



Keep inspiring ■ ■ ■

Réussir ses photos culinaires

1 Choisissez le bon angle de prise de vue

Les images prises légèrement en hauteur et sur le côté donnent de la profondeur au cliché, tandis qu'une prise de vue directement du dessus, en « flat lay », offre un rendu totalement différent. Expérimentez différents angles de vue avec différents plats.



2 Utilisez des accessoires

Les objets qui accompagnent votre mise en scène culinaire sont très révélateurs du plat lui-même. Les verres, les couverts et bien sûr les assiettes, tous ces éléments façonnent l'univers visuel autour de votre plat.



3 Soignez la présentation

La disposition des aliments dans l'assiette fait toute la différence, il s'agit d'une composition dans votre composition. Elle doit être équilibrée, présenter un intérêt visuel et mettre en valeur chaque aliment.

Réalisez facilement des photos appétissantes grâce à notre fiche mémo Premiers pas avec Nikon consacrée à la photographie culinaire



4 Utilisez la lumière naturelle

L'utilisation d'une lumière naturelle latérale est idéale pour la photographie culinaire. Une lumière vive, mais diffuse, comme celle que l'on observe par temps nuageux, adoucit les ombres. Vous pouvez également utiliser un morceau de carton blanc placé en face de la fenêtre pour réfléchir la lumière.



5 Soignez l'arrière-plan

L'arrière-plan, notamment la table, contribue à créer une atmosphère. Les matériaux utilisés pour la table et la couleur de la nappe, si vous en utilisez une, transmettent tous des messages différents quant au contenu de l'assiette.



6 Mettez l'accent sur un détail

Ciblez un élément qui donne vie à votre plat. Faites tourner l'assiette pour observer comment la lumière met en valeur chaque élément différemment.

Photographie culinaire : trois des meilleurs objectifs pour tous les budgets



Pour les débutants
NIKKOR Z 50mm
f/1.4



Pour les professionnels
NIKKOR Z MC 50mm
f/2.8



Pour le format DX
NIKKOR Z DX 18-140mm
f/3.5-6.3 VR

