

# TUTO PHOTO

## COMMENT PHOTOGRAPHER DES PÂTISSERIES COMME UN PRO ?



Alix Hautbois

Alexia Rasigade

Lucie Granados

Pierre Fendt

# SOMMAIRE

**INTRODUCTION**..... 3

## **LES INGRÉDIENTS D'UNE BONNE PHOTO**

*Le matériel*..... 4

*L'éclairage*..... 6

## **PÂTISSÉZ VOS RÉGLAGES**

*Les réglages*..... 8

*La composition*..... 10

## **3) DÉGUSTEZ LA POST-PRODUCTION**

*Le tri des photos*..... 14

*Les retouches photos*..... 15

**SOURCES**..... 18

**REMERCIEMENTS**..... 19

# INTRODUCTION:

Bonjour à toutes et à tous,

Aujourd'hui, notre équipe composée de :



Pierre Fendt



Alix Hautbois



Alexia Rasigade



Lucie Granados

Nous avons le plaisir de vous présenter le livret pour comprendre comment photographier des pâtisseries.

Nous sommes en DUT Métiers du Multimédia et de l'Internet à l'UT de Béziers et on nous demande de réaliser des Projets Tutorés, projets qui se déroulent toute l'année scolaire et pendant lesquels nous devons répondre au cahier des charges d'un réel commanditaire, externe ou interne à l'UT. En cette année scolaire 2019/2020, nous avons été désigné pour le projet tutoré "Sweet Consulting" auquel nous avons postulé.

Ce projet consiste à créer une banque d'images/vidéos pour le consultant en pâtisserie Florent Cantaut. Nous devons également, ouvrir son compte Instagram afin d'améliorer sa visibilité et développer son contenu et son image de marque.

Lors de ce projet, nous avons alors dû réaliser plusieurs séances de shooting photos et vidéos des pâtisseries de Mr. Cantaut.

Celles-ci nous furent très professionnalisantes et nous ont appris beaucoup de choses, notamment comment procéder afin de prendre de belles photos des pâtisseries.

Vous pourriez alors retrouver dans ce carnet, nos propres conseils. Nous ne pouvons pas vous garantir que ces conseils seront tous bons ou avérés car ils sont basés sur notre propre expérience lors de ce projet donc, ayez tout de même une distance critique !

# 1) LES INGRÉDIENTS D'UNE BONNE PHOTO:

## A) LE MATÉRIEL

### L'appareil photo :

Pour bien commencer à photographier des pâtisseries, il faut avant tout se munir d'un bon matériel adapté à la pâtisserie !

L'outil indispensable pour faire de la prise photo, c'est l'appareil photo ( ah bon ? ).

Eh oui, prendre en photo une pâtisserie avec son téléphone portable et souhaiter une qualité professionnelle, c'est pas possible ! (Sauf si vous avez le dernier téléphone 4K ultra, et encore !)



### Les objectifs :

Ce qui est encore plus important qu'utiliser un appareil photo de type reflex, c'est choisir le ou les objectifs à utiliser. :

Dans le cas des pâtisseries, il vaut mieux utiliser une longue focale macro à partir de 50mm.



L'objectif macro permet de mettre en avant des éléments très petits, et ainsi mettre en avant l'ensemble de votre création. Il faut éviter les plans larges, pour ceci il est préférable d'utiliser un objectif de 50mm minimum qui permettra d'obtenir un plan serré.

## Le trépied:

L'utilisation d'un trépied est fortement recommandé afin d'éviter tout flou provoqué par un mouvement ou pour tout simplement pouvoir bien cadrer sa photo.

Il est possible de ne pas en utiliser, mais il faut faire attention au cadre, éviter de faire une photo trop "penchée" où on a perdu la ligne de l'horizon. Sans trépied on est plus mobile mais avec on est plus précis, à vous de voir !



## PETITS CONSEILS MATOS :

Pour que votre séance photographie se déroule parfaitement bien, nous vous avons concocter quelques conseils par expérience de cause!

- Avant de partir en tournage, ne pas oublier de charger son appareil photo et de vider sa carte SD. Il est conseillé d'avoir une carte SD de 60/64Go si vous photographiez en format Raw (format plus volumineux que JPEG). A savoir que le format Raw est conseillé pour une meilleure qualité et meilleure exploitation de l'image en post-production. Avec une carte SD de 64Go vous pourriez réaliser environ 2 500 photos ce qui est largement suffisant, mais il vaut mieux prévoir large !

- Ne pas oublier de prendre du matériel de nettoyage tel que du tissu microfibre pour nettoyer l'objectif si une poussière venait à se poser dessus ou si un malheureux doigt venait faire la rencontre de votre lentille photo.

- Pour agrémenter le fond de votre photo, vous pouvez opter pour des plaques blanches, c'est ce que nous avons utilisé, ou des plaques, fonds colorés en fonction de ce que vous désirez.

-Adopter des petits éléments décoratifs sur votre photo, tels que des fleurs, des fruits, des miettes, morceaux de chocolat, peut également mettre en avant la pâtisserie.

-Si vous êtes plusieurs lors du tournage, répartissez-vous les tâches : par exemple, nous étions 4, il y avait une personne à la lumière, 2 personnes à la photo/vidéo et une personne "gérante" du shooting. Il faut éviter de se marcher dessus donc pour la prise photo, choisissez des angles de prise de vue différents : un face au gâteau, l'autre sur le côté..

## B) L'ÉCLAIRAGE

L'utilisation des lumières est cruciale dans la réalisation d'une photographie de qualité. Cette étape est extrêmement importante car c'est en grande partie grâce à elle que la pâtisserie sera mise en avant. Il ne faut pas négliger cet aspect là et penser que les retouches photos arrangeront tous les problèmes liés à un mauvais éclairage.

Afin de bien mettre en avant une pâtisserie, il faut d'abord bien choisir son type d'éclairage.

### POUR SE FAIRE, 2 OPTIONS S'OFFRENT À VOUS :

- Vous pouvez utiliser la lumière naturelle, beaucoup de pâtisiers le font et le recommande. Cependant, avec cette technique on ne peut pas gérer la lumière comme on le souhaite et la qualité de nos photos est donc soumise aux contraintes météorologiques. Si il fait un temps nuageux, il n'y aura pas beaucoup de lumière et donc bonne chance pour faire une belle photo !

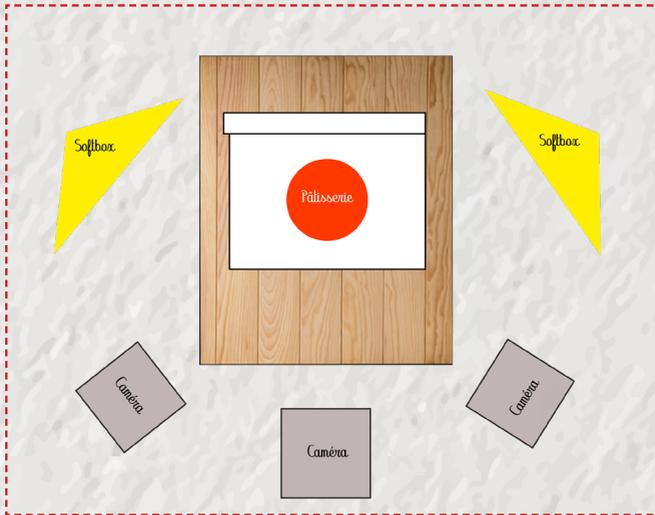


- Sinon, utilisez une lumière artificielle comme des projecteurs ou des soft box. Pour notre projet tutoré, nous avons opté pour la seconde option : les softbox. Avec cet éclairage nous pouvons décider librement du placement de la lumière, de son intensité et ainsi composer à sa guise sa photographie.



Pour la disposition des lumières, cela dépend de l'effet que l'on veut donner à sa photographie, si on veut la contraster avec des ombres ou au contraire l'éclairer de manière uniforme.

Voici la disposition des softbox lors de nos séances photos :



VOICI CE QUE NOUS AVONS OBTENU



## 2) PÂTISSÉZ VOTRE PHOTO : RÉGLAGES ET COMPOSITION

### A) LES RÉGLAGES

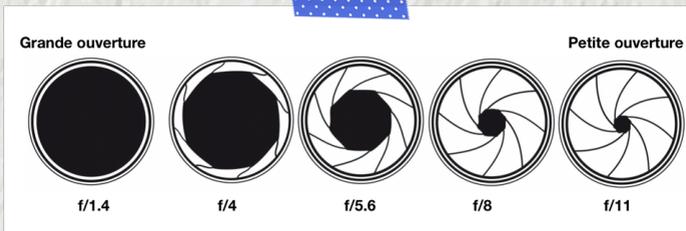
Afin de créer une belle image, il est préférable de comprendre les réglages de l'appareil photo que vous utilisez et notamment de comprendre la notion d'ouverture en photographie.

### PETIT COURS RAPIDE CONCERNANT LES RÉGLAGES EN PHOTOGRAPHIE :

L'ouverture est la capacité à faire entrer la lumière dans le capteur de l'appareil photo. De manière plus facile, c'est le réglage qui va permettre de gérer la luminosité d'une photo mais également de la profondeur de champ.

La profondeur de champ correspond au "flou", aussi appelé "le bokeh", que l'on peut voir en arrière plan d'une photographie. Cette notion est liée à l'ouverture : plus l'ouverture est grande, 1.4 par exemple, plus il y aura de flou en arrière plan. Et inversement, plus l'ouverture est petite, 11, moins il y a de flou en arrière plan, voire pas du tout.

Donc, le bokeh peut se gérer à l'aide des réglages de l'ouverture, plus celle-ci est grande, plus le bokeh s'intensifie et donc plus le produit est mis en avant par rapport au décor dans lequel il se trouve !



## LES DEUX RÉGLAGES À DEVOIR GÉRER IMPÉRATIVEMENT

La vitesse d'obturation, qui correspond à la vitesse à laquelle l'obturateur de l'appareil va s'ouvrir, exposant alors le capteur de l'appareil photo à la lumière.

Pour faire court, la vitesse d'obturation est le temps que l'appareil photo va prendre pour faire la photo. Ce facteur joue sur la luminosité de la photo, plus le temps est long, plus le capteur sera exposé à la lumière et donc la photo sera plus lumineuse.

La vitesse d'obturation joue également sur un effet de mouvement : si la vitesse est rapide, les mouvements de la photo seront figés or si la vitesse est lente, ces mouvements seront floutés, donnant une impression de mouance.

Les ISO, qui correspondent à la sensibilité du capteur de l'appareil photo à la lumière. Plus les ISO sont élevés, plus le capteur sera sensible à la lumière et donc plus la photo sera lumineuse. Attention, il faut faire attention avec ce réglage car, si les ISO sont trop élevés pour une situation donnée, la photo finale aura des grains et sa qualité sera médiocre (prendre en photo dans les églises par exemple, très compliqué car pas assez lumineux).



### ASTUCE :

Si vous shootez vos pâtisseries en intérieur avec des soft box, il est préférable de paramétrer une vitesse d'obturation à 1/60s, vitesse minimum pour ne pas avoir de flou, les ISO de 100 à 200 et une ouverture au maximum, 1.2, 1.4 si possible.

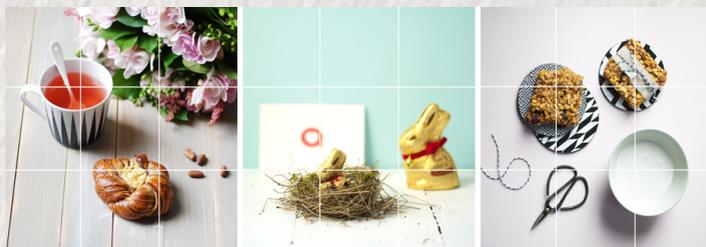
## B) LA COMPOSITION

Pour réussir une photo, il faut bien avoir compris les réglages mais par dessus tout, il faut savoir donner une composition à son image, c'est ce qui va lui donner du cachet et c'est ce qui va la rendre attractive !

### LA RÈGLE DES TIERS :

Règle essentielle en photographie et qui s'applique aussi à la photographie culinaire. Cette règle permet de bien structurer votre image.

Si on positionne des objets ou personnes le long des lignes ou à leur point d'intersection, on obtiendra des images plus équilibrées et qui attireront le regard du spectateur. En effet, l'œil humain a naturellement tendance à suivre ces lignes de force et à se diriger vers leurs points d'intersection plutôt que vers le centre de l'image.



photos prises sur le blog : <http://leaf-blog.com/photo-stylisme-culinaire-trucs-et-astuces/>

Si on prend comme exemples les photos ci-contre, on peut voir que chaque objet qui compose la scène est placé à un point stratégique : au niveau des points forts de l'image, soit aux points d'intersections des lignes de force. La règle des tiers est alors bien utilisée ici.

Afin de donner plus de dynamisme, on peut également utiliser les lignes diagonales qui composent l'image :



## LES DÉCORS:

Pour mettre en avant un produit, une pâtisserie, il est très important de soigner le décor, la scène du shooting. Par exemple, il est intéressant de créer des fonds, colorés ou non, cela fait jouer la colorimétrie de l'image, autre paramètre très important.



photos prises sur le blog : <http://leaf-blog.com/photo-stylisme-culinaire-trucs-et-astuces/>

Ici, on voit que la photographe a utilisé 2 fonds de couleurs différent pour mettre en avant son produit, ici c'est l'image au fond bleu qui retire le plus notre regard, cela est normal : la photographie a joué ici sur la colorimétrie de son image.

Ici, la colorimétrie est l'ensemble des couleurs qui va composer la photographie. On voit par exemple que sur la photo au fond bleu, la photographe a utilisé deux couleurs complémentaires : le bleu et le orange.

En effet, c'est plus attirant pour l'oeil humain d'utiliser des couleurs complémentaires, que l'on peut retrouver sur la roue chromatique. Les couleurs étant en face l'une de l'autre sont complémentaires, par exemple le cyan et le rouge, le bleu foncé et le jaune.



On peut également jouer sur les contrastes pour mettre en avant un produit. Si celui-ci est plutôt clair, un fond foncé le mettra plus en valeur, en revanche pour un produit foncé, il vaut mieux privilégier un fond clair. Prenons cet exemple :



<http://leaf-blog.com/photo-stylisme-culinaire-trucs-et-astuces/>



On voit bien qu'avec le fond foncé, le produit est mieux mis en avant. Le produit étant trop clair pour un fond clair.

Pour agrémenter la photo et créer des scènes vivantes, on peut ajouter des petits éléments de décors comme des cuillères, des miettes du gâteau, ou encore un ingrédient de la pâtisserie.

Ces éléments vont pouvoir rendre la scène vivante et plus agréable à regarder qu'une simple photo d'une pâtisserie toute seule sur fond blanc.



### 3) DÉGUSTEZ LA POST-PRODUCTION

#### A ) LE TRI DES PHOTOS

Avant de traiter les photos, il faut passer avant tout par une grande phase de tri des photos.

Cette étape est très longue mais est essentielle pour la suite et va permettre de gagner un temps fou concernant les retouches photos. Ce que je vous conseille de faire et de créer un dossier où vous pourriez faire glisser les photos que vous ne souhaitez pas garder au lieu de les supprimer directement car, il peut arriver que nous passions à côté d'une photo qui au finale, était bien.

Lors de ce tri, il est important de réfléchir déjà à la retouche que vous allez lui donner car, en simple visionnage, on ne se rend pas forcément compte du potentiel esthétique de la photo or lors de la phase de retouche, tout s'éclaire. Réfléchissez alors, en visionnant les photos, comment vous pourriez la rendre meilleure?

Quels réglages toucher? Peut-être faudrait-il la recadrer? Toucher à la balance des blancs? Enlever ce petit élément ou cette ombre gênante?



Ce que nous pouvons également vous conseiller, c'est de créer un dossier «à retoucher», que vous allez ouvrir directement dans votre logiciel de retouche photo. Puis lorsque les retouches auront été faites, faire un dossier «retouchées» où vous pourriez placer toutes vos photos retouchées. Des fois, il arrive que l'on doive revenir sur des photos retouchées car celles-ci ne plaisent pas au commanditaire. Pas de problème, vous pourriez créer un fichier «re-retouchées», ou «deuxième retouche».

## B) LES RETOUCHES PHOTOS

L'étape de retouche photo n'est pas obligatoire, votre photo peut être naturellement très bien et ne nécessite pas de retouches en plus. Cependant, il est très rare que la photographie que l'on ait imaginée soit exactement celle que l'on a réalisée, c'est pourquoi je procède quasiment tout le temps à des retouches photo.

Pour les logiciels de retouches, il en existe beaucoup, personnellement, j'utilise Lightroom, logiciel de la suite Adobe. Mais il en existe d'autres qui sont très bien : Capture One, Photoshop (pour plus de précision). Ceux-ci sont payants, il en existe également de gratuits sur Internet : Gimp, Pixlr, PhotoScape, iPiccy...

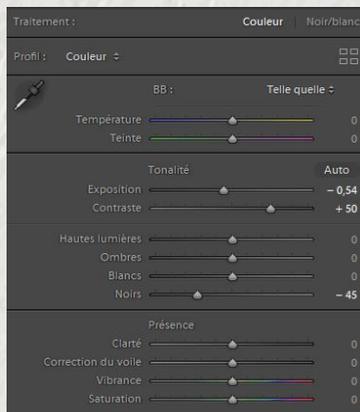


Dans lightroom, voici comment se présente l'affichage des réglages de base :



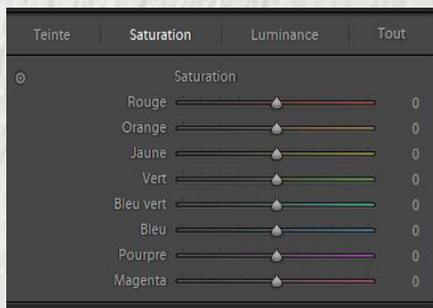
## LES RÉGLAGES DE BASE À UTILISER SONT :

- L'exposition pour la luminosité de l'image
- Les contrastes pour renforcer les effets d'ombre.
- Les hautes lumières et les noirs : permettent de gérer les niveaux de blancs et de noirs, j'utilise fréquemment ce réglage.
- L'outil pipette pour régler la balance des blancs, très important pour retrouver de réelles couleurs.



De plus, si vous shooter une même pâtisserie avec plusieurs appareil photo, vous aurez une balance des blancs différente car les appareils ne règlent pas tous pareil. Vous devrez en amont remédier à ce soucis avec une balance des blancs nécessaire en post-production, c'est le problème auquel nous avons été confronté lors de notre Projet Tutoré.

Si vous souhaitez mettre en avant certaines couleurs dans votre photo, vous pouvez également toucher au niveau de couleurs ou à la saturation :



AVANT

APRÈS



Ici, beaucoup de réglages ont été touchés: la température car l'image initiale était trop chaude, la balance de blanc pour retrouver un fond blanc, le niveau de blanc et de noir pour retrouver une couleur chocolat pour les bois et un blanc crème pour la guimauve à la coco. Les contrastes ont été retouchés ainsi que le niveau de couleur du rouge pour donner un effet encore plus éclatant.

Il y a également un travail de retouche sur Photoshop afin d'effacer les gênes en arrière plan. En effet, afin de ne pas voir la maison de notre commanditaire en arrière plan, on utilisait 2 plaques blanches : une sous la pâtisserie et une dans l'arrière plan. Cependant, la jointure entre ces deux plaques sont apparentes sur les rendus, nous avons donc tout enlevé avec l'outil tampon de Photoshop, très performant.



# SOURCES

## POST-PRODUCTION :

<https://www.camptocamp.org/articles/395685/fr/le-travail-de-post-production-en-photographie>

## Réglages, composition et photos :

<http://leaf-blog.com/photo-stylisme-culinaire-trucs-et-astuces/>

## Images :

Pixabay:

Foodies-feed

google images

Nos images personnelles



# REMERCIEMENTS

On espère que vous aurez apprécié ce petit livret et qu'il vous aura aidé ! :)

Nous tenions à remercier nos professeurs qui sont toujours présents pour nous épauler et nous aider. Ainsi nous tenons particulièrement à remercier :

Mr. Gomez, notre tuteur de stage, qui a su être disponible pour nous écouter et nous conseiller tout au long de ce projet. C'est d'ailleurs grâce à lui que ce livret existe.

Mme. Baron pour son investissement avec Mr. Cantaut, pour nous avoir broué un contact en pâtisserie qui pouvait nous prêter son local afin d'effectuer nos shootings.

Mme. Robot pour sa gentillesse tous les jeudi lorsque nous allions lui emprunter du matériel.

Mr. Azé pour nous avoir permis de réaliser ce projet tutoré

Nous tenions évidemment à remercier Mr. Florent Cantaut, notre commanditaire, pour nous avoir permis de vivre cette expérience, pour nous avoir gentiment prêté sa maison pour nos shootings et pour nous avoir fait goûter ses superbes pâtisseries !

**ET, MERCI À VOUS D'AVOIR LU CE LIVRET DE CONSEILS !**



Alix Hautbois



Alexia Rasigade



Lucie Granados



Pierre Fendt

# TUTO PHOTO



2020