ou coloré, papier alu, papier translucide, entonnoirs, tubes ou simple cône de papier), à vous d'être une fois de plus créatif.



* **Variation des angles de prises de vues :** Là aussi soyez créatif, ne vous enfermez pas dans une seule vision, mais testez des angles de prises de vues différents (ouvert, serré, en plongé, au très grand angle ou au télé). Une tendance actuelle est la prise de vue en plongée totale à la verticale du produit.



* **Sublimer vos produits :** Évidemment utiliser des produits parfaitement frais. Couper les aux derniers moments. Pour les rendre brillants badigeonner au pinceau d'huile ou de jus de citron. Gardez toujours à l'esprit la délicatesse et la structure des produits.



* **Conclusion :**

Votre audace et votre capacité à expérimenter seront les garants de votre réussite.

Osez la simplicité,



Ou la complexité.

