

Abo

La dernière séance

A travers leurs objectifs, les photographes culinaires magnifient les plats des chefs de cuisine en effectuant des prises de vue sous tous les angles. Tour de pellicule de ces artistes à l'imagination débordante et à la vision gourmande.

Edouard Amoiel

Publié: 11.07.2021, 06h00



Côté salle, le restaurant est sur son trente-et-un. Côté cuisine, les marmites bouillonnent, les casseroles rissent et les poêles crépitent alors que le restaurant est vide. Trépieds sous le bras et sacs en bandoulière, des hôtes de marque prennent possession de leur scène de terrain de jeu. Le temps d'une séance, ces photographes spécialisés dans le culinaire ont la lourde tâche de mettre en image le talent et les fantaisies des chefs de cuisine. Les «shootings» sont pourtant tous différents; chaque réglage a son importance, chaque axe de lumière et les ombres créées au contact de l'objet ont leur propre dimension. Autant dire que ces créateurs de contextes imagés ont le flash en poupe, que ce soit pour un tataki de thon, un filet de bar, un filet de canard ou une pomme de terre au four, chacun d'entre eux possède sa technique, ses habitudes et son style afin de transcender un plat. Tour d'horizon photographique où l'objectif est roi et où les créations gastronomiques deviennent des muses appétissantes.



(Crédits: Dr)

Marina Forney

L'esprit féminin

Petite-fille du fondateur du Musée suisse de l'appareil photographique à Vevey, Marina Forney succombe au charme des caméras dès son enfance. Tentée tout d'abord par la médecine, elle se laisse rapidement séduire par la photographie, un domaine dans lequel elle évolue depuis son enfance. Après s'être spécialisée dans les photos d'hôtels, elle opte pour le monde de la restauration. Les mandats s'enchaînent et plusieurs chefs de la riviéra vaudoise lui font confiance. Son style? «Je suis une photographe puriste. Pour moi, il faut absolument voir le produit brut en respectant l'ambiance d'une saison et la nature du terroir.» Comment ne pas admirer la photo du pressé de pommes boskoop de Vufflens, wasabi, kombucha de poires Williams qui rend hommage au chef Guy Ravet.