

Foodprint Culinary Photo Award 2017

Chaque année, le lecteur de Foodprint peut voter pour sa photo préférée parmi la galerie de photos Foodprint, sur le site internet ou à Horeca Expo. L'année dernière, c'est Jignesh Jhaveri qui a gagné. Il est venu tout spécialement de Mumbai pour recevoir son prix lors de la présentation de Foodprint1516 à la presse. Cette année-ci, le Foodprint Culinary Photo Award 2017 reste dans notre pays. Le gagnant, Bruno Couwenberg de Ruddervoorde, n'a donc pas besoin de prendre l'avion pour venir chercher son prix...

JORIS LUYTEN

Félicitations, Bruno ! Cette année, les lecteurs ont choisi une photo d'un produit parfaitement identifiable : notre pain quotidien. Une photo presque monochrome, avec un bel éclairage. Un traitement clair et direct. Bref, tout ce qui fait ton style. Par quelle voie es-tu arrivé à la photographie food ?

Après mes études de photographie à la Luca School of Arts (Narafi) à Bruxelles, j'ai eu l'occasion d'acquérir de l'expérience auprès de photographes à Paris, Londres, Anvers, Bruxelles... En 1987, j'ai ensuite ouvert mon propre studio photo, au départ dans le centre de Bruges et à l'heure actuelle dans le bâtiment rénové de la Brouwerij Sint-Antonius à Ruddervoorde. J'y dispose d'un vaste studio photo avec une cuisine complètement équipée, l'idéal pour la photographie food, mon véritable core business. Je fais par ailleurs aussi de plus en plus de photos qui sont montées en film stop-motion (animation image par image).

Observez-vous certaines évolutions et/ou tendances dans la photographie food ?

La recherche d'une image expressive capable d'émouvoir les gens : c'est cela qui a toujours été la priorité absolue pour moi, photographe. Mais les tendances changent constamment. Il faut donc sans cesse s'adapter. Les couleurs, les formes et la lumière demeurent certes les ingrédients

principaux, mais en scrutant l'environnement, je découvre sans cesse de nouvelles combinaisons. Quel votre regard portez-vous sur l'avenir ?

Les images qui bougent ont la cote. C'est l'idéal pour communiquer sur les médias numériques. Il devient en effet de plus en plus difficile pour une photo de se faire remarquer parmi la masse de stimuli qui déferle sur les consommateurs. Le mouvement attire l'attention. Et comme une image en dit souvent plus long que des mots, un petit film stop-motion peut illustrer en un rien de temps un concept ou une recette d'une façon à la fois simple et claire.

A qui s'adresse votre photographie food et comment procédez-vous ?

Un studio photo est l'environnement idéal pour présenter de la nourriture sous son meilleur jour et porter l'appétite appeal à son paroxysme. La photo food parfaite doit faire saliver les clients, leur donner envie de manger, les convaincre. La photographie food joue donc un rôle crucial notamment dans le retail, le packaging et tous les types de communication.

Grâce à ma formation et mon expérience culinaire, je me charge aussi volontiers du stylisme food, de l'élaboration du concept et de la recette. Pour les grosses commandes, je m'entoure d'une



La photo food parfaite doit faire saliver les clients, leur donner envie de manger, les convaincre.



phie, qui était au départ un hobby, m'a conduit à faire de véritables études de photographie.

Quant à l'amour de la gastronomie, je l'ai hérité de mes parents. Et j'ai aussi suivi une formation culinaire à l'école hôtelière à Bruges. Plus tard, j'ai même été couronné « Meilleur cuisinier amateur de Flandre » ('Beste Hobbykok van Vlaanderen') par Weekend Knack.

Chez moi à la maison, je suis souvent aux fourneaux. Le repas est notre plus ancien rituel. Cuisiner ensemble, prendre l'apéritif ensemble et dîner ensemble sont pour moi de la plus haute importance. Partager un repas est ce qui fait de nous des êtres humains dotés de sociabilité. Cela tisse les liens qui nous unissent aux membres de notre famille et à nos amis.

Sous les couvercles de mes casseroles, ce sont souvent des spécialités italiennes qui mijotent. Du slow cooking avec une dose de free styling, voilà comment on pourrait décrire mon style de cuisine. Avec bien sûr une attention toute particulière pour la présentation dans l'assiette.

Pouvez-vous nous dire quelque chose sur la photo de pain qui a gagné le prix ?

La photo respire le savoir-faire et la simplicité, comme il sied à un produit aussi pur que le pain. La lumière était belle et l'atmosphère agréable. Je suis bien sûr très heureux que la photo ait également été appréciée par les lecteurs de Foodprint.

équipe de stylistes food, de chefs et d'autres experts. Je peux ainsi continuer à me concentrer sur l'essentiel : la lumière et la photographie.

Cuisinez-vous beaucoup vous-même ? Avez-vous une préférence pour un certain type de cuisine ?

La photographie food est le point d'intersection entre mes deux passions : la photographie et la nourriture. Mon enthousiasme pour la photogra-

www.couwenberg.be