

# FOODPRINT CULINARY PHOTO AWARD 2016

Cette année, la majorité des votes des lecteurs vont à Jignesh Jhaveri, photographe à Mumbai. Il s'est vu décerner le Foodprint Culinary Photo Award 2016 pour sa photo.

## Jignesh Jhaveri

**Foodprint** Félicitations Jignesh ! Parmi l'offre internationale, les lecteurs de Foodprint 1415 ont marqué une nette préférence pour votre photo. C'est une photo dynamique, dont la lumière est belle. Vous en êtes également satisfait ?

**Jignesh Jhaveri** Très certainement. J'en suis très content. C'est une belle récompense. Plus tôt dans l'année 2015, j'ai aussi remporté deux prix importants pour la même photo : l'IACP Food Photographer of the Year et le PDN Taste. Manifestement, cette photo venue d'Inde a plu au monde entier.

**Foodprint** Vous avez mené les lecteurs sur une fausse piste. Beaucoup pensaient en effet que le chef pris en photo était un pizzaiolo. Qui est-il en réalité ?

**J Jhaveri** Ce n'est pas une pizza, mais bien un Roomali Roti que le chef lance dans les airs. Il s'agit d'un pain très mince, cuit sur une pierre ronde chaude. La photo a été prise au Paradise, un restaurant célèbre et branché d'Hyderabad, dans le sud de l'Inde.

**Foodprint** Comment êtes-vous devenu photographe ?

**J Jhaveri** Je devais avoir quinze ans quand j'ai reçu mon premier appareil-photo. Pendant deux ans,

j'ai photographié tout et tout le monde. C'était l'époque de l'argentique. Il n'existait alors pas de vraie école de photographie en Inde. Ceux qui pouvaient se le permettre se rendaient au Brooks Institute ou au RIT (USA). Malheureusement, ce n'était pas mon cas, j'ai donc puisé toutes mes connaissances des livres, mais surtout de mes expériences. Je me suis constitué une bonne base technique. Mon workflow est demeuré inchangé depuis lors, même lorsque je suis passé à l'ère numérique.

Mes premiers contrats rémunérés étaient des shoots de modèles pour des portfolios. Grâce à ces rentrées, j'ai pu investir dans des appareils-photo de moyen format et dans un éclairage professionnel. Par la suite, j'ai aussi lancé mon studio.

**Foodprint** Vous avez donc commencé en tant que photographe argentique. Est-ce que tout a réellement changé depuis l'ère numérique ?

**J Jhaveri** Les films et les impressions photo étaient très chers. Il fallait vraiment réfléchir avant d'imprimer. Chaque clic de l'appareil coûtait une somme rondelette, surtout quand on travaillait en grand format (ektas de 4"x 5"). Comme je m'in-

téresse beaucoup à la technologie et aux ordinateurs, le passage au numérique n'a pas vraiment été problématique pour moi. Dans un premier temps, j'ai scanné les ektas, mais en 2004, j'ai définitivement passé le cap avec l'achat d'un dos numérique.

**Foodprint** Quand vous êtes-vous spécialisé en photographie alimentaire ?

**J Jhaveri** Mon premier foodshoot, c'était pour Elle Magazine, au Sri Lanka. L'intérieur du lieu était sombre, mais heureusement, j'ai réussi à tout éclairer. La rédaction en chef a particulièrement aimé le reportage, ce qui a marqué le début d'une collaboration de dix ans. Tous mes nouveaux clients, je les ai rencontrés grâce à ces reportages. Maintenant, mon travail a changé. Je fais principalement du packaging et de la publicité. Les magazines locaux actuels ne sont manifestement plus intéressés par les reportages alimentaires. C'est dommage, parce que la culture culinaire indienne est très riche, et on n'en parle malheureusement pas assez.

**Foodprint** Comment travaillez-vous actuellement ?

**J Jhaveri** J'ai un studio équipé d'une cuisine à Mumbai, le centre commercial de l'Inde. Pratiquement



toutes les sociétés et les agences de publicité importantes y sont établies. Certaines demandes nécessitent toutefois de grands déplacements au sein du pays. Bien souvent, je transporte 300 kilos de matériel et je suis accompagné d'une équipe de six personnes. Ou alors j'ai un appareil-photo dans mon sac. En principe, je peux répondre à n'importe quelle demande.

**Foodprint** Comment considère-t-on votre travail de photographe culinaire en Inde ?

**J Jhaveri** J'ai eu la chance de commencer dans la photographie alimentaire à une époque où pratiquement personne ne s'y intéressait en Inde. Mes amis se demandaient si la photographie alimentaire était réellement un métier et si on pouvait en (sur)vivre. Internet a élargi les horizons du monde entier. En Inde aussi nous sommes bombardés d'impressions et d'informations venant des quatre coins de la Terre.

La gastronomie est tendance. La photographie alimentaire a donc aussi gagné en popularité. Il s'agit d'une discipline difficile et je reçois beaucoup de reconnaissance pour mon travail ».

Joris Luyten



*Mes amis se demandaient si la photographie alimentaire était réellement un métier et si on pouvait en (sur)vivre.*