

Comment devenir styliste culinaire

Le styliste culinaire est à la nourriture ce qu'est le maquilleur aux acteurs ou aux présentateurs télé. A lui d'embellir le sujet culinaire avant le travail du photographe ou du caméraman.

Ce métier, à la croisée des métiers de photographe, sculpteur et cuisinier, et fort méconnu du grand public, reste un métier d'accès difficile même si la demande devient de plus en plus forte.

C'est un métier qui demande une grande disponibilité surtout au début et il ne faut pas hésiter à répondre aux demandes de photos destinées aux emballages de produits alimentaires ou de prospectus de grande distribution même si ce sont des tâches sans aucune créativité.

Mais les stylistes culinaires préfèrent bien évidemment les travaux à forte valeur ajoutée où ils peuvent libérer toute leur créativité. Habiller les plats de base de façon à les rendre appétissants et attractifs, toiletter dans les moindres détails chaque ingrédient disposé très précisément, les griller au mini chalumeau pour les finitions, les parsemer de fausses petites fioritures en plastique pour enrichir l'effet visuel, régler les éclairages, et définir le décor d'arrière plan, voilà les domaines dans lesquels les stylistes culinaires aiment s'exprimer.

Il n'existe pas de formation ni d'école formant à ce métier pas plus que de diplôme officiel, et la plupart du temps il faut apprendre sur le tas, par connaissance en se constituant un réseau. La meilleure façon de démarrer est de trouver un styliste culinaire déjà installé et de préférence reconnu dans le milieu, qui accepte de vous prendre comme assistant ou stagiaire afin de pouvoir se confronter au milieu et se faire connaître. Vous pourrez apprendre tous ses trucs si il veut bien vous les dévoiler et transmettre son expérience et son savoir faire. Plus le styliste sera connu et plus le démarrage sera facile.

C'est un métier où l'activité est très irrégulière et il faut pouvoir assumer des variations d'activité importantes. On peut passer un mois sans rien faire et le mois d'après enchaîner les prise de vues et les rendez vous sans interruption et il n'est pas rare de travailler plus de 60 heures par semaine.

C'est un métier qui demande beaucoup de motivation, beaucoup d'énergie et une bonne santé, mais par ailleurs très varié, enrichissant et passionnant.

About the Author

Amateur d'arts culinaires, aussi bien dans sa réalisation que sa présentation, l'auteur a fait un site sur le stylisme culinaire pour faire découvrir cet art aux mille facettes. [Culinaire-Avenue](#)

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)