

FOODPRINT CULINARY PHOTO AWARD 2019

Peyo Lissarrague

Même dans l'immobilité du studio, Pauline Daniel nous fait voyager. Précise, voire maniaque – de son propre aveu –, elle traite ses photos comme des tableaux dont elle sculpte la matière autant que le sujet. Plasticienne de formation, la photographe française a pris le virage culinaire il y a une dizaine d'années, pour devenir l'un des grands noms de la spécialité. Sa carotte cabossée à la fine robe de dentelle a été plébiscitée par nos lecteurs et décroche le Foodprint Culinary Photo Award 2019. Rencontre avec une artiste libre et exigeante.

Votre photo lauréate du Foodprint Culinary Photo Award 2019 fait partie d'une série tout à fait à part...

C'est une série que j'ai réalisée en partenariat avec les banques alimentaires. J'ai eu carte blanche pour promouvoir leur lutte contre le gaspillage et pour mettre en avant leurs actions autour des 'légumes moches' souvent rejetés par les enseignes de grande distribution. Je me suis rendue sur place, dans les ateliers où les fruits et les légumes reçoivent une seconde vie, et j'ai récupéré quelques exemplaires pour les prendre en photo. J'ai travaillé chaque cliché dans l'esprit d'un diptyque, en partant de l'abîmé pour le sublimer et en montrer la beauté cachée. C'est comme ça que la carotte s'est retrouvée vêtue d'une sorte de robe de dentelle.

Vous accordez de façon générale une grande importance au détail dans votre œuvre, avec un sens de la minutie extrêmement poussé. D'où vous vient cette volonté de précision ?

Avant d'être photographe (NDLR : Pauline Daniel est diplômée de l'École nationale supérieure de la Photographie d'Arles), j'ai fait des études d'Arts plastiques à Paris. Je travaille mes photos avec cette approche héritée de la sculpture et de la peinture. J'ai besoin de toucher, de transformer mes sujets. Je mets littéralement la main à la pâte. C'est ce qui me plaît d'ailleurs beaucoup dans la photographie culinaire, cette possibilité de me confronter à une matière malléable et bien réelle. Je ne travaille que rarement avec des stylistes, je préfère garder le contrôle, construire avec précision et ne pas rester à distance, comme l'impose la photo, mais intervenir aussi manuellement.

Comment avez-vous vu évoluer la scène de la photographie culinaire depuis une décennie ?

Je suis moi-même arrivée dans la photographie culinaire au moment de son explosion, il y a donc environ dix ans. Je crois que nous pensions tous qu'il s'agissait d'un effet de mode, lié à la starisation naissante des chefs mais aussi à un renouveau dans la gastronomie. Il faut se rendre à l'évidence, il ne s'agit pas d'une tendance passagère, il y a toujours autant d'engouement et de demande... L'aspect créatif et artistique était encore balbutiant il y a quelques années. Très peu de photographes osaient prendre des risques. Aujourd'hui on peut plus facilement sortir des sentiers battus, sortir de l'assiette, décaler le regard.



L'effet Instagram et réseaux sociaux ne vous dérange pas ?

En tant que photographe non. J'ai un certain recul par rapport à l'image. Je comprends néanmoins l'envie des gens de partager leurs expériences. Personnellement, je n'aime pas faire des photos avec mon téléphone et je préfère savourer l'éphémère et le plaisir du moment plutôt que de tout figer dans l'image. Du point de vue des chefs, c'est évidemment différent. Pour beaucoup d'entre eux, les photos postées sur les réseaux sociaux dénaturent leur univers. Travailler avec un chef, c'est justement aller à la rencontre de cet univers, et parfois s'effacer pour en rendre compte. Je sais

Après des études d'Arts plastiques à l'université de Paris Panthéon-Sorbonne et de Photographie à l'École nationale supérieure de la Photographie d'Arles, Pauline Daniel a débuté sa carrière de photographe en réalisant des reportages d'auteurs qui l'ont emmenée en Afrique, en Australie ou encore aux États-Unis. Elle a ensuite orienté son œuvre vers la photo culinaire, recevant de nombreux prix au fil des années, notamment le Grand Prix Milano 2015 du Festival international de la Photographie culinaire, le second prix de la Photographie de l'année 2016, le Premier prix Food de l'International Color Award 2015, le Premier Prix de Photographie de l'année 2014 dans la catégorie Nature morte... Son travail a été sélectionné pour être exposé au sein du Pavillon France lors de l'Exposition universelle de Milan 2015.

aussi m'adapter et faire la part des choses dans ces cas-là. Mettre ma maniaquerie en veilleuse...