



MY SWEET PODCAST

Episode 02 – Une immersion dans la flying food avec Julien Combres

Kim

Bonjour et bienvenue dans ce nouvel épisode de My Sweet Podcast. Je suis Kim de My Sweet Discoveries et je suis ravie d'accueillir dans l'épisode d'aujourd'hui Julien Combres pour parler de Flying Photo. Il vous révélera ses trucs et astuces pour prendre de superbes photos avec ce fameux effet de lévitation, effet volant. Alors attrapez vos capes et vos balais et on se retrouve dans quelques secondes dans l'épisode. Vous êtes passionné par l'univers de la photo sous tous ses aspects : cuisine, photo, marketing, business ?

Eh bien, j'ai une bonne nouvelle pour vous. Vous êtes au bon endroit ! Au menu de My Sweet Podcast ? Des interviews d'experts photographiques du moment et des conseils marketing. Que vous soyez restaurateur, photographe, blogueur, ou tout simplement passionné de photos, j'ai pensé à vous et les astuces seront au rendez-vous. Hello Julien, bienvenue dans My Sweet Podcast. Merci d'être là. C'est vraiment un grand plaisir pour moi de t'accueillir aujourd'hui pour parler de Photo culinaire et plus précisément de la Flying Food.

Tout d'abord, je laisserai te présenter, s'il te plaît, à nos auditeurs et à nos auditrices.

Julien Combres

Salut Kim! Du coup, pour commencer, moi, j'ai commencé la photo il n'y a pas si longtemps que ça. C'était pendant mon premier confinement. J'ai mon voisin qui s'est lancé dans la pâtisserie et je lui ai proposé de lui faire les photos originales avec mon téléphone.

J'ai toujours bien aimé la photo. J'ai eu quelques petits cours de photo déjà qui m'ont expliqué tout ce qu'était ISO ouverture vitesse d'obturation. Donc, c'est vrai que partant de là, c'était déjà pratique d'avoir cette base. Mais sinon, non. Après, j'ai surtout un gros bagage en Photoshop depuis que je suis tout petit, mettons à peu près 15 ans.

C'est à peu près en 2000 quand j'ai commencé avec Photoshop 6. Au début, c'était surtout pour rigoler, genre mettre ma photo sur le corps de quelqu'un d'autre ou utiliser un petit montage photo photomontage qui n'a pas de trait à la photo culinaire à ce moment-là.

Alors oui, j'ai une grande habitude avec le fait d'être autodidacte. C'est vrai que j'aime bien. J'aime bien apprendre tout seul, à mon rythme. Et c'est vrai que des fois, le fait juste de chercher les informations et d'aller trouver ce qui peut être utile pour apprendre un nouveau truc, c'est ça déjà. Je trouve ça déjà super intéressant.

Kim

Mais moi, je suis d'accord avec toi. Je me suis aussi reconvertie, je suis un autodidacte. J'adore apprendre. C'est vrai que c'est quelque chose que je trouve dommage parce qu'avec le parcours scolaire typique, on a tendance à penser qu'une fois qu'on a un job, ça suffit, on doit plus apprendre. Moi, je trouve ça dommage. J'adore aussi apprendre.

Julien Combres

Et au final, comme tu dis maintenant, il me faudrait une formation pour approfondir. Mais tu te rends compte que quasiment toutes les formations ça reprend la base. Et du coup, tu dis 81% de cette formation ne servira à rien. En fait, c'est un petit peu le problème.

Kim

Mais du coup, est ce que tu avais quand même fait des formations avec Photoshop ou pas du tout?

Julien Combres

Non. Je me rappelle Photoshop, que j'ai découvert par hasard à l'époque des vieux modems Internet où j'étais tombé sur un forum, où il y avait des mecs qui se faisaient des signatures sur le forum avec des 3D en fausse 3D, du coup sur Photoshop. Et du coup, c'était pas mal pour apprendre. Absolument inutile, donc mais je me passionne assez facilement pour les trucs.

Kim

Écoute, en tout cas, c'est vrai que t'as l'air de maîtriser hyper bien Photoshop, j'en suis impressionnée, avec notamment la photo du burger qui était magnifique avec tous ces détails.
J'ai adoré !

Julien Combres

Quand tu vois sur ma photo le ketchup qui vole, par exemple le ketchup, il a été pris en photo à l'horizontale sur une assiette et ensuite, il a été sorti de son contexte dans Photoshop.

Kim

Oui justement, on en avait parlé. J'étais impressionné. Mais quand tu dis que t'as pas un bon éclairage, tu shootes avec une lumière naturelle ?

Julien Combres

Du coup, alors, en général, c'est souvent le soir. Je n'ai pas le temps en journée, je travaille le week-end souvent, j'ai autre chose à faire et du coup, c'est le soir vers 9 heures. En général, j'ai une petite lampe que je me suis bricolée, une sorte de soft box et ça permet de prendre quelques photos. Mais c'est vrai que ça ne permet pas de figer le mouvement comme tu pourrais avec un flash ou avec un plein soleil.

Kim

Je comprends tout à fait. Avant, je travaillais dans le marketing, dans des grandes entreprises et j'avais lancé mon blog en parallèle. Et du coup, je me retrouvais toujours à faire des photos à 22 heures. Ce genre de choses est hyper difficile. A l'époque, je faisais aussi des photos avec mon téléphone portable. Je n'étais pas du tout Lightroom.

Mais bon, en tout cas, je me réjouis de voir ça et du coup, on s'est un petit peu perdus dans ton parcours. Parce que tu me disais que tu avais commencé à t'intéresser à la photo culinaire durant le premier confinement car tu commençais à prendre des photos pour un ami qui s'est lancé dans la pâtisserie.

Donc au début, t'as fait ça juste avec ton smartphone?

Julien Combres

C'est ça. C'était juste avec le téléphone. Au début, je ne connaissais pas Lightroom. Je ne connaissais que Photoshop. Donc c'est vrai que je trouve que les retouches couleurs, exposition et Photoshop, c'est pas super super. Donc, suite à ça, j'ai installé Lightroom, mais là, ça a été vraiment la révélation.

Kim

Et du coup, pour Lightroom tu t'es formé de manière auto-didacte ?

Julien Combres

Au début, j'ai commencé avec Lightroom sur le téléphone, mais j'avais très envie d'essayer de prendre des photos en format brut et les photos de mon iPhone le permettaient pas. Donc oui, j'ai vraiment vu la différence entre l'exposition qu'on peut corriger et les couleurs avec le format brut. Et suite à ça, donc, je l'ai installé sur l'ordinateur et c'est vrai que c'est quand même vachement plus pratique sur l'ordinateur pour les retouches localisées comme le pinceau ou les dégradés radiaux

Kim

C'est vrai, quoi, si c'est un super logiciel.

Et puis du coup, pour revenir après la parenthèse. Tu disais que tu as commencé sur le smartphone. Et puis tu t'es formé comme ça de manière autodidacte. Est-ce que tu as suivi aussi des formations liées à la photo culinaire ou comment as-tu procédé ?

Julien Combres

Moi, mon formateur principal, c'est YouTube. J'ai commencé à lire les vidéos de The Bite Shot. Joanie Simon, qui est super intéressante. Il faut regarder en anglais, mais moi, je n'ai pas de soucis avec l'anglais.

C'est pas seulement de petits conseils, c'est presque une formation complète. Si tu pars de si tu prends ces photos depuis le début, tu peux arriver à un bon niveau en photo.

Kim

OK, génial. Alors ça peut être une information qui peut être intéressante pour nos. Donc je mettrai le lien en bas du podcast.

Et ensuite, as-tu investi dans un appareil photo ?

Julien Combres

Après avoir hésité, je me suis dit que pour la profondeur de champ, il va me falloir un appareil photo. Donc j'ai trouvé un petit appareil photo reflex Canon avec un objectif 50mm et une bonne ouverture et qui permet justement de faire des jolis flous. Et donc, je fais ça depuis.

Kim

Génial et tu projettes aussi d'investir dans un nouvel objectif ? Un 22mm ?

Julien Combres

Bah, disons que ça diviserait par deux la distance à laquelle je suis obligé de tenir mon appareil. Donc, pour les grandes photos ça serait ça serait un gros plus. Parce qu'actuellement, quand je veux prendre en photo une scène assez grosse, il faut que je monte sur un escabeau et que je tiens l'appareil photo au niveau du plafond en bois.

Kim

Du coup, peux-tu m'en dire plus sur ton setup photo pour nos auditeurs ?

Julien Combres

J'ai une scène légèrement surélevée du sol. Suite à ça, j'ai mon trépied pour mettre l'appareil photo. Ce n'est pas un trépied avec un bras déporté qui permet de prendre les photos d'en haut.

Je monte assez haut en ISO. L'ISO permet de régler la sensibilité à la lumière. Donc quand on monte en ISO, on récupère un petit peu de lumière et en contrepartie, y'a plus de grain dans l'image et il faut faire attention.

Kim

Tout à fait. Par exemple avec une meringue on peut vite avoir un résultat complètement flou et « cramé ».

Julien Combres

Après, on peut le faire, ça se corrige dans Lightroom, mais on perd souvent un petit peu quand j'ai dépassé les 800 ISO.

Kim

C'est vrai. J'avoue que quand j'ai commencé la photo culinaire pareil, j'étais autodidacte. J'ai un petit peu fait des choses comme ça. J'ai utilisé mon appareil photo en mode manuel et c'était vrai que j'avais tendance à aller dans des ISO vraiment élevées et ce genre de choses. Et ensuite, je me suis aperçue que ça pouvait quand même avoir ses propres limites.

Kim

Donc finalement, tu as investi dans un appareil photo. Et puis voilà, tu t'es formé en regardant des formations. On en a parlé précédemment. Et puis du coup, à l'heure actuelle, comment tu te positionnes par rapport à la photo culinaire?

Quelles sont les prochaines étapes dans la photo culinaire? Est-ce qu'il y a d'autres choses que tu aimerais tester?

Julien Combres

Il y a pas mal de choses qui me tenteraient déjà dans un futur moyen. J'aimerais bien me lancer dans la vidéo aussi parce que je trouve que la vidéo, il y a plein de choses à faire. Sinon, au niveau des photos, en ce moment, j'essaie de partir un petit peu sur un type photos de publicités.

Kim

Oui, j'ai vu la photo avec les donuts.

Julien Combres

Oui et la photo de la bouteille de bière. Mais sinon, après, c'est vrai que mon style de photo, c'est quand même des photos plutôt chargées, avec des scènes assez larges. C'est vrai que la flying photo ça prend pas mal de temps à faire. C'est pas, le genre de photo que j'arrive à sortir en 10 minutes.

Kim

Du coup, comment se passe le processus de création?

Julien Combres

Je dirais qu'il y a vraiment 3 grosses étapes. La première partie de réflexion, donc, de savoir déjà qu'est-ce que je vais shooter, comment je vais le shooter et surtout, quelle histoire je peux essayer de raconter avec les aliments, avec la nourriture durant cette partie de mon expérience.

Kim

Quelles sont tes sources d'inspiration ?

Julien Combres

J'ai tendance à aller pas mal sur Pinterest pour voir ce qui se fait avec les aliments que j'ai choisis. Souvent, le problème avec Pinterest c'est que c'est assez réducteur au final parce que tu vois des photos et du coup, t'as envie de le copier entre guillemets, ce que t'as vu, même si c'est en incorporant plusieurs éléments de plusieurs photos différentes.

Et du coup, je regarde un petit peu ce qui se fait ailleurs, pas forcément dans la photo culinaire, mais aussi dans les films. Comment est disposée la lumière dans une scène ou juste dehors. Je regarde comment la lumière interagit avec nos alentours. Ça permet de trouver de l'inspiration, que ce soit pour l'angle photo ou l'éclairage qu'on veut. Et après, il faut improviser aussi.

Kim

C'est vrai que c'est une approche que je trouve vraiment intéressante parce que personnellement, moi aussi, j'avais un petit peu tendance à m'inspirer sur Pinterest. Mais après, je trouve qu'on reste trop figé et ça laisse pas forcément la place à la créativité. Donc, j'aime beaucoup ton approche. Et est-ce que tu peux nous dire à peu près combien de temps ça prend ce processus de réflexion?

Julien Combres

Dur, dur à définir parce qu'en général, ça se passe sur plusieurs jours, voire semaines. Y'a des fois, je commence à avoir des idées pour une photo. Et puis je note l'idée quelque part. Et puis j'oublie. Et des fois, il y a quelque chose qui m'y fait penser. Ou alors je reviens sur la liste et je repense à cette photo. Je pense par exemple à la photo que j'avais faite avec les crêpes et les cuillères qui volent au-dessus avec le caramel rectangle.

C'était surtout un copain sur Instagram qui m'avait dit « Tu pourrais me faire voler du caramel sur des crêpes ! ». A la base, il m'a dit de faire voler des crêpes avec du caramel. L'idée était restée. Et au final, je me suis dit que faire voler les crêpes n'était pas forcément une super idée et que j'allais plutôt faire voler le caramel.

Et un jour, en me réveillant, que j'ai eu l'idée de faire avec les cuillères une sorte de cascade de caramel qui descend sur les crêpes.

Kim

Franchement, j'ai beaucoup aimé, je l'ai trouvé géniale !

Julien Combres

C'était vraiment la première photo ou l'image que j'avais en tête de ce que je voulais faire ressembler au final à la photo. C'est la première photo où j'ai réussi à traduire ce que j'avais dans la tête de manière visuelle. Souvent, c'est un petit peu Hollywood. Tu penses à tout ce qui pourrait se passer. Et puis après tu redescends sur terre, tu joues, tu vois les accessoires que tu as réellement.

Kim

Donc, du coup, justement pour la phase de création. Comment ça se passe? Tu reprends un peu tes idées, ensuite tu crées un décor puis tu shootes ? Tu fais tout la même journée ou tu fais en plusieurs étapes ?

Julien Combres

Non, le shooting, en général, c'est en une seule fois, sauf si, si, j'ai besoin de faire des repérages d'abord pour voir si tout va marcher ou pas, parce que des fois, ce n'est pas techniquement faisable ce que j'ai envie de faire. Quand c'est comme ça, je fais des petits tests sans nourriture, juste en prenant des accessoires, en les prenant en photo et en me voyant si j'arrive à incorporer comme je veux.

Julien Combres

Là, par exemple, les cuillères, c'était pour arriver à avoir les cuillères toutes seules, sans avoir mes doigts dessus ou sans avoir les pinces pour les tenir.

Julien Combres

Donc, il y avait la première partie de la réflexion, organisation. Donc là, la deuxième partie serait plutôt le shooting en lui-même. Du coup, je vais pouvoir te parler des différents types de photos, selon moi. Pour moi, il y en a vraiment deux. Donc il y a la vraie entre guillemets flying photo où tu as un bon éclairage. Ou alors un flash qui te permet vraiment de figer le mouvement, d'avoir une vitesse d'obturation qui serait très, très haute, qui permet de, quand tu déclenches, d'avoir ton objet en mouvement complètement net à l'écran.

Tu te mets face au soleil, tu jettes des trucs en l'air, tu les laisses tomber et quand tu les prends en photo, du coup, ça les immobilise. Donc, cette partie-là, elle est assez simple. J'ai envie de dire une fois que t'as la partie matérielle. C'est juste que c'est un petit peu basé sur le hasard. Tu ne sais pas vraiment où les objets vont tomber.

Kim

Je confirme que c'est, ce qui m'est arrivé avec une photo d'un cocktail avec de la glace qui tombe avec un splash. Je pense que sans mentir, je bien pris 100 photos.

Julien Combres

La fausse photo, entre guillemets, c'est celle où les objets ont l'air d'être en mouvement, mais ne le sont pas réellement. T'as des espèces de pinces qui se vendent comme des pieuvres avec des bras, des bras mobiles avec une pince au bout, qui permettent de tenir des objets en mouvement, de figer des objets en lévitation. Ça, c'est ce que j'utilise.

Tu piques un objet avec une petite pique à brochette, par exemple, puis tu l'accroche à cette pieuvre ou cette pince et ensuite tu prends ta photo.

Kim

Et du coup, comment ça se passe avec la pieuvre. ?

Julien Combres

Elle est fixée au support sur lequel tu shootes Si tu veux faire de la flying photo, il te faut forcément un trépied puisque tu vas combiner plusieurs images ensemble. Donc pour ça, il faut que tu shootes en manuel, que ta mise au point soit la même aussi, parce que c'est pareil, il faut que ta mise au point soit sur un point fixe. Et la mise au point ne doit pas changer entre les photos.

Julien Combres

J'ai pas précisé non plus quand tu fais des photos en mouvement, il faut toujours penser à prendre une photo de ta scène vide parce que quand tu as vu tes photos, que tu as tes objets séparés avec la pique qui dépasse de l'objet, il faut que tu utilises des différents calques dans Photoshop pour pouvoir effacer les parties qui n'intéressent pas. Et du coup, si tu as

mis la photo de base en calque principal de Photoshop, tu as cette photo qui apparaît quand tu en supprimes d'autres, un peu comme des couches entre guillemets.

Julien Combres

Donc, si on récapitule dans l'ordre, il faut donc pour commencer un trépied, il faut que l'appareil reste immobile, que les réglages soient réglés en manuel pour éviter d'avoir des changements de lumière dans la photo. Il faut aussi que la mise au point soit réglée manuellement sur un point fixe de la photo. Et donc ensuite, il faut la photo vide et ensuite des multiples photos avec les objets en lévitation.

Kim

Génial! Et du coup, justement, tu voulais parler de la photo avec les crêpes qui lèvitent ?

Julien Combres

Au final, la photo avait été prise la veille du shooting avec les cuillères. Donc, au final, le caramel qui était dans les cuillères n'a jamais touché les crêpes qui étaient en dessous. Donc, c'est ça l'avantage aussi avec la flying photo, c'est qu'on peut s'y prendre en plusieurs fois, à condition de ne pas bouger le trépied.

Kim

Quel est ton conseil pour nos auditeurs qui veulent débiter en flying food ?

Julien Combres

Après, ça dépend la méthode qu'ils choisissent. S'ils choisissent la méthode du flash ou du grand soleil, ils peuvent déjà faire des photos de Splash. Ça peut être un bon début. Et après, juste lâcher des objets précis. Si j'avais surtout un conseil pour essayer de rendre la chose la plus naturelle possible, ce serait de ne pas hésiter à avoir des objets flous, en fait, de rapprocher certains objets et d'en éloigner d'autres, d'avoir vraiment un effet de profondeur et pas justement d'avoir tous les objets absolument au même niveau qui donneraient l'impression, justement, d'avoir une photo plate alors que ce que l'on veut, c'est du mouvement et de la 3D.

Kim

Voilà donc jouer aussi sur l'ouverture focale. C'est ça.

Julien Combres

Moi, je conseille une ouverture assez grande. Après, ça serait vraiment à adapter à la taille de l'objet que vous shootez par exemple pour des cookies ou des cookies qui doivent faire jusqu'à 5 cm de large. Le but, c'est que c'est que le cookie soit entier. Il faut essayer de garder au moins une ouverture tel que le cookie soit entièrement net.

Julien Combres

Après, s'il y a d'autres cookies qui sont devant, qui se retrouvent un peu flous ou derrière ça et là, par contre, c'est normal. Mais il faut essayer d'avoir au moins un sujet, le sujet principal qui soit qui soit net.

Kim

Merci. Et puis, du coup, ton style a un peu évolué. Les dernières photos sont un petit peu moins flying photo. Tu vas aller vers un autre style ?

Julien Combres

Pas forcément. Mais c'est vrai que la photo, ça prend pas mal de temps et j'aime bien pouvoir raconter une histoire avec mes photos. Et je n'ai pas forcément le temps de réfléchir à tout ça. Du coup, c'est vrai que les flying photos sont passées un petit peu en arrière-plan, comme j'essaie de suivre un rythme de publication de deux photos par semaine.

Julien Combres

Par contre, c'est vrai que c'est non seulement je reposte pas deux photos différentes d'un même shooting, mais j'essaie toujours de faire des nouvelles photos. Déjà, parce que moi, ça, ça me permet de varier. Ça me permet d'apprendre de nouveaux trucs et surtout ça, ça permet d'avoir un vrai rythme. Donc, j'essaie vraiment d'avoir la phase de réflexion organisation, shooting et retouche dans la même semaine.

Kim

OK, donc tu es assez efficace sur les shootings?

Julien Combres

Oui, à condition d'avoir tout ce qui bouge pas. Pour le burger, par exemple, j'étais parti sur une sorte de perchoir à oiseaux avec tous mes objets superposés les uns au-dessus des autres. Je m'attendais à faire une ou deux photos et que ça soit plié. Et au final, les fils sur lesquels j'ai posés mes objets étaient beaucoup trop fins. C'étaient des fils de couture. C'était un peu comme si tu essaies de te mettre debout dans un hamac. C'était équilibré, c'était pas ça.

Kim

Et du coup tu as procédé comment finalement ?

Julien Combres

J'ai posé tous les éléments à plat, je les ai shootés séparément et je les ai détourés ensuite dans Photoshop.

Du coup, le storytelling, ça serait vraiment la troisième étape dans les deux étapes que je t'ai données avant. Ça serait vraiment toute la partie rédaction de textes tourne autour des photos d'Instagram. Moi, je les publie sur Instagram. Pour moi, la photo, c'est vraiment un moment figé dans le temps. Donc, c'est dur de raconter une histoire. J'aime bien

raconter un petit peu les déboires que j'ai eus avec la photo, la prise de photos ou la retouche, ou la réflexion qui m'a permis d'arriver à cette photo-là.

Mais j'aime bien raconter tout ce qui s'est passé à côté. Histoire, donner un petit contexte, marcher.

Kim

Super d'accord, c'est vraiment intéressant. Et puis le storytelling, alors j'imagine forcément que tu en penses déjà dans la première phase de la création ?

Julien Combres

Non, en général le storytelling me vient après la prise de photos. Donc, souvent, c'est quelque chose que j'invente au fur et à mesure. Quand je fais mon texte sur Instagram, j'ai les photos qui sont prêtes et donc là, j'ai l'histoire qui me vient en freestyle. Des fois, c'est bien, des fois c'est pas bien. Donc je recommence. Mais en général, ça arrive assez facilement.

Kim

Et du coup, pour la planification des pots, qu'est-ce que tu fais ? De manière spontanée, manuelle, ou est-ce que tu utilises un logiciel de planification ?

Julien Combres

Alors c'est pareil. C'est complètement freestyle en ce moment. Mais c'est vrai qu'il faudrait que je m'organise un peu plus. Déjà, il faudrait que j'arrive à avoir des photos d'avance. Pour l'instant, je suis un petit peu en flux tendu. J'arrive quelquefois à avoir une ou deux photos d'avance, donc avoir une semaine d'avance, mais c'est rare, c'est rare et souvent, j'en profite pour faire pour faire autre chose cette semaine-là et donc je rattrape mon avance assez vite.

Kim

Après, c'est vrai que c'est la raison pour laquelle je t'ai posé des questions par rapport à la réutilisation des photos, parce qu'il y a quand même pas mal de créateurs de contenu qui réutilisent plusieurs fois les mêmes photos, ou alors soit la même photo, soit des photos issues du même shooting. C'est vrai qu'au début, c'est quelque chose que je ne faisais pas du tout. Et là je le fais, parce que c'est quand même un peu compliqué pour moi, comme je poste une fois par jour.

Donc, on a aussi cette option de réutiliser des photos qu'on a déjà postées. Mais tout dépend de la stratégie. C'est vrai que toi, tu es plutôt un processus créatif, donc ça peut être pas forcément sens. Mais voilà à savoir pour nos auditeurs. Vous pouvez aussi réutiliser certaines photos ou réutiliser les photos similaires d'un shooting.

Julien Combres

Je pense que ça dépend vraiment le rythme de publication. Je sais que toutes les personnes qui ont une photo par jour ou une photo tous les deux jours, au bout d'un moment, je pense que t'as pas le choix. Et puis, il faut voir aussi que tu des

auditeurs. T'as des abonnés qui arrivent, qui ont pas forcément vu toutes tes photos. C'est vrai que ça peut être intéressant de les revoir. Après ça, je pense que c'est à faire quand t'as une certaine cohérence dans tes photos.

Julien Combres

Là, par exemple, si moi je ressortait des photos que j'ai faites au début et forcément, ça rendrait pas super. Quand tu évolues rapidement, entre chaque photo, je pense pas que ça soit trop faisable de récupérer des vieilles photos et de les ressortir.

Kim

Moi, je suis tout à fait d'accord. Et puis, aurais-tu un conseil pour nos auditeurs qui souhaitent se lancer dans la photo ? Donc, de manière générale, pas spécialement la flying photo dans la photo en général.

Julien Combres

Je pense que le conseil principal, c'est de prendre du plaisir à prendre des photos. Parce que si, si, y'a pas de plaisir, ça ne sert à rien. Ça ne s'améliore pas et on ne peut pas rendre des photos jolies si on n'a pas envie de les faire.

Il faut que la personne qui voit la photo se dise qu'elle a envie de manger ce qui se cache dans l'écran. Donc ça, déjà, ça serait un premier conseil. Après, je pense qu'il faut chercher de l'inspiration et pas forcément que dans la photo, il faut regarder tout ce qui se fait autour, dans les photos, la taille, dans les films, dans les dans les magazines.

Parce que des fois, on tombe sur des publicités, dans les magazines qui donnent envie et qui donnent des idées. Et surtout pas hésiter à aller énormément sur YouTube pour rechercher des pas forcément des idées, mais plutôt de chercher des techniques pour réaliser certaines idées.

Kim

Parfait. Merci les conseils très utiles. Je suis tout à fait d'accord.

Merci pour ton temps et pour toutes les informations Julien. Et puis, du coup, peut-être à bientôt dans un prochain épisode?

Julien Combres

Ça marche.

Kim

J'espère que vous aimez ce podcast. Si c'est le cas, abonnez-vous pour ne manquer aucun de mes conseils food photo, marketing ou entrepreneuriat qui vous guideront dans le monde de la photo? Laissez-moi un cinq étoiles, ça me ferait super plaisir. Et dernière bonne nouvelle, j'ai encore un cadeau pour vous. J'ai réalisé un guide de plus de 45 pages pour créer le feed Instagram de vos rêves, ceux qui vous permettra de gagner de nouveaux abonnés et de faire prospérer votre business.

Ce guide est gratuit, en tout cas pour l'instant. Pour le trouver, c'est très simple, il vous suffit de taper sur Google My Sweet Discoveries guide Instagram, My Sweet Discoveries en trois mots, guide Instagram. Ensuite, vous tomberez sur ma page Instagram où vous aurez différents kits gratuits, dont celui-ci. Le lien sera également en notes de ce podcast.

A très bientôt pour un nouveau podcast et Sweet Fin de journée.