



Ce qui définit le thème :

C'est l'art de faire saliver.

Le plus souvent en photographie culinaire vous pensez aux pâtisseries, aux repas de fêtes, ou aux magnifiques dressages des grands chefs

Sauf que cela n'est pas que ça. Il y a des défis, comment sublimer un produit brut comme un légume ou un fruit, ou des plats pas franchement gourmand comme une soupe.

Quelques exemples d'image :



Ce qui est bien vu :

Avoir un sens de lecture , la règle des tiers ,
pensez aux lignes de forces.

L'équilibre de la composition

A éviter :

La photo typique de son plat avec son
smartphone...

Conseils techniques :

La composition, l'éclairage