



La Photo Culinaire

BvH – Septembre 2022



Introduction

S'il y a bien un sujet qui intéresse tout le monde, au nord, au sud, à l'est ou à l'ouest, c'est bien la bouffe. On n'a jamais autant écrit sur le sujet. Les concours internationaux, les émissions de télévision, les étoiles, macarons, fourchettes et les toques foisonnent.

Le succès des guides sur le sujet est une constante qui traverse le temp. Le Michelin comme le Gault&Millau sont omniprésents. N'en jetez plus, ça déborde.

Le sujet est donc très prisé et tout ce beau monde rivalise d'imagination pour nous faire saliver par avance. N'oublions tout de même pas que nous mangeons d'abord avec nos yeux. Jetez un œil sur la présentation des plats préparés dans votre supermarché et Alain Ducasse, Pierre Romeijer et Michel Guérard vous attendent déjà dans votre cuisine.

La photo culinaire est donc une activité importante, particulière et incontournable.

Une activité photographique qui est régie par des règles propres (heureusement pour notre santé), du matériel spécifique, des environnements dédiés.





La Photo culinaire ou alimentaire

Les applications de la photo alimentaire sont multiples et variées. La publicité, le marketing d'emballage, la rédaction de menus, les livres de recettes, les sites internet, etc. sont des clients privilégiés de la photo alimentaire. C'est un métier spécifique qui nécessite des compétences en photographie mais aussi comme directeur artistique, styliste, accessoiriste et éclairagiste.

Il n'existe pas (ou peu) d'école de photo culinaire. C'est souvent une formation sur le tas en autodidacte pilotée par une seule carotte, la passion. Il ne faut pas être un grand chef étoilé pour faire de la photo culinaire, à chacun son métier.

La question que tout le monde pose en premier à propos de la photo culinaire est: quel matériel utilises-tu?

La réponse est la même quelque soit le domaine, ça n'a pas d'importance, un smartphone fait l'affaire. Bon, si c'est pour tirer sur une affiche de 3m sur 2, ce n'est pas le meilleur choix, d'accord mais il faut commencer et voir si ça plaît.

Les éléments à prendre en compte sont nombreux, la composition, l'assemblage des couleurs, l'éclairage, l'arrière et l'avant plan, les accessoires, etc. Nous allons essayer d'aborder ces éléments un par un.





Le matos photo, une fois et une seule fois

Pour résumer, Il y a donc moins de mauvais appareil que de photographe, directeur artistique, styliste, accessoiriste et éclairagiste peu inspirés.

Le votre (d'appareil) fait l'affaire très certainement. La quantité de pixels ne joue pas de rôle dans ce contexte que du contraire. A choisir, utilisez un capteur FF à gros photosites pour sa dynamique.

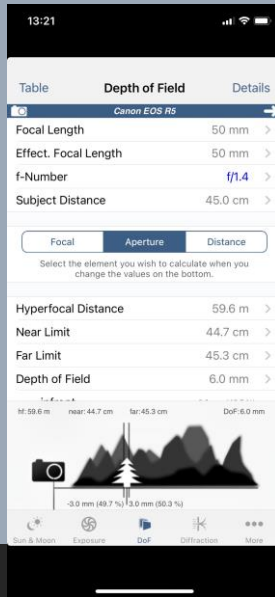
Pour ce qui est des focales, avec un 50mm, 85mm, 100mm macro vous aurez fait le tour des objectifs utiles à cette activité. Privilégiez les objectifs à grandes ouvertures, f/1.2 ou f/1.4 et f/2.8 pour le 100mm macro pour un bokeh de qualité. Complétez éventuellement votre gamme par un 24-70mm f/2.8.

Attention pour ceux qui utilise un APS-C avec des objectifs FF, le facteur multiplicatif 1,6 ou 1,5 est à ne pas négliger dans le choix de vos optiques.

Utilisez les plus grandes ouvertures pour isoler votre sujet, la sensibilité la plus faible (100iso) pour éviter tout bruit, la vitesse étant le paramètre le moins important surtout si on travaille avec un trépied. Si vous travaillez à main levée, essayez de ne pas descendre en dessous d'1/125s.

Utilisez le mode RAW et non jpeg pour la balance des blancs et le travail en post-traitement.

Contrôler la profondeur de champ est primordial en photo culinaire. Il ne faut pas se loupier. La détermination de l'ouverture n'est pas la fruit du hasard mais bien celui d'un calcul précis où interviennent la focale, la distance par rapport au sujet, la profondeur de champ souhaitée. Dans ce domaine comme dans d'autres, les apps sur smartphone sont là pour nous faciliter la tâche.



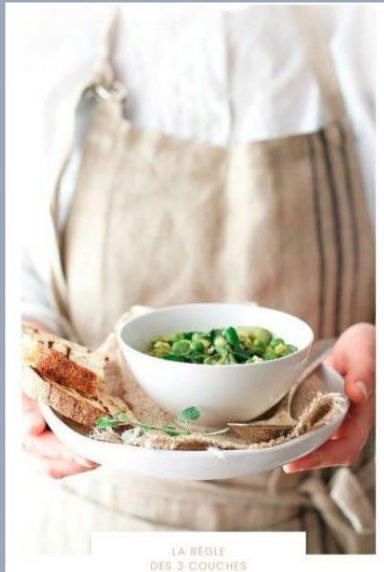
Un trépied, une télécommande, le cable Life View (liaison direct boîtier<->ordinateur) des panneaux réflecteurs, diffuseurs ainsi que des fonds, sont des outils plus qu'utiles dans le domaine de la photo culinaire



La Composition

La composition n'est pas qu'une affaire de goût mais aussi de mise en valeur du sujet. Le sujet en lui-même est évidemment fondamental mais il doit être mis en valeur par des éléments supplémentaires qui vont dynamiser votre image.

C'est la règle des trois couches, souvent l'avant-plan, le sujet et l'arrière-plan pour donner de la profondeur.



La composition se construit par couche, du plus important (le sujet de la photo) vers l'accessoire pour mettre de la vie dans la photo. Bien penser à équilibrer les masses pour ne pas créer de vide. N'essayez pas d'être trop parfait, ce n'est pas la vraie vie et ça rend la photo « aseptique ».

Équipez-vous d'outils et d'accessoires à la composition, pincettes, serviettes en papier, coton-tige, pipettes pour les liquides, brumisateur pour donner du brillant aux salades, etc. Tout ça pour vous faciliter la vie lors du montage de votre composition.

Attention: Pour une composition réussie, ne pas se précipiter pour poser votre sujet en premier. Réservez lui la place qu'il mérite mais composer votre image comme un peintre sachant que vous n'aurez pas trop de temps pour immortaliser votre création.



La Composition suite...

Soignez l'avant et l'arrière plan comme dans un studio photo. Pourquoi pas un petit vignetage pour faire ressortir le sujet . Jouez sur les contrastes , un arrière-plan clair ou très foncé en soignant l'harmonie des tons, par exemple.



La composition c'est aussi le cadre dans lequel s'inscrit le sujet. Adaptez ce cadre au sujet. Si vous photographiez un croissant, ajouter ce qui va naturellement avec, une tasse de café (fumante), un pot à sucre, le journal du jour, le sac de croissant bien ouvert, une cuillère, un pot de beurre, une serviette, etc... Soyez cohérent, avec le Financial Times, ne mettez pas un bol , une cuillère en plastique ou une serviette en papier. Ayez du style.

N'hésitez pas à utiliser des éléments qui ont servis à la confection de votre sujet. Ne mettez pas un brin de thym pour une photo d'un Tomates/Mozzarella mais plutôt du basilic.

Utilisez un nombre impair d'éléments pour l'harmonie et l'équilibre par opposition au nombre pair induisant conflit, opposition, rivalité.

L'histoire que vous racontez est vaste et ne se limite pas au seul cadre de la photo. Elle doit déborder et le plus possible. Faites donc déborder les éléments dans votre composition comme le pot à lait ou le sucrier, la cuillère, la serviette et la fraise. Il se passe des choses à côté du cadre, c'est à la composition de suggérer et à nous d'imaginer....

Si vous shootez un gâteau, une tarte, un croissant, présentez le entamé. C'est du bon, le photographe n'a pas pu résister. Suscitez le désir...





L'angle de prise de vue

L'angle de prise de vue est important et doit être choisi en fonction du sujet. Dans les premiers temps de la photo culinaire, le point de vue du mangeur était l'unique point de vue. Le photographe prenait la photo comme s'il était assis à table en face de son assiette. On a été plus créatif depuis. Entre le plan vertical jusqu'au plan horizontal, tous les angles sont possibles mais pas pour tous les sujets.

Un sujet qui n'a pas (bcq) de relief comme un potage, une crêpe, etc. un plan vertical est plus indiqué qu'un plan horizontal. Par contre, pour un gâteau, une pièce montée, un panier de viennoiseries, l'angle de prise de vue peut être abaissé pour donner du volume au sujet.

Mise en valeur du sujet, mise en valeur de la composition sont les maître-mots. Attention aussi aux textures de votre sujet, adaptez votre angle pour faire ressortir le granulé du sujet.



Ici, trois angles différents pour illustrer la prise de vue. Une prise de vue verticale pour une entrée avec peu de relief, une "standard" pour un dessert coloré et une plus horizontale pour mettre la texture du burger en Valeur. Notez la composition du dernier sujet coupé en deux et décalé pour éviter les redites.



La vaisselle et ustensiles

Pour de la photo culinaire de qualité, il est impératif d'utiliser de la vaisselle, des couverts, des verres, des ustensiles, un avant-plan, un arrière-plan, etc.. qui soient en harmonie avec le sujet.

La vaisselle aux tons clairs (blanche, grise, beige,...) « classique » par exemple, se marie avec tous les univers.

Elle met les mets colorés en valeur. Le revers de la médaille, c'est que nous avons tous ce genre de vaisselle et que ça ne démarque pas de l'ordinaire.

Pour une vaisselle avec plus de caractère, la céramique artisanale est certainement une voie à explorer sans modération.

Pour les couverts, privilégiez les couverts "vintage" qui, par eux-même ont un passé qui rend crédible l'histoire que vous voulez raconter.

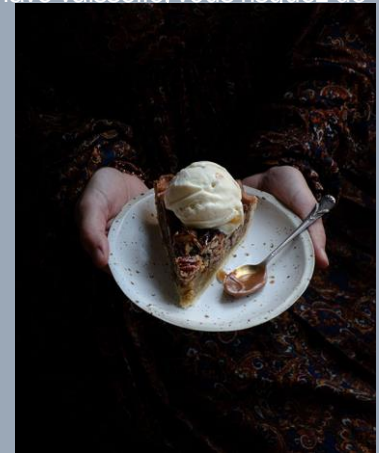
Pour les verres, même démarche, équipez-vous d'abord de verres non colorés et ne les mettez pas au lave-vaisselle, vous risquez de ne plus reconnaître le liquide qu'il contient.

Les (vieilles) planchettes en bois qui ont vécu, sont des supports de choix pour la photo culinaire.

Équilibrez vos compositions, ne mettez pas un énorme verre à côté d'une toute petite assiette...

Consentez-vous sur les couleurs, d'abord avec une ou deux nuances de la dominante de votre sujet pour ensuite introduire une ou deux couleurs complémentaires pour un meilleur contraste visuel.

N'hésitez pas à insérer un élément vivant, humain, comme une main sur un burger, ça dynamise la photo. On se doute que dans les 5 minutes, il n'y aura plus de burger.



Pour vos fonds d'arrière-plan, vous pouvez faire appel à des professionnels de la branche et acquérir toute sorte de fonds souples et lavables pour vos photos culinaires. Le marbre (ou le faux marbre) reste un fond d'une élégance certaine et raffinée, d'une douceur sensuelle. Cette matière va accentuer l'attractivité de votre composition.

https://pastryandtravel.com/?gclid=EA1aIQobChMI4_iu7rLh-QIV1obVCh0jAg5aEAAAYASAAEgLS5PD_BwE



NEW! Green Old Wood



NEW! Etabli Vintage



NEW! Carrare



NEW! All White

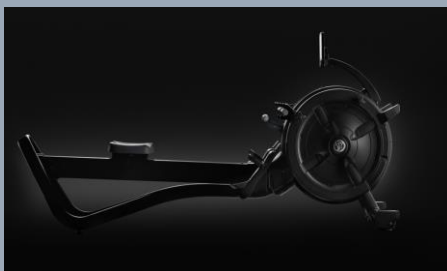


L'éclairage



Le plus "simple", le plus efficace et le plus naturel est de faire des photos culinaires à la lumière du jour. Privilégiez l'éclairage indirect plus doux. Ne shootez pas avec la source de lumière dans le dos ou de face. La lumière du matin ou du soir allongera (mais pas trop) les ombres et donnera plus de profondeur à vos clichés. En éclairage naturel ou artificiel, l'éclairage latéral est idéal pour faire ressortir les textures, les ombres et donner du volume à vos clichés.

Naturelle ou artificielle, la lumière doit être maîtrisée pour magnifier votre sujet. Le plein soleil n'est pas conseillé. Un ciel uniformément et légèrement nuageux aura une lumière plus diffuse et donc moins dure. L'usage de panneaux noirs pour éviter les reflets sur une surface en verre ou métallique peut être utile. L'usage de panneaux blancs, lorsque posés face à la source de lumière, permet de faire ressortir les contours du sujet.



Si vous vous lancez dans l'éclairage artificiel, commencez par un éclairage continu avant de penser au flash. Vous aurez moins de paramètres à gérer. Deux Soft Boxes sont une bonne base pour faire un travail de qualité.

Pour les adeptes du minimalisme, un cyclo (mini) permet de s'affranchir totalement de l'arrière-plan (transformable Green Key, ...).





Votre style



Le stylisme est l'élément essentiel en photo culinaire.

C'est par votre style que vous allez exprimer votre sensibilité et votre créativité dans vos photos. Cela n'a rien à voir avec un quelconque réglage de votre boîtier ou de votre objectif. Ca c'est du domaine du photographe.

Ce "style" ne se manifeste pas, ne naît pas d'un coup de baguette magique, il est la résultante de votre cheminement dans le monde de la photo culinaire.

Votre style (rustique, ethnique, minimaliste, vintage, classique, quotidien, etc) va être influencé par vos choix.

Les accessoires qui vont vous intéresser (vaisselles, couverts, fonds d'arrière-plan, etc...) participeront évidemment à la définition de votre style de photo culinaire. Ce sont tous ces éléments annexes à votre sujet qui vont le définir.

A vous de découvrir celui qui vous correspond le mieux.

Tout ce qui a vécu raconte nécessairement une histoire. Faire de la photo culinaire avec tout du neuf ne va pas raconter grand chose.

N'hésitez pas à faire les brocantes, c'est plein de vieilleries pour pas cher.

De même pour le linge de maison, choisissez des étoffes avec de la texture et du relief (lin, coton écru, jean's, ...) et de couleur neutre (beige, blanc cassé, pastel).

Récupérez des journaux étrangers, de vieilles partitions, cartes postales, plans, jeux de société, échecs, etc. pour contextualiser votre composition.



Quelques exemples de styles culinaires



Sur marbre



Final Touch



Mise en scene



En mouvement



Sur planche



Plan serré



Aliments crus



Multi-plat



La Postproduction

Nous n'allons pas faire le tour de tous les logiciels de retouche photographique. Sachez cependant qu'il existe des presets Lightroom dédiés à la photo culinaire. Un petit coup de google et vous les aurez tous sur votre écran. Comme d'habitude, les meilleurs ne sont pas gratuits.

Ceux présentés ici, celui de gauche pour la photo alimentaire avec arrière-plan clair, l'autre pour l'arrière-plan foncé coutent chacun 30€.

Avec une composition correcte, un éclairage bien pensé et une mise-au-point pointue, la post-prod devrait se limiter à sa plus simple expression. Privilégiez donc le travail en amont.





L'ennemi numéro un de la photo culinaire, c'est le temps

Tic Tac, tic tac, inexorablement le temps passe et ne revient pas. C'est le plus gros challenge de la photo culinaire.

Une fois votre sujet prêt, comptez un petit quart d'heure pour l'immortaliser. Au-delà, le fromage a fondu, la salade ne se tient plus, la boule de glace s'est répandue comme une motte de beurre en plein soleil. Il est donc essentiel de préparer tous les accessoires, fonds, éclairage, avant-plan etc. AVANT d'installer le sujet de la photo.

La photo culinaire est donc un domaine où l'imagination des photographes n'a aucune limite. Pour éviter de devoir recommencer un plat ou une composition, la démarche consiste à trouver des substituts qui n'ont rien à voir avec ce qu'il est sensé représenter mais dont la tenue est bien meilleure que le produit original.

Autant vous prévenir tout de suite, abstenez-vous de manger ce que le photographe vous a présenté, vous pourriez en tomber gravement malade.

Pour réaliser de belles photos de desserts avec une belle crème Chantilly bien onctueuse qui ne s'affaisse pas après 30s, la mousse à raser est LA solution.

Dans un bol de céréale, la colle blanche liquide remplacera à s'y méprendre le lait, l'huile de moteur est un substitut idéal pour le sirop d'érable sur les pancakes, une boule de purée de pomme de terre teintée remplacera avantageusement la boule de glace, un petit coup de laque pour cheveux sur la salade et son brillant sera incomparable.

Il n'y a rien de moins naturel que la photo des burgers qu'on voit partout. Rien ne s'affaisse plus vite qu'un burger, pourtant sur la photo il a l'air de tenir bien droit...

Faux cubes de glace, fausses gouttes de pluie, fausse fumée pour simuler un plat qui vient de sortir du four, la liste du FAKE est longue comme un jour sans (vrai) pain.



Méfiez-vous, et soyez assuré que ce que vous avez vu n'est pas ce que vous allez mangé, enfin j'espère pour vous..



Conclusion

La photo alimentaire comme la photo de nature morte est un domaine particulier où s'exprime la créativité et la sensibilité du photographe. C'est un domaine aussi plus féminin que masculin. Comme dans les autres activités photographiques, la photo alimentaire nécessite patience, ténacité, curiosité et désir d'apprendre. Ce n'est qu'à ce prix que vous allez arriver à quelque chose. Si vous avez un mentor sous la main, il vous fera gagner pas mal de temps mais ce n'est hélas pas toujours le cas.

Pratiquez à plusieurs, la photo alimentaire est source d'échanges, de découvertes et d'accumulation d'expériences enrichissantes. A pratiquer au début pour apprendre et plus tard pour transmettre ce que vous avez reçu.

Le photo culinaire a ses propres concours et festivals nationaux et internationaux. N'hésitez pas à vous frotter aux meilleurs

A vous de jouer maintenant.

