

Comment faire de belles photos de vos plats préférés ?

1/ Se Préparer à l'avance

Préparez le matériel et l'endroit de prise de vue à l'avance. L'appareil photo doit être chargé avec suffisamment de mémoire pour un appareil numérique ou de pellicule pour un argentique. Pensez à utiliser des piles bien chargées. Il faut penser également à bien préparer l'endroit de la prise de vue ainsi que la décoration.

2/ Utiliser un numérique

On peut bien sûr prendre ses photos avec un argentique, puis scanner les images pour pouvoir ensuite les transférer sur un blog ou un site mais l'utilisation du numérique est beaucoup plus pratique et les prix sont tout à fait abordables pour un résultat très satisfaisant. Si vous êtes un peu juste en budget, essayer d'en acheter un d'occasion, sur ebay par exemple. La technologie évoluant tellement vite que les gens revendent souvent leurs anciens appareils pour acheter le dernier cri, et on peut trouver des modèles à peine démodés pour des prix tout à fait corrects.

Avec le numérique, on peut visualiser le résultat de ses photos immédiatement. Les capacités de mémoire permettent de prendre beaucoup d'images et le téléchargement est ensuite simple et rapide. Le partage des images avec vos amis se fait également très facilement pour peu que l'on dispose du haut débit.

3/ Renoncer au flash

La lumière violente et proche peut donner un aspect assez repoussant et des couleurs assez bizarres. Le flash va tuer vos images et il faut vraiment privilégier la lumière du jour près d'une fenêtre, sur une terrasse ou dans votre jardin.

Une lumière naturelle, parfois renforcée par une lumière artificielle, donnera de bons résultats. Prendre les photos avec une très grande ouverture et ne pas hésiter à utiliser le mode macro. Cela va donner une faible profondeur de champs et des flous très esthétiques qui masqueront parfois l'imperfection de vos compositions. Si vous n'avez pas assez de lumière, vous pouvez surexposer votre prise de vue. Cela peut brûler un peu la photo mais certaines couleurs vont être beaucoup plus vives.

Selon le type d'éclairage (soleil, lumière jaune d'une ampoule à tungstène traditionnelle ou lumière blanche et froide d'un néon), la restitution des couleurs peut varier du tout au tout. Vous pouvez faire confiance aux différents programmes de votre appareil qui devrait au moins recouvrir ces trois cas de figure. Si ce n'est pas le cas, ou si votre corbeille de fraises ressort violacée ou au contraire tire sur l'orange, il vous suffira de rectifier le tir en ajustant la balance des blancs.

4/ Le Cadrage

L'objectif est de restituer le plat le plus précisément possible et de rendre les images plus attrayantes et sympathiques, et d'essayer de surprendre vos futurs observateurs. Il faut essayer plusieurs cadrages différents (ce qui est tout à fait possible avec le numérique et ça ne coûte pas grand chose) en décentrant le plat ou en ne prenant qu'une partie de l'objet. Evitez toutefois de prendre la photo par dessus : de côté, cela apporte souvent davantage de volume à votre plat.

5/ Soignez la décoration et l'ambiance

C'est le moment ou jamais de sortir la vaisselle ! Nappe chic, mais unie de préférence, plats et couverts élégants, jeu de couleurs, objets donnant la couleur locale, tout est bon pour mettre en scène vos créations culinaires. Il est possible aussi de chiner pour trouver des tas d'assiettes et plats différents, sinon, ça devient vite lassant.

Garder notamment quelques ingrédients de côté pour les disposer en arrière-plan : légumes, épices, compléments... Si vous trouvez que le plat dans son ensemble ne présente pas suffisamment bien, il suffit de ne photographier qu'une seule assiette, suffisamment bien disposée.

6/ Photographier les étapes de la fabrication :

Les photos des différentes phases de fabrication du plat final et de la recette sont tout aussi importantes que celles du plat terminé. Elles servent à faire comprendre les gestes ou les passages délicats de son exécution. Ce sont de bons repères pour vos lecteurs. N'hésitez pas à photographier les différentes étapes de la recette surtout lorsqu'elle n'est pas très connue. Attention de ne pas photographier les mains (c'est toujours moche) mais plutôt les ustensiles: couteaux, récipients, casseroles et même les plaques de cuisson. Ils donneront à la scène une bonne représentation.

7/ Soigner l'arrière plan :

Généralement, ce qui marche le mieux c'est le fond blanc.

Pour avoir un beau fond blanc infini, il suffit de prendre une très grande feuille de papier blanc satiné que vous allez dérouler en dessous, puis relever verticalement derrière la composition sans faire de plis.

Vos assiettes seront bien mises en valeur à condition d'éviter les plats qui fument.

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](#)