

Table des matières

Chapitre 1. Les fondamentaux techniques

Chapitre 2. La démarche photographique

Chapitre 3. Pistes créatives

Chapitre 4. Le post-traitement

Chapitre 5. Mémo



1. Les fondamentaux techniques 1

Le choix du matériel	2
Les boîtiers	2
Les objectifs	5
Les accessoires	6
La gestion de la lumière	8
Le triangle d'exposition	8
La profondeur de champ	21
La mise au point	26
Autofocus ou mise au point manuelle ?	27
Comment faire la mise au point ?	27
Les modes d'exposition créatifs	30
Mode Priorité Vitesse (TV ou S)	30
Mode Priorité Ouverture (Av ou A)	31
Mode Manuel (M)	31
La balance des blancs	33
Notion de température	33

Réglages prédéfinis	34
Post-traitement de la température des couleurs	34
Le format des fichiers	36
Les fichiers Raw	36
Les fichiers JPEG et TIFF	36
2. La démarche photographique 39	
La mise en scène	40
Déclencher au bon moment	40
Trouver son style	44
Raconter une histoire	49
Fonds, vaisselle et accessoires	58
Stylisme culinaire	65
Ma démarche stylistique	75
La prise de vue et la composition 78	
Placement et angle de prise de vue	78
Cadrage	86



Arrière-plan et premier plan 98

Règles de composition 104

La couleur 110

La lumière 120

Comprendre la lumière naturelle . . 120

L'orientation de la lumière 123

L'exposition créative 128

3. Pistes créatives 131

L'esthétisme des déchets 132

Gestes culinaires et pas à pas illustrés 135

Quand tout est fini 138

Les natures mortes 139

Les ustensiles 144

Photographier les mains 147

La macrophotographie 150

Le noir et blanc 155

Sortir de chez soi 159

4. Le post-traitement 165

La sélection d'images 166

Organiser ses images 166

Trier et sélectionner les
meilleures prises de vue 166

Le post-traitement en pratique 168

Les logiciels de retouche 168

Les retouches possibles 169

Ma démarche 183

5. Mémo. 189

Mettez en scène 190

Jouez avec la lumière 190

Composez l'image 190

Utilisez des techniques créatives . . . 191

Sublimez vos images 192

Index 193