

Formation stage

PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

"L'éclairage c'est comprendre la lumière.

Mettre en scène et photographier des aliments et des plats culinaires dans des conditions de studio photo, avec une qualité technique et esthétique, même sans posséder de matériel d'éclairage professionnel.

[Book Now](#)



"La cuisine au service de l'émotion

transformer les aliments pour une volonté artistique demande de comprendre la mécanique, la physique et la chimie qui régissent ces modifications.

Comprendre ces interactions c'est maîtriser le plat à photographier pour un meilleur rendu.



Capture your
moments with us!

Contact Us

Manuel HUYNH
06 81 22 36 60

Nicolas ANDRE
06 81 22 36 60

<https://manuelhuynh.com/>

<https://cook-meeting.fr/>

DIMANCHE 15 OCTOBRE

9H / 17H 6H DE STAGE

Prérequis

Niveau : Avancé (Maîtriser les réglages manuels de l'appareil photo)

9H - 12H30

Double cours en parallèle

CUISINE

- Comprendre les effets des différentes chaleurs sur la modification des aliments et leur maîtrise.
- La capture des couleurs des végétaux.
- Le volume dans la présentation des aliments.
- Préparation du repas du midi.

PHOTOGRAPHIE

- Comprendre et utiliser les différentes techniques d'éclairage (en lumière naturelle ou artificielle) spécifiques à la photo culinaire.
- Découvrir comment créer des éclairages à reproduire facilement chez soi.

9H - 12H30

REPAS PRIS EN COMMUN

13H30 - 17H

MISE EN PRATIQUE

- Mise en scène des produits photographiés en créant une composition équilibrée et esthétique.
- Mise en lumière des compositions réalisées
- Shooting et analyse des images

DEBRIEFING

TARIF : 250 €

[Book Now](#)

Les lieux

ATELIER DE CUISINE

145 AVENUE DES ETATS-UNIS

PERGOLA



CUISINE



Contact Us

Manuel HUYNH
06 81 22 36 60

<https://manuelhuynh.com/>

Nicolas ANDRE
06 81 22 36 60

<https://cook-meeting.fr/>

[Book Now](#)

PHOTOGRAPHE PROFESIONNEL

Manuel Huynh

Photographe depuis...toujours !

Diplômé de l'Ecole de photographie de Vevey, en Suisse, j'ai longtemps été spécialisé dans la photo studio en grand format (chambre photographique 4x5" et 8x10"). Mes compétences en technique, composition et éclairage m'ont permis de mener à bien les commandes de mes clients et de réaliser mes travaux personnels en vue d'expositions.



CHEF DE CUISINE FORMATEUR

Nicolas André

Chef de cuisine devenu formateur.

27 ans de cuisine, formateur depuis 2006, expert en ingénierie pédagogique culinaire. L'art de faire comprendre un processus demande de l'empathie et une vraie expertise mécanique, chimique et physique. La cuisine comme émotion artistique n'est qu'un langage qui demande à être traduit.



Contact Us

Manuel HUYNH
06 81 22 36 60

Nicolas ANDRE
06 81 22 36 60

<https://manuelhuynh.com/> <https://cook-meeting.fr/>

[Book Now](#)