



Philippe Barret

PHOTO

culinaire



EYROLLES

Sommaire

Chapitre 1 – En guise d’amuse-bouche	3
Un peu d’histoire	4
Généralités	6
Un message à transmettre	7
Si l’on parlait lumière.....	8
... et couleurs	9
Le bon instant	13
Les clients potentiels.....	14
Les outils	14
Le système optique	16
Le support d’appareil.....	18
Le matériel d’éclairage.....	18
L’ordinateur (pour les adeptes du numérique)	21
Les locaux.....	23
La zone réservée aux photos.....	23
Le magasin d’accessoires.....	24
L’atelier.....	24
La cuisine.....	24
Les décors et accessoires.....	29
Chapitre 2 – Rappels techniques	33
Apprivoiser la lumière.....	34
La prise de vue en extérieur	40
Le choix de l’angle de vue.....	45
La profondeur de champ.....	45
L’impact de la couleur	47
Chapitre 3 – La photo à caractère commercial	51
L’image destinée aux emballages.....	52
Pour qui ?.....	52

Les spécificités.....	52
La méthode	54
La réalisation	55
L'image de catalogue.....	60
Pour qui ?.....	62
Les spécificités.....	62
La méthode	62
La réalisation de l'image de couverture.....	65
La postproduction	70
D'autres univers.....	71
Comme à la maison.....	71
Un peu d'animation	73
Comme à la campagne	74
Le catalogue réalisé sur le terrain	77
Utilisation du graphisme des objets.....	78
Chapitre 4 – L'édition grand public.....	83
Le livre de cuisine pratique.....	84
Pour qui ?	85
La méthode	85
La réalisation	86
Anticiper la mise en pages.....	91
Réaliser un pas à pas.....	91
Pour qui ?	93
Les spécificités.....	93
La méthode	96
La réalisation	98
Chapitre 5 – Photographier avec les chefs	105
Pour qui ?	106
Les spécificités	106
La réalisation	109
Anticiper.....	111
Les photos des produits phares.....	116
Les coulisses en habit de gala.....	116
La lumière.....	117
Le reportage	119
Et pourquoi pas le noir et blanc ?.....	123

Chapitre 6 – Trucs et astuces	125
Les cuissons.....	126
Les légumes.....	126
Les poissons en filets ou en darne.....	126
Les viandes.....	126
Les gâteaux.....	128
La décoration.....	129
Pour le salé.....	129
Pour le sucré.....	129
Les autres accessoires.....	129
Ne pas avoir peur de tricher.....	131
Remplir une grande casserole avec peu d'ingrédients.....	131
Faire un espresso sans machine.....	131
Faire apparaître de la fumée.....	132
Obtenir un cake avec des fruits confits bien placés.....	132
Réduire une tomate, un oignon, en lui laissant un aspect entier.....	132
Donner une orientation précise à un fruit ou à un légume rond.....	133
Avoir une mousse durable dans un vin mousseux.....	133
Rougir l'intérieur d'une figue blanche.....	133
Obtenir de belles feuilles de basilic hors saison.....	135
Remplacer les morilles fraîches hors saison.....	135
Se passer d'une poêle antiadhésive.....	135
Photographier un soufflé sans qu'il ne retombe.....	137
Donner de la hauteur à une préparation glissante.....	137
Dresser des lasagnes.....	138
Garder un aspect frais à des ingrédients qui séchent vite.....	139
Avoir de la glace pilée durable.....	140
Couper un cake ou une terrine au bon endroit.....	140
En guise de conclusion	143

*Photo destinée à l'illustration d'une gamme
de vaisselle innovante pour bistrot contemporain.
Lumière naturelle. (Client : Revol Porcelaine)
(Nikon D3, f/4,5 à 1/20 s, 200 ISO, 85 mm.)*

