

11 idées pour réussir vos photos de produits

Des conseils ou idées pour parvenir à un résultat photographique satisfaisant, comment mettre le petit plus qui transformera une photo quelconque en photo culinaire appétissante, tout est dans les détails et les attentions que l'on pourra porter à son travail. La photographie culinaire est une discipline qui peut paraître simple et facile, mais qui nécessite un minimum d'expérience, mais surtout du bon sens. Dans ce livret, vous allez connaître les éléments qu'il est nécessaire de garder l'esprit et de maîtriser pour que les photos de vos produits soit la hauteur de vos attentes.

Ce livre est sous license Creative Common 3.0 "Paternité-pas de modification", ce qui signifie que vous pouvez le distribuer à qui vous voulez, à la seule condition de ne pas le modifier et de systématiquement citer Stéphane Grossin comme l'auteur de ce livre et d'inclure un lien vers www.comment-photographier.com



11

idées pour réussir
vos photos de produits

1 - Attention aux ingrédients

En effet, lorsque l'on veut mettre en images la gastronomie, il faut faire attention aux ingrédients que nous utilisons dans la préparation. Prenez bien soin d'utiliser les produits frais et si possible locaux et surtout de saison. Fais bien attention lors de leur manipulation à ne pas les blesser, pour éviter cela, n'hésitez pas à utiliser un torchon ou un linge pour les manipuler et éviter de trop les manipuler avec vos doigts, car cela peut être synonyme de blessures ou de traces. Certains légumes ou fruits auront besoin d'être essuyés, voire nettoyés et d'autres pas.

11

idées pour réussir
vos photos de produits

2 - Mettez en avant la texture

En règle générale, si vous observez bien, une photo culinaire réussie est une photo qui a des éléments avec une texture, une matière qui se fait remarquer.

Ici, nous rentrons dans un sujet qui est la clé de voute de la photo culinaire, car, sans matière, sans texture, une photo culinaire n'a pas d'âme ni d'attrait pour le regard de spectateurs. Prenez bien soin d'utiliser des produits avec des textures particulières, ou alors mettez ces textures bien en évidence et si ce n'est pas le cas, vous pourrez toujours vous aider de la texture du décor, comme cela, elle pourra venir soutenir visuellement votre préparation.



11

idées pour réussir
vos photos de produits

3 - Pensez
AUX accessoires

Si vous voulez raconter une histoire, il est important que votre sujet principal soit entouré d'accessoires qui le mettront en valeur. Dans la photographie culinaire, ces accessoires vous permettront de donner de la profondeur à votre image et baliseront le parcours du regard du spectateur. Vous pouvez vous aider dans cela avec différents accessoires tels qu'un couteau, une fourchette, une serviette, une carafe, un verre ou tout autre accessoire comme aussi des fruits ou des légumes qui viendront en ornement de votre image.



11

idées pour réussir
vos photos de produits

4 - Tournez autour de votre scène

Pour commencer la photo culinaire, si vous n'avez pas déjà imaginé dans votre esprit, et que vous ne savez pas par quel bout la prendre, mettez votre appareil photo de côté quelques instants et observez votre préparation culinaire. Plongez dedans avec votre regard, tournez autour, voyez comment elle capte la lumière, prenez de la hauteur, voyez ce qu'elle donne à la verticale, approchez-vous d'elle, ausculter la sous toutes les coutures et à un moment donné, l'angle de prise de vue l'idéal deviendra une évidence pour vous après cette petite étude de terrain obligatoire et vous saurez quel axe prendre, qu'il y en ait un ou plusieurs.



11

idées pour réussir
vos photos de produits

5 - Utilisez un trépied

Une fois que vous avez fait le tour de votre plat, que vous avez défini précisément votre acte de prise de vue, il est important que vous vous aidiez d'un trépied photo, car, si vous photographiez en lumière naturelle et que vous ait besoin d'un minimum de profondeur de champ, c'est-à-dire avec un diaphragme fermé un minimum, vous risquez d'avoir un temps de pose assez long et vous vous exposerez à ce moment-là, au flou de bougé. C'est pour OUI que l'utilisation d'un trépied est primordiale pour la qualité et la netteté de votre image. L'avantage de l'utilisation du trépied c'est que vous ne vous irez plus de la vitesse d'obturation et, n'oubliez pas d'utiliser un autre accessoire bien pratique, le déclencheur souple pour éviter les mouvements et les vibrations intempestifs.



Si vous voulez faire de belles photos avec de belles lumières, préférez les moments où les lumières sont les plus belles, dans la période du lever du soleil, le matin et à l'opposé, au coucher du soleil. Ces périodes sont les meilleures, car elles ont des lumières, quand le soleil est découvert, qui augmentent les contrastes, qui vont donner du modelé soit dans vos paysages, soit dans les bâtiments, pour les photos d'architecture, par exemple.

Quand vous photographiez des personnages, utilisez ces périodes de fin ou de début de journée, cela donnera une ambiance chaleureuse, qui accentuera la bonne humeur et l'optimisme de votre personnage, ça réchauffera les teintes de peau, si votre sujet est un peu pâle, la nature environnante, tout le décor autour de lui sera d'autant plus doré en fonction de l'heure à laquelle vous ferez votre photo, par exemple, plus vous faites vos photos tard et plus le soleil sera bas et plus la lumière sera chaude et dorée.

Alors, n'hésitez surtout pas, faites vos photos le matin ou le soir et vous verrez que vos images gagneront en qualité.

11
idées pour réussir
vos photos de produits

6 - Ne jamais négliger la balance des blancs



11

idées pour réussir
vos photos de produits

7 - Quelles focales utiliser pour la photo culinaire

La photographie culinaire va se réaliser avec certains types d'objectifs et plus difficilement avec d'autres ce sera en fonction de la focale, en effet, il sera difficile de faire de la photographie gastronomique avec un grand-angle, car la préparation culinaire se retrouverait perdue avec le décor vu l'angle de vision très large alors, à l'inverse n'a plus besoin de rentrer dans le produit, de se focaliser sur le sujet, c'est pour ça, que nous utilisons plus des focales allant de 35 mm (pour un APS-C) ou 50 mm (pour un plein format) et au-delà, c'est-à-dire, 85 mm, 100 mm, jusqu'à 200 mm après, on peut utiliser des focales plus longues, mais le problème, ça sera le manque de recule, car la photographie culinaire se fait généralement en intérieur.



11

idées pour réussir
vos photos de produits

Comme ont l'a vu précédemment avec les focales, en photographie culinaire nous allons avoir besoin de rentrer dans le produit donc, on favorisera un objectif entre 50 et 100 millimètres et assez lumineux de préférence c'est-à-dire, avec une ouverture de diaphragme de F3,5 ou F2,8 s'il y a plus ouvert ça sera bien aussi... ;))

Tout cela pour vous dire qu'il est important de remplir le cadre, car une image bien remplie racontera plus facilement une histoire agréable aux yeux du spectateur et favorisera la promenade oculaire à travers l'image. Chaque détail a son importance et si vous parvenez à garder votre sujet bien détaché et que des accessoires l'entourent avec pertinence, mais sans le masquer ou lui nuire, la mission sera accomplie avec succès.



8 - Remplissez bien
le cadre de votre **image**



11

idées pour réussir
vos photos de produits

9 - Attentions

aux **détails**

pour éviter **Photoshop**



Il est important de la prise de vue de faire attention au moindre détail, faites attention aux miettes, cheveux ou tout élément parasite non désirer, gouttelettes involontaires bref, tout ce qui peut nuire à l'histoire que vous voulez raconter et il est important de s'en occuper dès la prise de vue pour vous éviter des tâches qui peuvent se révéler fastidieuses sur Photoshop en postproduction par la suite. Dites-vous bien qu'il est plus facile de nettoyer tout de suite un élément indésirable dès la prise de vue plutôt que de passer de longues minutes à galérer avec l'outil tampon sur Photoshop.



Comment
Photograph



11

idées pour réussir
vos photos de produits

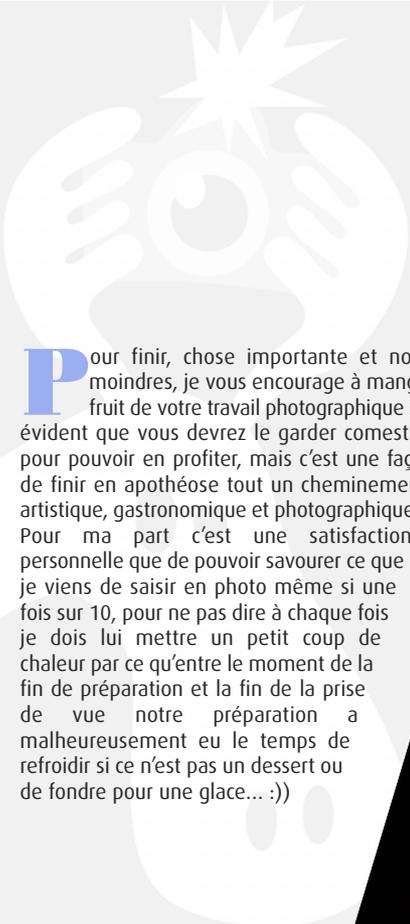
La photo culinaire, comme toute discipline photographique est un domaine où l'on apprend en permanence et tous les jours quelques soit notre niveau et notre expérience et si l'on veut progresser rapidement, il est important de s'inspirer du travail des autres. Pour capter ce savoir-faire, il existe différents médias qui vous aideront dans cette quête d'information.

Le premier sera Internet avec des sites spécialisés que vous trouverez grâce aux moteurs de recherche ou d'autres comme Flickr, 500Pix, Pinterest...

Vous pouvez aussi aller chez votre libraire favori ou sur Amazon, la Fnac et feuilleter ou acheter quelques livres de photographie culinaire ou bien des livres de recettes de cuisine richement illustrée.



10 - inspirez-vous du travail
des autres



11

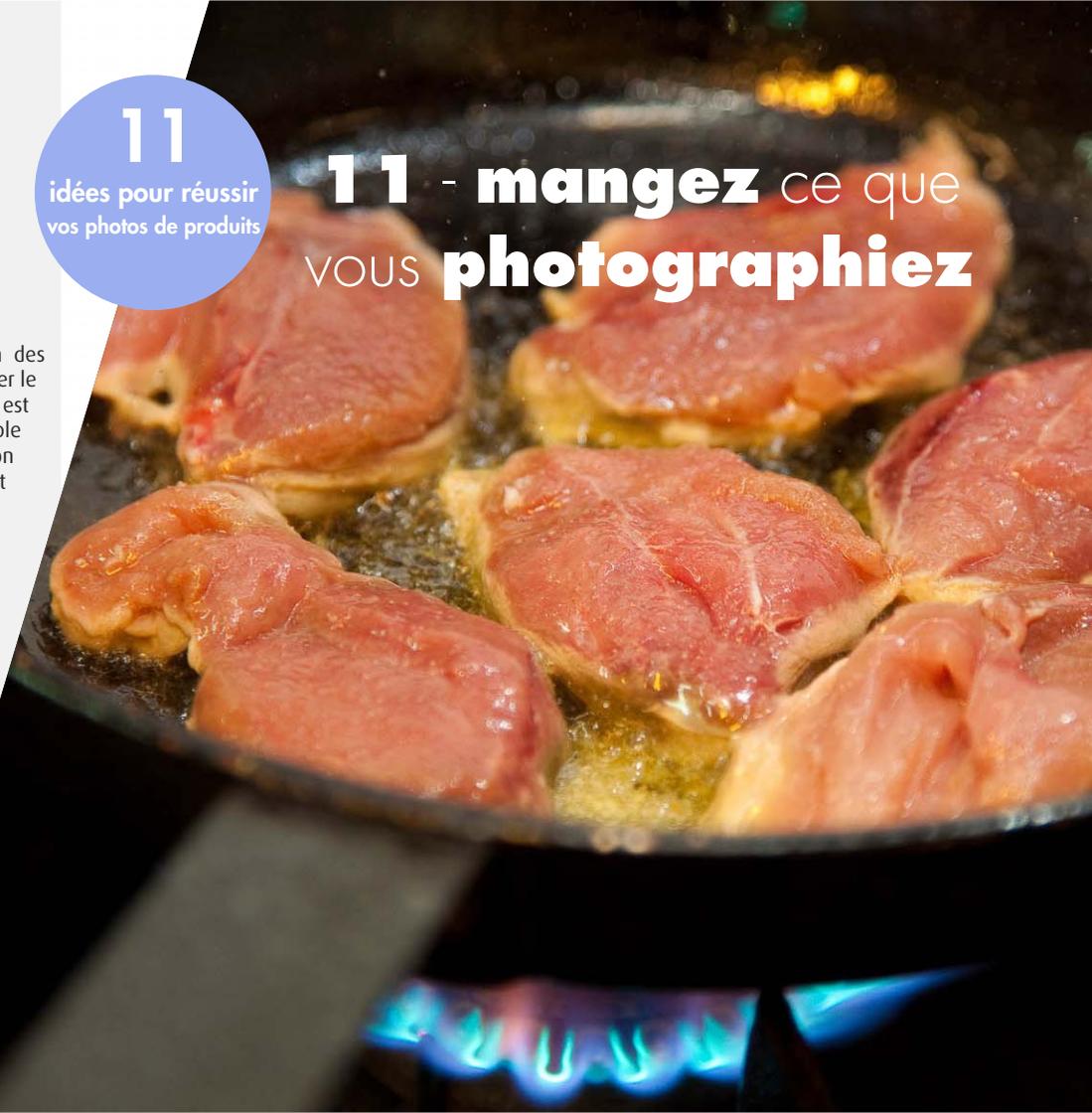
idées pour réussir
vos photos de produits

11 - mangez ce que VOUS photographiez

Pour finir, chose importante et non des moindres, je vous encourage à manger le fruit de votre travail photographique il est évident que vous devrez le garder comestible pour pouvoir en profiter, mais c'est une façon de finir en apothéose tout un cheminement artistique, gastronomique et photographique. Pour ma part c'est une satisfaction personnelle que de pouvoir savourer ce que je viens de saisir en photo même si une fois sur 10, pour ne pas dire à chaque fois je dois lui mettre un petit coup de chaleur par ce qu'entre le moment de la fin de préparation et la fin de la prise de vue notre préparation a malheureusement eu le temps de refroidir si ce n'est pas un dessert ou de fondre pour une glace... :))

Comment
Photographier

de Grossin





11

idées pour réussir
vos photos de produits

En
conclusion



Voilà quelques éléments pour vous aider à mener une réflexion positive sur la réalisation de photographies culinaires, soyez ouverts et réceptifs, cela vous aidera à progresser quotidiennement, car la photographie est une discipline où l'on apprend en permanence, quel que soit notre niveau.

Merci à vous et je vous dis à très vite pour de nouveaux contenus sur la photographie culinaire.

Stéphane