



MY SWEET PODCAST

Épisode 12 – Comment faire un reportage photo – avec Sabine de Confit Banane

Kim de My Sweet Discoveries

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 Sabine de Confit Banane. Comme notre discussion a été particulièrement longue, j'ai décidé de la séparer en deux épisodes. Le premier sera consacré à la photo et à Instagram. Vous apprendrez entre autres comment réaliser un reportage photo, comment organiser vos shootings photos et comment vous détacher de la pression d'Instagram. Rendez-vous la semaine prochaine pour la partie #2 où Sabine fait avec nous le bilan de ses 10 ans d'entrepreneuriat et vous donne ses conseils pour être un entrepreneur à succès. Un autre contenu super intéressant et enrichissant.

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.

Kim de My Sweet Discoveries

Bonjour à tous et bienvenue dans ce nouvel épisode, alors aujourd'hui, j'ai le plaisir d'accueillir Sabine de Confit Banane qui nous fait l'honneur d'être là. Alors pour commencer, Sabine, est ce que tu pourrais te présenter rapidement à nos auditeurs et auditrices, stp?

Sabine de Confit Banane

Bonjour déjà bonjour. Je suis Sabine du blog du compte Instagram, Confit Banane. Je suis photographe culinaire, je travaille à mon compte depuis 10 ans puisqu'on en a parlé enfin pas avant. Mais on va en parler. Et je suis maman d'un petit garçon de 9 ans et je donne aussi des cours de cuisine, c'est-à-dire que je n'ai pas que la partie photo. J'ai aussi la partie cours de cuisine dans mon activité.

Kim de My Sweet Discoveries

Ah oui, oui, tu partages ton temps entre les deux activités et 3 avec le fait d'être maman et d'ailleurs ça me fait penser à la photo de la semaine passée où on te voyait sur une table en train de faire un shooting photo et ton fils en train de faire ses devoirs. C'est vrai que ça doit être quand même un challenge.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais les cours, du coup, les cours de cuisine occupent la moitié de ton temps. Quel pourcentage par rapport à la photo?

Sabine de Confit Banane

Alors, on n'est pas tout à fait sur la moitié du temps. On est à peu près sur deux tiers photo, un tiers cours de cuisine. Après, c'est assez variable d'une semaine à l'autre. Là, par exemple, on va rentrer dans les fêtes de fin d'année où il y a beaucoup de cours, beaucoup de demandes. Donc là, ça va être 50/50, on va dire, mais le reste de l'année, c'est à peu près deux ou trois cours par semaine et après le reste.

Sabine de Confit Banane

En photographie, c'est assez variable d'une semaine à l'autre, suivant les périodes de l'année. Mais voilà, je partage mon temps entre les deux entreprises. C'est la photo culinaire, mais aussi les cours de cuisine.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais c'est vrai, j'ai tendance à l'oublier parfois, c'est bien d'avoir un petit rappel. Donc, les cours, c'est vraiment fixe. Comme je disais en temps normal, deux, à trois cours par semaine fixe. Et comment ça se passe ? J'imagine que ça change en fonction de la saisonnalité. Est-ce que tu peux nous dire un peu plus?

Sabine de Confit Banane

Oui, c'est vraiment en fonction des saisons. En fait, mon atelier est dans un magasin de producteurs, dans un magasin où on vend que des produits locaux et fermiers, et on travaille avec ces produits-là. Donc on travaille énormément en fonction des saisons et avec des produits de saison. Et après? Effectivement, les cours sont adaptés en fonction des fêtes qu'il peut y avoir ou en tout cas, des thématiques du moment. Typiquement, on va rentrer dans les bûches, les menus, les apéros de Noël.

Sabine de Confit Banane

C'est assez variable. On essaye de suivre les saisons au max.

Kim de My Sweet Discoveries

Magnifique, ça me met l'eau à la bouche. Il est neuf heures du matin mais on est toujours partant pour une petite bûche. Et vous avez aussi, du coup, j'imagine, des ateliers type végane, sans gluten etc ?

Sabine de Confit Banane

C'est en cours de développement. On y travaille avec le manager du magasin. C'est une demande qu'on a et qu'on cherche à développer. Après je ne suis ni végane, ni végétarienne donc ce n'est pas une cuisine que je maîtrise. Ce n'est pas quelque chose que je propose. Après, j'essaye toujours d'avoir des alternatives pendant les ateliers, je demande toujours si les personnes sont soit allergique ou soit c'est quelque chose qu'ils n'aiment pas ou pas.

Sabine de Confit Banane

Il y a tellement de possibilités pour eux de ne pas consommer tel ou tel aliment et je m'adapte toujours. J'essaye de faire des propositions en fonction, de manière à ce que tout le monde puisse s'y retrouver. Il y a plein de possibilités pour eux pour varier, mais il n'y a pas eu encore de vrais cours, typiquement des choses comme ça, mais c'est plus rare.

Kim de My Sweet Discoveries

Je me réjouis de voir ça, même si je pense que j'habite un peu trop loin de chez toi pour venir tester tes cours mais si je me trouve à proximité je viendra volontiers.

Sabine de Confit Banane

Je suis à Pau, donc c'est le sud ouest de la France. Extrême Sud-Ouest, c'est le département du 64 dans tout le monde connaît la côte basque. Très bien en général, là où on part en vacances. C'est le même département et c'est un peu plus dans les terres. On va dire entre la montagne, la mer et l'Espagne.

Kim de My Sweet Discoveries

Ha ha ben oui, c'est une belle région. Mais en tout cas pour les personnes qui nous écoutent. Si vous êtes à proximité de Pau, c'est peut-être le moment de se lancer dans un petit cours de cuisine. Et puis, si tu veux Sabine, tu m'enverras le lien avec tes cours.

Kim de My Sweet Discoveries

Et comme ça, je mettrai ça en notes de podcast pour les personnes qui nous écoutent.

Kim de My Sweet Discoveries

Du coup, on va revenir un petit peu plus au sujet de la photo culinaire qui est qui nous intéresse plus particulièrement. Je voulais savoir si tu pouvais me dire qu'est ce qui a poussé à te lancer dans la photo culinaire?

Sabine de Confit Banane

C'est une très bonne question. Non, je ne sais pas. J'ai toujours aimé faire de la photographie. Depuis petite, j'ai grandi avec des parents qui avaient des appareils photo qui traînent à la maison. J'ai toujours eu des appareils sous la main. J'ai toujours joué avec un appareil. Quand j'avais 13-14 ans, j'avais transformé la salle de bain en chambre noire pour développer les photos en noir et blanc donc je passais mes week ends à faire du développement photo.

Kim de My Sweet Discoveries

Maintenant, j'ai l'image en tête.

Sabine de Confit Banane

J'ai toujours. J'ai toujours baigné là-dedans. J'ai voulu faire une école de photo, mais c'était trop cher et je pense que je n'étais pas assez motivée aussi. Et ce qui me plaisait dans la photo, à la base, c'était beaucoup le côté instantané prendre les gens dans la rue qui rigolent, etc. Et je ne sais pas à quel moment ça a dérapé. Et je finis sur sur la photographie culinaire. Je pense que c'est quand je me suis remise à cuisiner, à tenir le blog.

Sabine de Confit Banane

J'ai eu envie de faire de jolies photos et du coup, je me suis intéressée petit à petit à la photographie culinaire pour vraiment pour mon blog, à la base, pour avoir de jolies photos pour mon blog et retrouver le plaisir de faire des photos. Donc c'est un peu arrivé comme ça. Par hasard, on va dire il n'y a pas de réelle motivation à la base de faire ce type de photos-là.

Kim de My Sweet Discoveries

Et la motivation derrière ton blog, c'était quoi?

Sabine de Confit Banane

M'occuper .

Sabine de Confit Banane

En 2010. Après, je ne suis pas, je ne publie pas beaucoup. Il y a eu des périodes de creux où, pendant un an, il n'y a rien eu d'autre, où j'étais beaucoup plus prolifique et où il y a eu plus de d'articles. Donc c'est 2010, mais il n'a pas toujours été très entretenu. Il y a d'autres blogs qui sortent de 2010, qui sont beaucoup plus connus et beaucoup plus alimentés que le mien.

Sabine de Confit Banane

Mais oui, ça fait déjà 11 ans que j'ai le blog.

Kim de My Sweet Discoveries

Après, c'est vrai que ça prend du temps d'alimenter un blog. J'ai un peu cette frustration parce que voilà, on fait pas mal de recettes, mais si on veut faire comme il faut les choses publier un article avec la recette de la recette au format facilement imprimable, etc. Si on veut expliquer un peu les ingrédients, ça prend vite du temps. Alors quand on fait un tas de recettes par semaine ou même plus, c'est impossible de toutes les héberger.

Sabine de Confit Banane

Oui c'est un temps énorme.

Kim de My Sweet Discoveries

Est-ce que tu peux nous expliquer un petit peu ton processus photo? Comment tu organise avant le shooting, le jour J? A la suite du shooting, comment tu gères un petit peu cette organisation?

Sabine de Confit Banane

C'est assez variable, on va dire ça va dépendre quand c'est pour un client ou quand c'est pour moi, j'avoue que quand c'est pour moi, j'aime beaucoup photographier au feeling. En tout cas, ouvrir le frigo ou je vais aller faire mes courses, je vais prendre des produits que je trouve sympas, qui me plaisent sur le coup et j'arrive à la maison. Je me dis qu'est-ce que je vais en faire ? Je trouve une recette, je la fais.

Sabine de Confit Banane

Si elle est OK, je la prends en photo et là, c'est pareil. Je vais pas avoir forcément préparé un mood board en tout cas, réfléchi à ce que je voulais faire. Je laisse parler par instinct, mais en tout cas, j'essaye de faire sans contrainte. Ça me permet à la fois de progresser ou en tout cas, d'essayer de nouvelles choses. Et les jours où je n'ai pas le temps de rentrer un peu dans la facilité en faisant une mise en place que je sais qui fonctionne. On pause, ça, là et hop, je sais que j'aurai une photo de pour pour montrer sur sur les réseaux.

Sabine de Confit Banane

C'est mon système de fonctionnement quand je travaille pour moi ou en tout cas quand je veux faire des photos juste pour Instagram. Pour moi, quand je travaille pour un client, j'essaye d'être un peu plus organisée. Donc, en général, il y a quelques jours avant, j'ai un bloc notes ou je sors les feuilles au fur et à mesure et je note la recette. Les éléments importants du brief de manière à rien oublier à savoir ce que je dois aller acheter.

Sabine de Confit Banane

J'essaye de faire les courses deux jours avant, de manière à avoir tout de prêt et après le jour J. Si je peux, je fais la recette aussi en amont ou les recettes à l'avance parce que c'est beaucoup de temps de gagné le jour J. S'il y en a en tout cas une partie des recettes qui sont déjà préparées. Et après le jour J, je shoote et j'essaye de faire les retouches en suivant déjà parce qu'on a tout mis en place, en tête, etc.

Sabine de Confit Banane

Et en plus, ça évite de cumuler après les retouches et de pas de se mélanger. Mais en tout cas, une fois que la photo est faite, je fais les retouches en suivant et le soir en général, c'est terminé, c'est envoyé au client et comme ça, je peux passer à autre chose. Je passe à un autre client, je passe à un autre shooting et les choses sont carrées. Je ne laisse pas traîner les retouches pendant plusieurs jours.

Sabine de Confit Banane

C'est ce que je faisais avant. Maintenant, j'essaie de faire tout en suivant et c'est comme ça après la fin de la journée. Ce contrat-là, en tout cas, est terminé et on peut passer à autre chose et pas avoir plein de choses en cours et se disperser.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial, merci! C'est top comme approche ! Justement je suis encore un peu en train de tester par rapport à ça. Est-ce que c'est plus efficace de faire les retouches dans la foulée? Comme tu dis comme ça, au moins notre esprit est libéré. Ou alors, pardon, j'entends un léger écho. Toi ça va ? Bon, bah, je crois que c'est bon. Voilà. Donc, j'étais en train de dire que j'étais encore en train de tester un petit peu ce qui fonctionne le mieux, soit tout faire dans la foulée pour, comme tu dis, avoir l'esprit libre.

Kim de My Sweet Discoveries

Et puis, comme ça, on sait que Super on a finit le mandat client et que c'est fait ou alors regrouper toutes les photos ensemble et ensuite se bloquer une plage de temps pour faire toutes les retouches . Je suis encore un peu en train de tester les deux approches, mais toi, tu fais ça, même si, par exemple, tu dois retoucher juste une photo, juste une recette pour un client. Tu le fais quand même dans la foulée ?

Sabine de Confit Banane

Après, tu vois par exemple. Là, aujourd'hui, j'ai un shooting à faire une fois qu'on aura fini l'enregistrement. C'est qu'une photo, c'est ce que je préfère en plus ça. D'autant plus s'il y en a qu'une. Parce que je vais faire la photo, on va la valider. Le client, je fais la retouche une heure après. Ils ont les photos et je peux passer à autre chose. C'est quelque chose que quand je vais avoir beaucoup de retouches ou en tout cas, si il y a des clients, par exemple, c'était j'ai shooté pour un client ou on a fait plus de 90 photos ensemble dans l'été.

Sabine de Confit Banane

Là c'était différent. Par exemple, on faisait pendant deux jours de shooting avec validation donc pendant un ou deux jours par semaine, on était en shooting ensemble. Ils validaient au fur et à mesure. Là, je ne faisais pas les retouches. Le soir déjà, on faisait des grosses journées de shooting, donc le soir, une fois que j'avais fini le temps de ranger, etc. Je n'avais aucune envie de me plonger dans mes retouches.

Sabine de Confit Banane

Donc là, en général, on shootait le lundi mardi et je me consacrais le mercredi, en tout cas à une partie de la journée aux retouches. Et c'était pareil. C'était pour leur envoyer au fur et à mesure parce que je me suis dit si j'attends d'avoir les 90 photos de faites, c'était des photos où il avait quand même pas mal de petites choses à corriger. C'était des grosses masses de couleur. Dès qu'il qui avait une tâche, ça se voyait.

Sabine de Confit Banane

Il fallait tout corriger avec Photoshop en plus, etc. Et là, j'ai préféré faire petit à petit. Mais je faisais comme tu disais, je me bloquais une journée dans la semaine pour faire ça. Parce qu'on shootait 10 15 photos sur deux jours après le soir, je n'ai pas envie de repartir sur 7/8 retouches à faire. Mais quand c'est des petites commandes comme ça, je préfère faire faire de suite, ça permet là c'est un client avec qui je travaille une fois par mois pour 1 photo.

Sabine de Confit Banane

Donc, je préfère faire la photo. On fixe un jour où on shoote, je fais la photo, je leur envoie en suivant et comme ça, je suis tranquille jusqu'au mois prochain. Je sais qu'avec eux c'est fait et ça évite aussi de zapper vu qu'il n'y en a qu'une. Moi, je suis quelqu'un qui passe vite d'une chose à l'autre. Je suis un peu Dori et je suis capable de d'oublier la photo et que dans une semaine, la cliente me dise : Au fait, on attend la photo, on ne l'a pas reçue.

Sabine de Confit Banane

Moi, je fais tout d'un coup, c'est retouché, c'est envoyé et je me libère du temps de cerveau aussi. Et eux, ils l'ont dans l'immédiat. Donc aussi, ça permet d'être carrée avec eux, d'avoir ce truc-là. De fait, si on passe à autre chose.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est vrai, tu as raison d'un point de vue charge mentale, ça peut être une approche intéressante parce que parfois, quand on a des petites choses comme ça qui nous parasitent un petit peu l'esprit, on dit justement il faut pas oublier. Donc, soit on oublie, soit justement on a peur d'oublier. Moi, maintenant, je suis en train d'utiliser un programme. Je pense que tu le connais, ça s'appelle Notion. C'est un planificateur. Je sais pas si tu utilises ça aussi ?

Sabine de Confit Banane

Alors je m'y suis pas mise. En fait je voudrais faire la formation qui s'appelle I don't think I feel. Je ne sais plus. Il y a une formation qui a l'air très bien. J'en ai parlé avec Guillaume, que t'as interviewé aussi, qui l'utilise beaucoup et qui m'a dit que c'était très pratique. En fait, j'ai commencé à l'utiliser, mais c'est autant le bazar que dans mon cerveau.

Sabine de Confit Banane

Il faut d'abord que j'apprenne à me former dessus pour avoir quelque chose de carré et j'ai fait plein de trucs dans tous les sens. Et finalement, c'est un bazar monstre. Donc, je suis revenue pour quelque temps à la vieille version papier où je note, etc. Tout à la fin. Mais le but du jeu, c'est dans mes objectifs-là, des mois à venir, de me former sur ce logiciel pour le comprendre et le maîtriser assez rapidement.

Sabine de Confit Banane

Je n'aime pas trop perdre du temps et du coup, le maîtriser et pouvoir effectivement l'utiliser parce que je pense que c'est un super outil quand on le maîtrise et en tout cas pour les mood boards ou même pour prévoir les shootings, avoir nos listes de courses ou nos différents mood board ensemble, c'est super. Je pense que c'est un super outil.

Kim de My Sweet Discoveries

Oui, tout à fait, c'est pratique. J'en avais parlé avec Eva, justement. Moi, je n'ai pas suivi la formation dont tu parles, même si je sais on me l'a recommandé. Ça peut être intéressant. J'avais suivi la formation d'un de mes amis qui est coach et que j'ai interviewé dans un épisode qui sera aussi prochainement dispo dans les podcasts. Il a développé un système un peu similaire. Ça s'appelle Lifetion. En fait, il a créé son propre système basé sur Notion.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est hyper puissant. Tu peux définir des objectifs à court terme, moyen terme, long terme. Tu peux aussi assigner des contextes à des tâches, par exemple accéder à un compte Twitter en train d'attendre ou monter dans le bus dans les transports, donc, c'est super puissant. Puis, comme tu dis, par rapport aux listes de courses, c'est aussi top parce que parfois, tu n'as plus ingrédients. Tout d'un coup, tu te retrouves à proximité d'un magasin et tu dis trop bien. J'ai mon téléphone, je vais y aller maintenant.

Kim de My Sweet Discoveries

Alors qu'avant avec la liste papier, tu ne l'as jamais sous la main. Donc Sabine, je pense que tu vas aimer mais je suis d'accord avec toi. Je pense que c'est bien d'avoir une formation parce que sinon, franchement, c'est pas évident. La première fois que j'ai vu ça, j'ai mis plusieurs mois à l'utiliser, j'étais un peu dubitative parce que c'est immense. Il y a tellement de choses à apprendre que c'est vrai que sans formation, on peut se perdre.

Kim de My Sweet Discoveries

Et tu nous parlais de ton shooting du coup de cet été où tu as fait 90 photos pour un client, ça se fait directement chez le client ou comment ça s'est passé là ?

Sabine de Confit Banane

Moi, je suis du sud ouest de la France, donc je suis vraiment excentré par rapport à Paris ou même. Toulouse, Bordeaux, etc. Donc moi, je travaille quasiment que chez moi, mais là, du coup, après le client valide sur WhatsApp, je pense que c'est un système qui est beaucoup utilisé en photographie culinaire. Donc, on fait les photos, on envoie au fur et à mesure aux clients et il peut corriger ou en tout cas, soit valider ou dire non.

Sabine de Confit Banane

Là, c'est de validation. Effectivement, je parle comme si le client était là. Il y avait un groupe de discussion avec à la fois l'agence et le client et moi, et du coup, on pouvait valider assez rapidement. Il était très réactif, donc on pouvait valider les shoot très rapidement et avancer comme ça.

Kim de My Sweet Discoveries

Et tu leur envoies sur WhatsApp, les photos brutes ou tu as déjà appliqué quand même un petit preset ?

Sabine de Confit Banane

Cette fois, je fais des retouches très rapides. Quand c'est pour le même client. Effectivement, en général, je me crée un preset pour pour le client. Ou en tout cas, quand on est sur une série, on est sur les mêmes conditions, plus ou moins lumineuses, etc. Donc je fais la retouche, une retouche rapide et j'explique toujours aux clients que c'est. Voilà, c'est juste une petite retouche rapide qu'il y aura d'autres modif à faire. Et après, tu sais, je copie la retouche que j'ai faite sur la première photo.

Sabine de Confit Banane

Je la copie au fur et à mesure pour ne pas avoir à faire la retouche à chaque photo et et non jamais la photo brute, parce que ça peut créer beaucoup de d'incompréhensions ou de conflits, ou en tout cas pour dire des choses qui vont nous faire changer des choses. Et en fait, c'est juste parce que la photo est pas retouchée et que, du coup, ils n'ont pas la vision que pourrait avoir au global la photo terminée.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial! Mais c'est vrai que c'est une super bonne manière de procéder comme ça, comme tu dis d'appliquer un preset. Ensuite, on synchronise les paramètres pour que ça s'applique à toutes les photos et ça nous fait au moins des photos qui sont sympas, qui donnent déjà envie aux clients. Et j'ai vu que tu faisais aussi pas mal de photos reportages.

Sabine de Confit Banane

Ouais, oui, enfin, c'est assez récent. C'est rigolo parce que c'est quelque chose qui me trottait dans la tête depuis un petit moment. J'en parlais au tout début. Effectivement, je me suis portée sur la photo à la base pour avoir de l'humain, quelque chose d'assez instantané. Prendre les gens sur le vif et c'est quelque chose qui me manquait énormément dans la photographie culinaire et qui me manque encore. Je n'ai pas encore eu ma dose de l'instantané.

Sabine de Confit Banane

On est vraiment dans quelque chose en photographie culinaire qui est très figé, très statique, très mise en scène aussi. On ne va pas se mentir chaque détail est important. Chaque tout est mesuré presque au millimètre et ça me manquait un peu. Et je pensais de plus en plus à proposer ces prestations-là. Mais c'est un peu compliqué quand on n'en a jamais fait, quand on n'a rien à présenter aux clients.

Sabine de Confit Banane

Et du coup, j'ai commencé par faire des photos là où je donne des cours de cuisine dans le magasin de producteurs locaux. Je m'entends très bien avec l'équipe et du coup, je partais plutôt là-bas. Et le matin, quand ils mettent en place entre 8 et 9, ils n'ont pas encore les masques. Du coup, je me suis baladée dans le magasin. Je les ai pris en photo à la volée, comme ça, en train de travailler.

Sabine de Confit Banane

Ça leur a permis d'avoir des photos gratuitement, que je leur ai filé un super contenu. Et moi, ça m'a fait un terrain de jeu d'entraînement et ça m'a fait aussi des photos à montrer, à proposer en tout cas au client et le fait de les avoir montrées sur les réseaux sociaux et en stories. En photo, j'ai montré des photos comme ça. Il y a des gens qui sont venus me voir et qui m'ont commandé des photos reportage. Et du coup, en l'espace de trois ans, j'ai commencé à avoir des commandes et du coup, à chaque fois, je les montre.

Sabine de Confit Banane

Je pense que le fait de les montrer en story, les gens se disent c'est aussi ça et viennent me voir pour ça. Et du coup, ça, c'est quelque chose qui s'est pas mal, pas mal développé. J'en ai pas fait 30 non plus, mais j'en ai fait 5 ou 6 depuis depuis cet été. Ça m'a permis de développer cette partie-là que j'apprécie beaucoup. J'aime beaucoup ces moments-là parce qu'on est avec les équipes en échange et c'est très intéressant de voir les gens de travailler, de mettre aussi du contexte des mains, de l'humain, des visages derrière, derrière tout ça.

Kim de My Sweet Discoveries

Comme tu dis souvent dans la photo culinaire, on essaie de raconter une histoire avec un story telling. Mais je trouve que ce qui est magnifique, c'est qu'avec les photos reportages, justement, on va encore plus loin. On va vraiment encore plus loin dans le récit que tu racontes. Et tu vois, je trouve que vraiment, c'est génial parce que tu te sens vraiment immergé en immersion et à échelle humaine en tout cas la manière dont tu le fais.



Kim de My Sweet Discoveries

C'est super beau. Mais est-ce que tu peux nous nous expliquer, justement? Un peu comme comment tu t'organises, comment ça se passe en général ?

Sabine de Confit Banane

Alors, en général, on est sur des demies journées pour un restaurant. C'est quelque chose qui permet déjà de faire pas mal de photographies. Moi, je ne compte pas les photos perso. S'il y a 150 photos de bonnes dans le lot, je vais en envoyer 150 aux clients. À partir du moment où je les ai, je ne vois pas pourquoi je garderai si ça peut lui être utile. Donc je pars sur une demi journée de shooting en général.

Sabine de Confit Banane

Souvent, c'est le matin, de manière à ce qu'on puisse être en cuisine pendant la mise en place, la préparation des plats. Quand il y a des temps morts, j'en profite pour aller me balader dans la salle, pour faire des photos de la salle et aussi. J'aime beaucoup les petits détails dans la vie en général et en photographie. J'aime bien les prendre. Je ne suis pas un petit bout de tapisserie ou de chaise, en tout cas, des petits détails comme ça que je trouve sympa pour les clients.

Sabine de Confit Banane

Ça leur fait aussi du contenu facile pour eux, pour leurs réseaux, et ça permet d'afficher une vision un peu globale de leur restaurant. Pas avoir qu'une vue de la salle de loin, ça permet de montrer plein de petites choses. Donc, je fais comme ça. Et après, en fin de matinée, quand ils commencent à avoir des plats de près ou en tout cas qu'ils ont tous les éléments de prêts avant le feu, avant qu'il soit midi, ils commencent à avoir des clients.

Sabine de Confit Banane

Je leur demande de me sortir des plats et je vais aller les mettre dans la salle et les prendre en photo. Après moi, j'essaye de me faire assez discrète. Souvent les premières minutes sont assez difficiles. Je comprends, on n'aime pas. Personne n'aime se faire prendre en photo. En général, pas grand monde, en tout cas. Encore plus des cuisiniers. Quand vous arrivez dans leur cuisine, qui sont en train de bosser, ils sont pas toujours sous leur meilleur jour aussi.

Sabine de Confit Banane

On a des fois des lumières, n'est-ce pas? Donc, très vite, je leur dis au début ils sont là ils me disent pardon où ils attendent derrière moi. Je leur dis je dis, mais faites comme si j'étais pas là. Si je vous gêne, vous le dites. N'hésitez pas. Le but du jeu, c'est pas que je sois là dans vos pieds à vous gêner.

Sabine de Confit Banane

Je dis faites, faites votre vie et moi, je vais m'adapter. Des fois, je leur dis je dis je pousse juste ça parce que c'est dans le cadre. C'est pas très joli. Tu vois quand un truc, j'en sais rien. Ils viennent d'ailleurs, ils veulent couper des herbes et ils te laissent la poche d'herbes en plastique à côté. Je vais juste pousser la poche d'herbe de manière à ce qu'on ait que le couteau et je dis moi, je vais m'adapter.

Sabine de Confit Banane

Faites comme si je n'étais pas là, donc j'essaye de faire les photos en cuisine dans la matinée ou en tout cas dans le début de la demi journée, pendant qu'ils sont en train de faire la mise en place. Quand il y a des temps morts et pour pas être

aussi dans leurs pattes pendant trois heures, je vais faire des photos de la salle, etc. Et après, je fais des photos de plats tout seul. Et s'il y a cette demande-là du client, des fois, quand la salle commence à se remplir, on va faire aussi quelques photos, soit avec des gens de dos en tout cas derrière l'épaule pour avoir des mains de gens en train de manger ou des réactions des personnes.

Sabine de Confit Banane

Ça, c'est plus rare. Et puis, il faut aussi avoir l'autorisation sur les droits, à l'image des clients, etc. C'est différent. C'est à peu près l'organisation que j'ai eu. Je ne sais pas si c'est la bonne. En tout cas, c'est la mienne.

Kim de My Sweet Discoveries

En tout cas, ça a l'air top. Oui je pense que c'est un bon conseil comme tu dis. De mettre à l'aise les personnes, les cuisiniers ou les personnes qui ne sont pas forcément habitués et je pense que ça fonctionne bien, en effet, de faire comme ça, d'être un petit peu invisible. Et c'est là, à mon avis, que tu que tu shootes peut-être les meilleures images, un peu plus sur le vif. Parce que c'est vrai que quand c'est posé ou quand ils s'attendent à ce que tu les prennent en photo, souvent, c'est un petit peu trop figé.

Kim de My Sweet Discoveries

Je pense que c'est vraiment une bonne approche. Et par rapport à ce que tu disais justement que tu vois que s'il y a 150 photos qui sont bonnes, tu envoies les 150, tu les retouche toutes ? Ou alors, comment ça se passe?

Sabine de Confit Banane

Du coup, je retouche tout. Quand je rentre de photoreportage. En général, j'ai beaucoup de photos. Il lui a fallu que j'apprenne à canaliser ça.

Sabine de Confit Banane

Généralement, je rentre entre 600 et 700 photos quand je rentre d'une demie journée, donc je fais tout le temps un premier tri ou je vais sortir. On travaille dans des conditions de lumière qui ne sont pas toujours très bonnes, donc je vais sortir tout ce qui est flou ou en tout cas tout ce qui me plaît, pas à tout ce que je sais que je lis. Au client, j'enlève déjà une partie, car j'ai des photos, des fois, il y a des photos qu'on a doublé ou en tout cas sur des actions.

Kim de My Sweet Discoveries

Tu sais, on va laisser appuyer. On va avoir 10, 13 fois la photo, donc je vais d'entrée sur la série d'actions, sélectionner celle qui est la bonne et enlever toutes les autres dont je fais toujours un premier pré-tri comme ça sur Lightroom avec Tu sais, enfin, je sais pas si, mais la touche X pour faire une photo rejetée. Donc j'efface les photos une à une. J'appuie sur X quand elles me plaisent pas.

Kim de My Sweet Discoveries

Donc je n'ai pas toutes j'élimine les photos, je les efface même du disque dur, toutes les photos rejetées. Et après, je fais en général les retouches sur une ou deux photos. Je vais appliquer à toutes les photos que je veux garder. Et après une à une, je les reprends et je vais terminer les retouches si besoin. En général, je sais quand tu vas prendre, par exemple, toutes les photos de celles qui seront prises en cuisine une fois que tu en a retouché une.

Kim de My Sweet Discoveries

Si tu appliques à toutes les photos prises dans la cuisine, tu vas avoir plus ou moins la même luminosité, plus ou moins les mêmes réglages. Donc ça va s'appliquer relativement bien. On va bouger deux ou trois petits curseurs s'il faut sur certaines photos. Et pareil pour la salle. Une fois qu'on a fait les retouches sur une photo de la salle, j'applique à toutes les photos et je les reprend une à une pour modifier quelques petits détails. Mais.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais voilà, donc, je retouche tout, oui, et j'envoie. Non, il est hors de question d'envoyer une photo au client pas retouchée en tout cas. Moi, c'est mon idée et j'essaye en général de faire une retouche qui soit un peu personnelle, à part si le client ne fait pas une demande du client, mais typiquement le restaurant de sushi pour lequel je travaillais. Il y avait beaucoup d'inox et de verre et de matières bois après c'est des sushis, donc on avait aussi pas mal de orangées au niveau de la nourriture, mais on retrouvait du vert et du orange.

Kim de My Sweet Discoveries

Et du coup, j'ai poussé ces couleurs-là sur les retouches et baissé les autres couleurs de manière à retrouver cette ambiance là dans toutes les photos et d'avoir une colorimétrie qui correspond aussi à celle du restaurant quand tu rentres, quand tu rentres chez eux, de leur logo, de tout. Donc, c'est intéressant aussi de livrer des photos avec une retouche qui sera propre à ce client là et dans lequel il va et va se retrouver.

Kim de My Sweet Discoveries

T'as raison ça, c'est vrai, c'est un point. C'est un point intéressant de vraiment garder en tête aussi le branding et l'image de marque du client, et pas seulement de faire la retouche en fonction de nous. Ce qu'on trouve joli enfin des couleurs qui nous parlent à nous, mais justement parce que je trouve que souvent, forcément, nous, on a nos préférences, comme tu dis. Après, il y a certaines couleurs qu'on préfère plus accentuées, plus saturées, d'autres et d'autres moins.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais c'est vrai, je pense que ton approche est vraiment une bonne approche à garder en tête, de bien garder l'identité du client à l'esprit quand on fait les retouches. Mais je demandais justement si tu retouchais les 150 photos? Moi, je serais pas d'envoyer des photos pas retouchées, vu que c'est quand même ton travail tu te dis que si après ils les postent et qu'ils te mentionnent c'est pas super, mais je te demandais ça parce que retoucher 150 photos, c'est quand même. C'est quand même un gros boulot. Après, ça dépend bien sûr qu'elle est technique. Comme j'ai expliqué, tu peux aussi appliquer un preset, tout synchroniser après la retouche à toutes les photos, ça va plus vite. Mais parfois, je trouve que quand, quand on est un peu perfectionniste, tu vois dans les détails après tu tu regardes toutes les photos et que tu te dis "Il y a une petite tâche, je corrige vite ça." Ça prend quand même du temps

Kim de My Sweet Discoveries

Mais toi, tu fonctionnes vraiment par pack de photo reportage de une demie journée ?

Sabine de Confit Banane

Oui, en fait, c'est un tarif à la demi journée qui comprend le photoreportage et la livraison des photos. J'explique toujours aux clients. En général, je leur dis vous aurez au moins une cinquantaine de photos, mais après, ça peut être très variable. Là, les derniers restaurants pour qui j'ai travaillé, je pense que oui. Il devait y avoir 550 photos, 150 photos, c'est sûr. Du coup, après, je leur dis je dis peut-être que la prochaine fois, quand je viendrai, vous en aurez que 80, parce que là, on a fait beaucoup la salle, etc.

Sabine de Confit Banane

Il y a plein de photos que si je reviens dans 6 mois ou dans un an sont déjà fait et que je pense qu'ils n'auront aucun intérêt à être refaites. Mais oui, moi, je fonctionne sur un prix. Oui, c'est un pack en gros ou qui comprend le photo reportage et la remise des photos qu'il y en ait 50 ou 150. J'explique toujours au client que je ne peux pas garantir. Ça va dépendre de plein de choses. Le nombre de photos, mais que j'essaie toujours de leur en livrer le maximum et en tout cas, d'adapter en plus à eux à leurs besoins.

Sabine de Confit Banane

Parce que certains vont avoir plus besoin de photos de la salle, d'autres plus vraiment les plats un à pour j'en sais rien, leur carte ou un truc comme ça. D'autres veulent vraiment avoir de tout, donc ça dépend aussi de la demande et des conditions et de comment ça se passe sur place ou si le jour J.

Kim de My Sweet Discoveries

Et c'est vrai qu'on n'avait pas parlé de ton appareil photo, mais je voulais savoir pour les photos reportages à ce que tu vois, j'imagine que tu utilises le même boîtier et peut-être des objectifs différents.

Kim de My Sweet Discoveries

Est ce que tu peux nous parler un petit peu?

Sabine de Confit Banane

Du coup, moi, je suis chez Nikon. J'ai le D750 j'ai un D7200 aussi qui était mon ancien appareil qui fonctionne encore très bien. Donc, le D750, c'est du plein format D7200 et en moyen format. Quand je pars en photo reportage. Des fois, j'y pense, des fois, j'oublie. J'essaie de prendre le 7200, en tout cas au moins dans la voiture, de manière à ce que si j'ai un souci avec un appareil, j'aie un appareil photo de rechange au cas où.

Sabine de Confit Banane

Après, j'ai des objectifs. J'ai un 24 78 de chez Tamron. C'est celui que j'utilise beaucoup en photo reportage parce qu'il y a ce côté versatile où on peut jouer des zooms. En tout cas, on peut l'utiliser beaucoup plus facilement en cuisine. Donc la plupart du temps, j'ai celui là. Après focale, 85 mm, fixe et c'est celui que j'utilise en 2ème. En général, je fais pas mal de photos 24-78. Une fois que je sais que j'ai eu en tout cas les photos demandées par le client, je mets le 85 dessus et je vais me balader.

Sabine de Confit Banane

Je prends d'autres photos puisqu'en fait, on a une approche un peu différente avec cet objectif-là. C'est les 2 que j'utilise le plus et j'ai toujours le 100 mm macro aussi dans le sac au cas où. Mais ça, c'est pareil. Je me sers essentiellement du 24, 75, 20 ou 24 et après, j'ai le 85 et le semble plus quand je sais que.

Kim de My Sweet Discoveries

Et le 85, c'est quoi ton ouverture focale?

Sabine de Confit Banane

Du coup, c'est un 1.8.

Kim de My Sweet Discoveries

Et puis on parlait tout à l'heure de la retouche, est-ce que tu peux nous expliquer un petit peu, comment tu t'organises plutôt, justement, par rapport au traitement des images.

Kim de My Sweet Discoveries

Un peu ton processus. Sauvegarde, rangement, c'est pas le plus glamour, mais c'est quand même super intéressant !

Sabine de Confit Banane

Encore une fois, je ne suis pas une grande organisée, mais j'y travaille. J'ai déjà pour le rangement des photos. À la base, je mets toutes mes photos. J'ai sur mon ordinateur un seul dossier qui s'appelle photos, dans le lequel en dessous, il y a des gros sous dossiers, donc familles, voyages, photos clients et photos photos floues de personnel. Je l'ai appelé, confit Banane. C'est là où je mets mes photos pour stage et pour le blog.

Sabine de Confit Banane

Et après, dans ces sous dossiers. Si c'est pour les photos clients, j'ai des sous dossiers encore avec chaque nom de client et dans chaque moment de client, soit les recettes, soit c'est orange dedans. Et pour la partie confit banane, c'est pareil. C'est des gros sous-dossiers avec marqué soupes, plats, entrées, etc. Et je range à l'intérieur comme ça, ça me permet. Je trouve qu'avec cette hiérarchie-là, je retrouve très rapidement une photo.

Sabine de Confit Banane

Si on me dit par exemple le bundt cake à la vanille que tu a fait l'année dernière, ou en tout cas, même si on se souvient pas de la date. Je sais que je vais aller dans Gâteaux Cake et je vais avoir au pire une dizaine de dossiers. Je vais très facilement retrouver mon cake à la vanille. Ce n'est pas une organisation que j'avais avant. Avant, je fonctionnait, je crois. Par année ou non, j'avais 23 toutes mes recettes dans le même dossier.

Sabine de Confit Banane

C'était une pagaille pas possible. À chaque fois que je cherchais quelque chose, je m'y perdais. Depuis que je fonctionne comme ça, je m'y retrouve très facilement et très rapidement. Donc ça, c'est pour la partie organisation de dossiers sur Lightroom. J'utilise pas énormément les tags. Je n'en ai pas pris l'habitude. J'essaye de m'y mettre petit à petit. Et ce que je fais, c'est que dès que j'importe toujours mes photos via Lightroom, la plupart du temps, donc directement sur Lightroom.

Sabine de Confit Banane

Dans le mode Importer, je vais changer le nom de manière à ce que ça me porte avec le nom de la recette. Donc ça permet sur Mac ne serait ce que de retrouver très facilement après la recette en tapant un ou deux éléments du nom de la photo. Et je vais les placer directement aussi via le module Importer dans le dossier où je veux les ranger. Donc, je fais d'abord, je les importe. Comme pour les photos clients, je fais toujours ce premier tri ou je vais.

Sabine de Confit Banane

Enlever toutes les photos que je sais que je ne garderai pas et en tout cas, ou qui sont floues ou qui ne fonctionnent pas avec, je les passe toute une à une et avec la touche X. Je rejette les photos. S'il y en a une qui me plaît vraiment, je vais. J'utilise par contre beaucoup le système de notation et de drapeau sur Lightroom. Je sais pas si oui, moi, je l'utilise beaucoup. Donc, il y en a qui me ou le droit le d'être en train d'expliquer cette étape.

Sabine de Confit Banane

En fait, les photos, on peut leur donner soit une note entre 1 et 5 ou soit une couleur jaune, rouge, bleu. Je crois qu'il y a cinq couleurs et du coup, s'il y a des photos qui me plaisent vraiment beaucoup, je vais de suite leur attribuer un moi, j'ai un code couleur. Quand je les marque en rouge sur les photos que je utilise pour Instagram. Et quand je les marque en jaune, c'est quand j'ai fini la retouche pour envoyer soit au client ou soit pour moi pour sauvegarder.

Sabine de Confit Banane

Ce qui fait qu'à la fin, quand j'ai retouché toutes mes photos, je mets afficher que les photos qui sont marquées en jaune ou que celles qui sont marquées en rouge. Et du coup, je suis sûre que j'en oublie pas et je vais les exporter directement. Je trouve, ça sert énormément et quand je les passe toutes au début, il y a des photos qui me plaisent vraiment beaucoup. Je vais de suite leur donner une note, notamment 3, 4 ou 5.

Sabine de Confit Banane

Comme ça, je les note et après, je peux afficher que les photos auxquelles j'ai donné une note et je dessus de la sélection des meilleures photos que j'avais vraiment envie de garder. Je l'utilise beaucoup. Les étoiles, en tout cas. La note, quand je les passe une à une pour celles qui me plaisent le plus pour les retrouver facilement. Et les drapeaux, je les utilise une fois que la retouche est finie. J'utilise ce système de drapeaux jaune.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est top, franchement, c'est une bonne manière de procéder. J'utilise aussi la notation avec étoile, mais justement pour Instagram, je n'avais pas encore vraiment trouvé la bonne manière de procéder. Parfois j'exportais des photos, mais je pense que c'est vraiment une bonne idée de faire cette présélection. Moi, j'ai aussi commencé à avoir des petits systèmes de drapeaux. J'avais testé aussi par saison mais je pense que c'est une bonne chose d'aller dans ces cas là.

Kim de My Sweet Discoveries

Il vaut mieux utiliser les tags, à mon avis, pour pouvoir mettre les tags autant sur toutes les photos et les drapeaux, s'en servir plus pour retrouver après au sein de chaque dossier, les bonnes photos. Si je reprends un vieux dossier, par exemple, à l'autre jour, j'ai ressorti des photos de soupe que j'avais pris l'année dernière. Je suis allé dans le dossier soupes j'ai appuyé sur de manière à afficher que mes photos que j'avais marqué en jaune et du coup, je n'ai pas besoin.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est un dossier où j'ai pris beaucoup de photos. J'ai pas besoin de chercher les photos que j'avais déjà retouchées, qui étaient bonnes, qui me plaisaient. J'appuie sur jaune. Enfin, j'ai toutes les photos que j'avais déjà retouchées et qui étaient les plus canons de la série et je les ai directement après. C'est un gain de temps énorme comme je pouvais.

Kim de My Sweet Discoveries

Je trouve ça bien utile. Les retouches là, sur Lightroom.

Sabine de Confit Banane

Alors, si c'est des photos que je vais utiliser pour Instagram, oui, je les crope en quatre cinquièmes de suite comme ça, ça permet de suite de savoir comment. Parce que des fois, c'est assez frustrant quand même de ne pas pouvoir les avoir un

entier et je trouve qu'on peut plus facilement choisir le cadrage qu'on veut et du coup, j'utilise beaucoup le système de synchronisation entre Lightroom Mobile et Lightroom PC.

Sabine de Confit Banane

Du coup, mes photos, une fois que je les ai préparées pour l'installer sur l'ordi, je les glisse dans un dossier qui est synchronisé pour les retrouver directement sur mon Lightroom Mobile. Donc je les exporte pas. Je les exporte directement de mon téléphone pour les poster, mais quand je fais Instagram pour mes clients. Du coup, effectivement, je les croppe déjà aux quatre tiers en fonction de leur demande et je leur exporte au format Instagram qui est 1350 pixels max de bord large.

Sabine de Confit Banane

Donc, comme ça, ils les ont directement au bon format. Ca me prend moins de temps de leur envoyer que d'envoyer des photos qui font 1 giga chacune alors qu'ils vont les utiliser que pour Instagram. Et si en plus, on a vendu les photos que pour l'Instagram c'est au bon format. Donc ça, c'est comme ça. Si c'est pour un client et c'est pour moi, ça passe par le téléphone.

Sabine de Confit Banane

Et là, j'avoue que quand j'exporte, je ne fais pas gaffe. Forcément, au format, je n'ai pas regardé à quelle taille il exporte les photos, mais en tout cas, que ce soit pour moi ou pour le client, en tout cas, je les recadre.

Kim de My Sweet Discoveries

Oui, c'est top. Mais c'est vrai que sur Lightroom, c'est quand même mieux. Et petite parenthèse à ce stade du coup, puisque tu me disais que tu synchronises directement pour avoir des photos sur son téléphone.

Kim de My Sweet Discoveries

Pour tes posts tu utilises un planificateur?

Sabine de Confit Banane

J'ai beaucoup de mal à programmer. J'ai essayé plein de fois. C'est rigolo parce que j'en parlais justement avec une copine qui est aussi sur les réseaux et qui a un compte professionnel. Donc c'est pareil elle utilise Instagram comme outil à la fois professionnel et personne. Non, c'est une catastrophe à la fois j'aime, je me suis un peu détaché d'Instagram depuis. Depuis quelques mois, je me mets une pression énorme avec ça. Avant, j'étais un peu rentrée dans le côté malsain d'Instagram. J'ai un peu du mal avec ce côté tout parfait, tout est calculé, etc. Il faut que je fasse attention des fois parce qu'effectivement, mon compte Instagram restera quand même un compte pro. En tout cas, je suis suivie par certains clients. Donc des fois, il y a des choses qu'il faudrait.

Sabine de Confit Banane

Peut-être que je mesure ou en tout cas, faudrait que je fasse attention, mais je considère que c'est quand même mon espace à moi où j'en fais ce que je veux. Et du coup, je me suis détachée un peu de ce côté-là professionnel il y a quelque temps. Du coup, je me mets moins la pression pour poster. S'il n'y a pas de posts pendant une semaine, n'y a pas de posts pendant une semaine. Je sais que ce n'est pas bien.

Kim de My Sweet Discoveries

Je peux ne pas poster pendant 15 jours et après poster 4 photos à la suite pendant 4 jours de suite. Je fais quand même un peu attention à ce post pas en plein milieu de l'après midi ou des choses comme ça. Du coup, j'ai envie que cette spontanéité soit aussi dans l'écriture. Parce que voilà, poster une photo, ce n'est pas compliqué. Moi, ce que je trouve le plus dur. Ça va être déjà d'avoir suffisamment de continuer à poster.

Sabine de Confit Banane

Puis, c'est aussi ce petit texte qui accompagne là des fois on ne s'embête pas on met trois lignes. Et puis voilà, moi j'aime bien essayer de discuter et ce n'est pas toujours facile de savoir quoi écrire. Ça prend du temps aussi d'écrire ces posts Instagram. Et quand j'essaie de programmer à chaque fois et j'étais vachement bloquée par rapport à ça parce que je me disais ça va être publié mercredi, mais mercredi, je ne sais pas. Je ne suis pas dans quel état d'esprit je serai.

Sabine de Confit Banane

Je ne sais pas comment ce sera passée ma journée. Là, j'avais programmé une soupe, mais pareil. J'aurais envie de cookie mercredi et j'aurais dû. J'aurais eu envie de poster une photo de cookie au final. Donc, en fait, ce côté spontané, j'ai envie de le retrouver aussi dans mes publications et du coup, je n'arrive pas à programmer. Pourtant, comme on disait tout à l'heure, ça serait quand même pas mal de charge mentale en moins.

Kim de My Sweet Discoveries

Même si maintenant, le fait de m'être détachée de la charge mentale Instagram a beaucoup diminué. Mais voilà. Mais la copine avec qui je discutais hier m'a fait une remarque très juste, m'a dit tu pourrais quand même programmer, par exemple, quand tu fais quand tu montres les retouches que t'as faites. Ou tu vois quand je fais des applications de photos me dit ça. C'est des choses que dans tous les cas, tu peux te programmer puisque là, c'est pas de l'instantané.

Kim de My Sweet Discoveries

Elle dit ça, tu pourrais le lundi, par exemple, te bloquer une heure ou deux, faire tes visuels, te les programmer sur un ou deux jours dans la semaine et t'aurais déjà ça de fait et ça de moins à faire. Effectivement, mais sur les posts, non, j'arrive pas, j'arrive pas à programmer et ça serait bien.

Kim de My Sweet Discoveries

Je comprends, c'était vrai qu'on voit des créateurs de contenu qui disent je bloque un jour et je programme pour tout le mois. Or, moi, en général, je planifie mais pour la semaine en mai. Pareil. J'avoue que ça m'est déjà venu un jour recevoir ici, mais je reçois toujours quand même les petites modifications pour faire le post manuellement. Puis, c'est vrai que parfois, je me dis pas ou ça, mais parfois, j'ai dû changer dans la minute parce que, par exemple cet été j'avais prévu des glaces, mais tout d'un coup, on a eu un été un peu pourri et il faisait 18°C. Donc j'ai dû changer le post ou alors il faut que je change le texte de façon humoristique. Donc je comprends. C'est vrai que de ce côté-là, il y a un peu une contrainte. Moi, je trouve que c'est pas mal de planifier, peut-être pour une semaine à venir, parce que en général, ça va en semaine, ça ne change pas trop. Mais planifier pour le mois, ça commence à devenir un peu trop, un peu trop, trop lointain. Je suis d'accord avec toi. Il y a eu peut-être juste encore un petit peu avec ce super intéressant. Est ce que tu peux peut-être donner un conseil aux personnes qui nous écoutent pour se détacher? Parce que je suis d'accord avec toi, ça peut vite devenir malsain et on peut beaucoup se stresser quand il n'y a pas les retours escomptés non plus.

Sabine de Confit Banane



Je sais pas, je ne suis pas très bonne conseillère là-dessus parce que j'ai un peu connu les deux côtés. On doit essayer de plaire à tout prix, de faire un truc. Tu sais parfait . Je pense qu'après la régularité est importante. Ça faisait longtemps que je n'avais pas posté. Tu vois la semaine dernière depuis 10 jours je m'y suis remise. J'ai posté des photos que je n'avais jamais posté parce que des fois, par exemple, cet été, je n'ai pas eu le temps de faire des photos. Beaucoup. Du coup, j'ai posté des photos que j'avais déjà postées ou en tout cas de la même série qu'ils avaient déjà vues plus ou moins. Ça réagissait pas trop là, le fait de faire de nouvelles choses. Je pense qu'apporter quelque chose de nouveau est assez important et à mon avis, il n'y n'a pas de secret pour que ça marche sur Instagram.

Sabine de Confit Banane

Il faut que les gens y trouvent quelque chose dont ils ont besoin, donc que ce soit des recettes, des conseils. Si c'est juste leur balancer une belle photo comme on le fait beaucoup, parce qu'on ne peut pas être tout le temps dans l'aide, dans le conseil, etc. Si c'est juste envoyer des belles photos pour en mettre plein les yeux, les gens vont liker. Mais je pense qu'au bout d'un moment, ils vont vite se désintéresser de tout ça.

Sabine de Confit Banane

Il faut en quoi il faut leur apporter quelque chose. Je trouve que tant on va apporter quelque chose aux gens s'ils vont retrouver quelque chose qui les intéresse ou en tout cas si on leur apporte un plus, ça va forcément mieux marcher après de nos jours, se démarquer sur Instagram je pense que c'est très compliqué. Je pense que le meilleur conseil, c'est quand même d'être soi. Si on fait quelque chose qui nous ressemble, on va faire quelque chose qui est unique.

Sabine de Confit Banane

Logiquement, puisqu'on n'est pas, on n'est pas deux pareils dans le monde. Et du coup, si ça nous ressemble et logiquement, ça sera unique et logiquement, on va se démarquer tout ce qui est de suivre les tendances, etc. J'avoue que je ne joue pas, je ne suis pas forcément pour après et comme ça aussi dans la vie. Donc c'est peut être aussi mon côté un peu rebelle et différente. Je ne sais pas mais je pense que ce qui est important, en tout cas, c'est de pas faire pour plaire aux autres, mais faire pour se plaire à soi et en tout cas faire quelque chose qu'on aime.

Kim de My Sweet Discoveries

Et toi pour prendre de la distance, est-ce que tu aurais un conseil pour se détacher ? Prendre de la distance si quelque chose a moins bien marché que prévu ?

Sabine de Confit Banane

Je pense qu'il ne faut pas oublier que tout ça, c'est quand même du virtuel, quoi. Nous, tout le monde ne nous plaît pas, donc on ne peut pas plaire à tout le monde. Déjà, c'est la première chose. On va être moins sur les réseaux, alors que ce soit en tant que créateur de contenu, mais aussi en tant que visiteur, en tout cas de gens qui se promènent.

Sabine de Confit Banane

Moi, il m'arrive de passer une demie-heure sur Insta. À regarder les photos et s'en penser à rajouter un petit coeur alors qu'il y a des photos qui m'ont plu. Mais c'est juste que je vais être dans un truc que je regarde. Je scroll et et je ne vais pas forcément liker et je me dis que les gens sont pareils, donc il y a plein de choses qui vont jouer, va y avoir. Peut-être que ce week-end où tout le monde est parti en vacances parce qu'il fait beau, peut-être que c'est la rentrée. Ils sont pas dans ce mood-là d'aller passer une heure sur Instagram à liker. Il ne faut pas forcément à chaque photo qui n'a pas marché, se remettre en question et dire Mince, qu'est ce que j'ai raté? Je n'aurais pas dû faire ça ou non. Les gens qu'on a en face de

nous sont des humains aussi. Peut être qu'ils ont tout simplement oublié de liker. Peut être qu'il suffit que les 15 premiers aient vu la photo et pas liké,

Sabine de Confit Banane

On va être moins vu aussi dans le fil qui va apparaître. Donc forcément, si on a moins de visibilité, il y a moins de pourcentage de chances qu'on soit liké. Il y a plein de choses qu'il faut prendre en compte. Après, effectivement, regarde moi. Je sais que si je poste une recette sucrée, j'aurai 10 fois plus de like que si je poste une soupe la plupart du temps, donc je sais ce qui peut fonctionner et ce qui fonctionne un peu moins.

Sabine de Confit Banane

Mais au bout d'un moment, je ne vais pas poster que des gâteaux ou que du chocolat. Ce n'est pas possible, mais voilà, il faut aussi se dire que tout ça, c'est virtuel. Il y a des humains derrière qui ont eux aussi une vie, des contraintes, autre chose à penser et qu'on n'est pas tous derrière nos réseaux et qu'on n'est pas. Je pense que ce qui est important, c'est de se dire qu'on n'est pas ce qu'on n'est pas parfait.

Sabine de Confit Banane

Ce n'est pas parce qu'une photo est moins likée qu'on est moins important et moins intéressant ou moins bon. Ce soir là, quand on va aller se coucher, on a fait notre job. Et voilà, si nous, la photo nous plaît, même si elle n'est pas likée le plus important, c'est que nous soyons satisfaits de tout ça et je pense qu'il faut se détacher. Ça reste quand même quelque chose de très, très virtuel. Il y a quand même l'enjeu forcément professionnel pour ceux qui veulent en faire un métier ou en tout cas pour qui c'est une vitrine de son travail.

Sabine de Confit Banane

Mais il faut quand même garder ses distances et pas en venir. Je pense à des choses où je me rendais malade. J'ai pas posté quoi? Tu vois de moins, tu te disais ce n'est pas normal d'en arriver là pour eux. Pour une application qui sert juste à poster des photos, y a une machine derrière, un algorithme assisté par ce fléau. Il n'y a pas d'humains, il n'y a pas deux ans. Parfois, c'est vrai que certaines photos qui a priori plus simples plus prises sur le vif n'importe comment.

Sabine de Confit Banane

Il y a plein de paramètres tu as raison. C'est bien aussi de prendre de la distance. C'est super, super important.

Maintenant, on va un peu parler d'entrepreneuriat. Prendergast, c'est encore en peu de temps consacrer. Oui, l'Allemagne est le sujet central de cet épisode, mais quand tu prends un télescope, on un peu plus se parler à d'autres de part et d'autre points le Samsung Galaxy S2, c'est à dire des contraintes subalternes.

Sabine de Confit Banane

Donc, du coup, Sabine a fêté récemment ses 10 ans à d'entrepreneuriat. Alors, est ce que tu peux nous raconter un petit peu dans les grandes lignes, se disant à tes plus gros challenge de réussite? On va la partager un peu, cette expérience.

Sabine de Confit Banane

Et donc, effectivement, j'ai fêté il y a 10 jours 15 jours, les 10 ans de l'entreprise. Je me suis lancé à mon compte il y a 10 ans. Je sortais de mes études après mes études. Or, j'ai fait des études. Ça n'a rien à voir. J'ai fait des études de biologie et un master 1 en gestion des milieux marins et aquatiques, donc ça n'avait rien à voir.

Kim de My Sweet Discoveries

Oui, après avoir dit que je n'avais pas que je l'ai su et que je devenais. Mais wow!

Sabine de Confit Banane

Non, je n'en parle pas beaucoup, mais j'ai jamais ce master là en poche. C'était l'année de la crise financière. Donc c'était quoi? Septembre 2009? Oui, je suis sorti diplômé au moment de la crise financière. Tout ce qu'il y a de jobs dans l'environnement à ce moment là n'était pas forcément la priorité de l'État, etc. Donc, il y avait très peu de débouchés ou en tout cas pas dans ma région, et je n'étais pas prête à quitter mon Sud-Ouest.

Sabine de Confit Banane

Donc, je suis resté dans la région. J'ai fait de l'enseignement pendant deux années. Je donnais des cours en collège lycée sur des postes de vacataire. Les postes sur lesquels j'ai été pendant 2 ans ont été supprimés. Du coup, je me suis retrouvé chez moi au chômage. Entre temps, j'avais lancé le blog, je m'étais remis à cuisiner pour m'occuper, etc. Et j'ai eu envie de faire. J'ai toujours été quelqu'un d'assez indépendante. Pour moi, créer une entreprise, c'était, c'est quand même un objectif qui était assez présent.

Sabine de Confit Banane

J'ai un peu de mal à l'autorité aussi, faut le dire. Donc, être mon propre patron, c'était aussi un peu de la facilité ou en tout cas quelque chose vers lequel j'avais envie d'aller. Et il y avait des aides qui existent toujours d'ailleurs, je crois. Quand le chômeur pour la création d'entreprise, donc je m'étais renseigné dessus. J'avais fait deux ou trois formations avec Pôle emploi sur la création d'entreprise et j'avais droit à ces aides qui étaient à peu près équivalente à ce que j'allais toucher au chômage à quelques centaines d'euros près.

Sabine de Confit Banane

Et du coup, je me suis dit Je vais rester chez toi à attendre. Dans tous les cas, tu n'auras pas de boulot. Dans ce que tu fais ou en tout cas pas dans l'immédiat. L'Enseignement, c'est bien, mais ce n'est pas fou non plus. Tu vois, c'est pas quelque chose dans lequel je prenais du plaisir. Et puis, je n'avais pas été formé à ça non plus. Non, ce n'est pas pareil entre gérer ses élèves en cours de cuisine, des adultes ou trente sixième.

Sabine de Confit Banane

Pas du tout la même chose. Donc voilà, je me suis dit écoute, tu tentes, tu tentes ta chance que ton entreprise. Au début, c'était je donnais des cours de cuisine à domicile parce que je n'avais pas de local et je faisais un peu de traiteur à domicile aussi, sur des petits événements, des anniversaires, des choses comme ça. J'ai commencé comme ça au début. En gros, c'est les potes qui m'ont fait bosser pour leur entreprise.

Sabine de Confit Banane

Tu vois le repas du boulot le 6, le ça. J'ai commencé comme ça. Je m'étais donné un an à la base du pour voir si ça fonctionnait, sachant que c'est assez utopique de savoir, de se dire que maintenant, on va savoir si une entreprise va

marcher ou pas. On dit en général qu'il faut 3 ans. Je pense qu'il faut au moins 3 ans, voire 4 à 5 ans pour savoir si une entreprise est faite pour fonctionner.

Sabine de Confit Banane

Entre temps, je suis tombée enceinte, je suis devenue maman, donc je me suis dit 'Tu te laisses une année de plus et chaque année, je me dis allez, une année, une année, une année. Ça n'a pas toujours été très facile. J'avais la chance d'avoir un compagnon qui avait un revenu fixe et correct pour finir les fins de mois. Et voilà. Et petit à petit, je faisais beaucoup de traité, ce qui demandait beaucoup de temps en week end ou sur des horaires qui étaient assez compliqué.

Sabine de Confit Banane

Les cours à domicile fonctionnaient aussi et la photo est arrivée il y a maintenant 4 ans. J'ai fait à peu près 50 traiteur et cours à domicile et à peu près à la même époque. Puisque ça va faire six ans et il y a eu un gros changement il y a cinq ans, à peu près il y a 5 6 ans, j'ai à la fois rencontré les personnes avec qui je travaille maintenant pour les cours de cuisine, donc les créateurs du magasin dans lequel je travaille.

Sabine de Confit Banane

Et cela, à un moment aussi où la photographie culinaire a pris fin, en tout cas. J'ai bien progressé et j'ai commencé à avoir mes premières demandes. Donc il y a cinq ans, j'ai pu arrêter la partie traiteur à domicile pour la photographie culinaire et les cours de cuisine qui étaient un peu à droite, à gauche, chez les gens. J'ai eu mon local dans ce magasin de producteurs depuis cinq ans, et ce, quelque chose de beaucoup plus stable et beaucoup plus intéressant pour moi.

Sabine de Confit Banane

J'ai mon local pour les cours de cuisine et de photographie qui fonctionnent de mieux en mieux. On ne va pas se mentir depuis, on va être sur deux ans. Donc voilà, c'est bien résumé là bas, c'est super, c'est super super intéressant. Et aussi de voir son évolution. Voilà que finalement, on commence par quelque chose et finalement, ce n'est pas toujours par ça continue. Si ça va, ça s'adapte, ça évolue. Est ce que peut être que tu peux nous nous raconter un challenge auquel elle a été confrontée?

Sabine de Confit Banane

Ou alors une réussite ou quelque chose pour toi qui a vraiment été une belle réussite d'expérience?

Sabine de Confit Banane

Pour autant, oui. Non, non, mais déjà, je pense que l'autre jour, quand je me suis dit que je fêtais ses 10 ans, l'entreprise, c'est quand même super. On ne voit pas les années passées. Franchement, moi, je n'ai pas vu les années passées. En y réfléchissant, il y a quand même beaucoup d'années de galère. Et pour moi, ma plus belle réussite, c'est faire en ce moment, ce, depuis un an ou deux, ou je me fais des revenus qui sont, qui sont largement corrects, où je peux vivre de ma passion ou je peux me libérer.

Sabine de Confit Banane

On peut sur le papier, on ne le fait pas, mais on peut se libérer une journée et dire je fais ce que je veux, j'ai envie de rester au lit, je reste au lit. C'est quand même je trouve du luxe d'avoir ce rythme de vie là qu'il ne faut pas rêver. Souvent, les gens pensent qu'on a une vie très cool, an, mais très intense de travail. Les semaines sont longues et bien chargées. Moi, je travaille toute seule, je suis pas de comptable, j'ai rien.

Sabine de Confit Banane

Donc je fais tout. Moi, pour moi, ma plus belle réussite, c'est ça. Dix ans après, avoir une entreprise qui tourne, qui fonctionne, sera pris plus de temps que ce que je pensais. Et le plus gros, le challenge de la Photo culinaire de se faire sa place, est de travailler là dedans. Mais c'est un challenge pour lequel j'ai. Au final, je n'ai pas forcément. Que j'ai relevé mes seins sans avoir fait quelque chose de particulier avec les clients sont beaucoup venus à moi, etc.

Sabine de Confit Banane

Je n'ai pas, je n'ai pas démarché, je n'ai pas au final mon seul et bossé. J'ai bossé, j'essaie de faire en sorte de faire de jolies photos et des photos qui qui plaisent. Voilà. J'ai surtout bossé sur la technique et sur ce que je montrais, mais mon chum, c'était ça et c'est toujours le même. C'est de toujours progresser, de pouvoir proposer encore plus de choses et être bon dans ce qu'on fait.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial, merci, c'est super intéressant, car carrément, c'est une très belle réussite. Bravo, car pour ces 10 années. Et justement, tu parlais de la partie de la prospection. Donc ça tombe bien parce que c'est un petit peu la question suivante est je me demandais justement comment tu peux organiser un petit peu à part la prospection du coupable? Tu peux répondu à ma question, mais en gros, comment tu te en pour pour générer du revenu dans mon cas, ton revenu avec des cours de cuisine, mais pour la partie photo culinaire, ça va bien, toi, automatiquement, comment ça se passe?

Sabine de Confit Banane

J'ai la chance, en tout cas pour l'instant, de ne pas prospecter. Je réfléchis. Je crois que je ne l'ai jamais fait. Les clients viennent à moi. Voilà, c'est une chance. Je ne sais pas si la prospection va. Je ne sais pas ce que beaucoup de personnes avec qui je discute ne prospecte pas forcément. J'ai l'impression que si on a besoin de toi, on saura enfin de quoi on sera ou trouver. J'ai eu la chance de ne pas avoir à le faire parce que je n'ai pas eu de gros gros creux qui ont fait qu'il fallait que je me mette dans cette démarche.

Sabine de Confit Banane

À chaque fois où je me dis était à partir du mois prochain, jour est finie. Ce contrat là, ce contrat là, ça va être plus calme. Il faudrait peut être que j'essaie de voir. Tu dois trouver un truc le temps que je me disais alors attends, il faut que je fasse quel document d'ananas? Qui sait que j'ai contacté comment? Entre temps, il y a déjà un client qui a contacté, qui a demandé des photos.

Sabine de Confit Banane

Donc, j'ai la chance de ne pas avoir à prospecter. Après, c'est aussi beaucoup du relationnel. Je pense qu'il ne faut pas se mentir quand j'en fais très peu, mais quand on me contacte pour un partenariat, je n'en fais pas beaucoup sur mon compte Instagram. Mais même si je refuse, je vais de suite. En tout cas le faire de manière polie, sympathique. Je vais expliquer la raison de mon refus. Pourquoi je ne fais pas?

Sabine de Confit Banane

Je n'ai pas envie de faire ce partenariat et à chaque fois, je vais. Parce que la plupart des demandes qu'on a enfin, je pense que toi, c'est pareil. Enfin, ceux qui sont du milieu le savent. On travaille rarement en direct avec les marques. On travaille

souvent via des agences de communication, des agences de communication. Si elles vous contactent pour une marque à elles travaillent aussi avec 10, 20, 30 autres marques. Et donc, à chaque fois, j'en profite.

Sabine de Confit Banane

C'est pas de la prospection, mais si c'est une nouvelle agence avec lequel je n'ai pas bossé, je leur dis. Par contre, je suis photographe culinaire. Vous voyez mon travail sur Instagram et je leur dis souvent pas comment on appelle ça, en tout cas Kit Média Balance Media dans ce cas, un fichier que j'ai ou qui présente mon activité, mes derniers shooting, etc. Donc, je leur dis en même temps ce dossier, donc j'essaye d'être.

Sabine de Confit Banane

Je pense qu'il y a déjà la façon dont on va se présenter aux clients et en profiter. Dans ces cas là, tu vois même si tu as refusé ou même si t'es pas intéressé ou si t'as pas le temps ou ou si ce n'est pas dans ton budget. Si par là, il y a plein de possibilités pour refuser une proposition, j'en profite toujours pour me présenter parce que des fois, ils nous connaissent sans nous connaître. En tout cas, ils ont une liste.

Sabine de Confit Banane

Je ne sais pas comment ça marche, mais des fois, je pense des listings de blogueuses. Ils envoient tant de personnes. Et du coup, ils savent pas forcément. On n'est peut être qu'une Instagram pour eux, on n'est pas forcément une photographe culinaire, etc. Moi, j'en profite juste pour me présenter une ligne ou deux et je leur dis vous avez un document me concernant là, n'hésitez pas à faire appel à moi si vous avez besoin. Donc je glisse juste le truc, c'est ouvert, c'est pas ouvert.

Sabine de Confit Banane

Ils le disent, ils disent pas, j'en sais rien, mais en tout cas, je sème des petites graines comme ça. Mais en tout cas, je vais jamais. Je n'ai jamais. Contacté, une marque m'avait donné des contacts chez Demarcq, avec qui j'avais envie de travailler. J'avais dit que j'avais envie de travailler ces marques. Maciel m'avait donné des contacts chez eux et je n'ai jamais osé, en tout cas faire la démarche d'aller vers eux. Je me dis que le jour où ils auront envie de travailler avec moi, ils le feront.

Sabine de Confit Banane

Ils sauront me trouver. Et du coup, j'attends.

Kim de My Sweet Discoveries

Voit des bonnes ventes de fin de cet hiver, lâche Cédric. Prospectées, c'est toujours fait sortir de sa zone de confort, car c'est s'exposer potentiellement à un refus. Moi, Balsamo, je l'avais fait l'année passée. En fait, j'avais lancé un projet de livre de Noël. On était un peu un projet au poste que je dis ça à visée caritative, donc on va de reverser la moitié des bénéfices cette fondation, pas une banque alimentaire genevoise. Et dans ce projet, nous avons bien sûr toute une batterie de recettes et une partie aussi des mises en avant de commerçants locaux à qui je proposais à moi un petit pack intéressant.

Kim de My Sweet Discoveries

Et pour le coup, je vous avais jamais prospecté et franchement, c'était incroyable parce que j'avais eu vraiment un super bon taux de conversion à fin juin par la décharge d'écrire un article à ce sujet. Mais j'avais contacté 15 15 personnes. Il y en a douze qui ont accepté. Tu vois, et ils ont trouvé génial. Et c'est vrai que parfois, je me dis bon après cette étape, car moi, c'est à des clients qui viennent à toi.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est parfait. Mais peut être que si on a vraiment du mal, c'est un Beauvechain avec ces deux marques. En plus, je veux dire à collaborer avec nous. Il y a énormément de Bellemare, de bons restaurants. Je pense que tu peux vraiment être super fier de tout son travail, de tes photos. Peut être que ça vaut la peine d'essayer, mais parfois, il faut couper des barrières. Mais parce que tu vois, c'est vrai que je dis ils viendront à toi, mais peut être que tout simplement, il y ont reçu une fois, mais après, je suis sorti de leur tête.

Kim de My Sweet Discoveries

Je pense que parfois, ça vaut la peine, mais c'est sûr que ça peut. En même temps, tu vois, ça demande de sortir de sa zone de confort, mais après, on est tellement content.

Sabine de Confit Banane

Par oui, oui, mais ça, c'est sûr que je regretterai pas même le fait de te dire au moins un peu. Je suis la première à dire qu'il faut oser dans la vie qui tente, rien n'a rien. Effectivement, si on ne sait jamais si on n'essaye pas, on ne peut pas savoir. Mais il y a effectivement ce truc là, comme tu dis. On peut se mettre face à un refus. Certes, il faut savoir qu'un enfant n'est pas forcément un nom définitif aussi.

Sabine de Confit Banane

Mais effectivement, c'est prospectés. C'est de potentiellement faire face à ces refus. Mais en tout cas, ça reste la meilleure façon d'arriver à ces objectifs. Ça, c'est sûr.

Kim de My Sweet Discoveries

Exact, on se retrouvera pas dans le futur. Réalisable, tu me diras threading. Et pour parler d'une bastide, peut être un peu moins, un petit peu moins sympa de la relation client. C'est vrai que de temps en temps, j'ai vu que parfois, à des distances un petit peu moins, un petit peu moins facile avec certains clients. Est ce que tu peux nous donner à voir donner quelques conseils pour gérer la relation client, donc aussi bien quand ça va bien que quand ça va un peu moins bien?

Sabine de Confit Banane

Alors, effectivement, la relation client, c'est une partie du métier qu'on apprend beaucoup sur le terrain auquel je pense, on n'est pas préparé. On est souvent toute seule face à une grosse agence ou une grosse marque, ou en tout cas pas une seule personne à un groupe de personnes. Donc, on est déjà souvent en position de faiblesse. On connaît pas tous les toutes les ficelles du métier. Pour la plupart, à part si on vient déjà d'un milieu qui est là dedans, je te dis j'ai tout appris, je n'étais pas communicante.

Sabine de Confit Banane

Je ne suis pas, même dans la vie, une grande communicante. Sur certains points, mais du coup. Moi, j'ai tendance à être est ce que je vois des gros mots, mais trouvant trop peut facilement dire oui, je vais accepter assez facilement des contraintes clients. Tu vois, quand c'est urgent, je vais me débrouiller. Je vais bousiller mon emploi du temps pour leur faire les photos dans les temps, etc. Du coup, je j'essaye de faire un max pour les agences ou pour les marques et j'ai tendance à en attendre autant de leur côté, ce qui est totalement utopique.

Sabine de Confit Banane

Et du coup, souvent, je tombe de ma chaise. Maintenant, avec le temps. Petit à petit, j'apprends à essayer de me dire tu peux dire non, tu peux refuser. Ton emploi du temps n'est pas extensible si s'y prennent au dernier moment, mais tant pis pour eux. Toi, t'as pas le temps, donc j'essaye. Je suis quelqu'un de très, très courtoise, très sympathique. Je prends beaucoup sur moi en général, même quand ça commence un peu à monter.

Sabine de Confit Banane

Quand il commence à être question, je vais essayer de rester. Aux gentille, en tout cas, de ne pas laisser trop transparaître le fond de mes pensées. Mais effectivement, des fois, il pousse le bouchon un peu loin et dans ces cas là, c'est des fausses pistes. Quand j'expose, j'explode et au lieu d'avoir dit non avant, je peux être un peu dur ou en tout cas dire les choses d'un coup si a très gentil avant les coups d'un coup dur.

Sabine de Confit Banane

Je ne suis pas quelqu'un de je veux pas être désagréable, ni rien que quand je veux dire les choses, je vais, je vais tout dire d'un coup. Et vu qu'ils ont eu en face quelqu'un qui a dit oui facilement pendant longtemps, ça peut être surprenant ou je sais pas, mais je pense, ce qui est important, c'est de savoir dit non ou en tout cas de se faire respecter du client. Il faut ou vous êtes une entreprise aussi, vous êtes une entité et ils n'ont pas à en profiter, au même titre que n'en profitent pas deux.

Sabine de Confit Banane

Ils n'ont pas profité de nous. Donc il faut savoir que même si c'est difficile de temps en temps, savoir, en tout cas pas forcément de taper du poing sur la table, mais oser dire les choses, ça, c'est une première chose. Et ensuite, bien évidemment, pour moi, la politesse est indispensable. Quoi dire? Bonjour, dira au revoir, répondre par mail. Ça m'arrive de répondre en retard, mais dans ce cas là, la première chose que je mets après avoir dit bonjour, c'est je m'excuse du retard.

Sabine de Confit Banane

On n'est pas obligé de se justifier, mais dire quand, quand j'ai mis 4 jours à répondre à Ben, je vais lui expliquer pourquoi. Voilà déjà les gens qui, quand on saute dessus sans voir jour, sans 600 ça ou les clients qui je refais un post ce week end là dessus, mais parce qu'ils sont tous arrivés en même temps. Mais quand on envoie des photos à un client qui répond même pas qu'il a bien reçu les photos. Moi, personnellement, ça me fait hurler.

Sabine de Confit Banane

Mais bon, après, je pense que comme je disais à leur tête que peut être que j'ai des attentes ou une éducation qui est différente des certaines personnes, je sais pas. Mais voilà, je pense qu'il faut, il faut savoir. Bien sûr, être bien avec des marques, mais il ne faut pas non plus faire le dos rond à tout. On n'a pas tout accepté, on n'a pas à. Ce n'est pas parce que eux, ils ont pris du retard que c'est à nous de porter le poids de cette chose là.

Sabine de Confit Banane

Ils n'ont pas envoyé les produits par moi. Ça m'arrivait typiquement. Aujourd'hui, je devais shooté. Je te paraît tout à l'heure. J'avais notre shooting de prévu notre recette. Ça fait un mois qu'on discute avec la marque, que j'envoie des intentions de shoot qui mettent dix jours pour me répondre. Je renvoie une deuxième parce que les premières convenaient pas. OK, on prend ça. Maintenant, est ce que tu vas être après ce que tu peux nous faire?

Sabine de Confit Banane



Des intentions de shoot? OK, j'en vois les intentions de shooting. En envoyant les intentions de shooting, je renvoie le devis en disant Vous m'avez toujours pas renvoyé le devis avec les conditions générales de vente de signé. Donc je suis en attente de tout ça. Et ça, c'est le mail. C'était enfin là le shooting d'aujourd'hui, dès lundi, pour les personnes qui nous écoutent. Ils savent pas, mais on est lundi le dernier mail. Donc à chaque fois, j'ai eu 10 jours avant d'avoir une réponse.

Sabine de Confit Banane

C'est pareil. Il ne répondait même pas pour dire on envoie les recettes à la marque, on attend leur retour, donc on ne sait pas si c'est arrivé. S'il est élu, ça peut être élu. Et là, j'avais envoyé mardi dernier des intentions de chiottes et en disant je shoote lundi 22. Je suis en attente des produits, des intentions de shoot et du devis signé. Voilà, donc je rappelle ça. Je ne reçois aucun retour de la semaine et du coup, samedi matin, la colère un peu m'a appris au bout de romarin et j'ai envoyé un mail en disant Je n'ai pas eu de réponse de votre part, je n'ai pas le devis signé, je n'ai pas les produits et je n'ai même pas des intentions de shoot validées.

Sabine de Confit Banane

J'avais prévu le shooting lundi, comme je vous l'avais dit, parce que je devais leur livrer les semaines, les photos en semaine 47 ans et la semaine 47. Je leur avais dit par conséquent, le shooting est reporté à telle date et vous aurez les photos à telle date. Au bout d'un moment, on ne peut pas se plier en quatre mois à mon emploi du temps. Il est fait pour la semaine. En arrivant, on en parlait tout à l'heure en fin d'année où on a énormément de clients en photo.

Sabine de Confit Banane

J'ai énormément de cours de cuisine derrière mon emploi du temps sur la semaine et fais le shooting était prévu aujourd'hui. Je leur ai dit ils m'ont pas donné les éléments nécessaires. Je ne peux pas. Je ne vais pas mettre le shooting jeudi parce que j'ai d'autres choses de prévues. Ce n'est pas grave. Durant la semaine prochaine, dans un creux que j'avais ou je peux coller le soutien. Ça, c'est des choses que je n'aurais pas fait avant. Avant, je vous ai dit Ah oui, bon, d'accord.

Sabine de Confit Banane

Vous les envoyer quatre jours. C'est marrant, je dis vous voyez maintenant où j'aurais attendu. Tu mois dans un an, je me dis stop au bout d'un moment, il faut aussi. Il faut se faire respecter un minimum et je pense que si on se fait respecter, on ne va pas forcément perdre les clients. Il y a des clients avec qui j'ai. J'ai aussi un peu la voix pour certaines prestations dans le stylo. Et finalement, c'est les clients qui sont revenus parce qu'ils comprennent aussi qu'on a une exigence derrière.

Sabine de Confit Banane

Quand on a un emploi du temps, si on a un emploi du temps qui est rempli, c'est qu'on travaille bien.

Kim de My Sweet Discoveries

Et et voilà, c'est ça. Et surtout bavard. Ce n'est pas le seul client, mais merci pour ton conseil. Je pense que c'est vraiment tout à fait tout à fait pertinent et adapté de se dire. Il faut aussi savoir mettre ses limites et clairement, me marche un peu. Un peu comme toi, on veut toujours faire plaisir à satisfaire ça. On va peut être un petit créneau, finalement. Jeudi soir, après le départ, jeudi en fin de journée, ça va bout.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais maintenant, je suis d'accord avec toi. Je trouve que c'est un bon conseil. Mais c'est vrai que c'est le problème parce que les clients pensent que Babala d'entrepreneurs indépendants, des organismes temps comme tu veux, ça devrait aller.

Et souvent, ils oublient qu'il n'y a pas que Dunkerque jeudi après midi, tu n'as pas la piscine à part est en train de travailler sur ce fameux projet. Ce genre de choses, je dakaraises tout à fait différent, merci.

Kim de My Sweet Discoveries

Et puis, il y avait juste encore un autre point dont je souhaitais parler, qui est super simple justement dans la vie d'entrepreneur. C'est le principe, sans rentrer dans les détails, mais comme c'est vraiment un sujet complexe. Est ce que tu peux peut être juste partager un petit peu avec ta vision du pressing que toi? Comment? Comment tu procède?

Sabine de Confit Banane

Moi, j'ai une grille tarifaire qui m'est propre, auquel je ne tiens plus ou moins que je réévalue toutes les années. Elle tient compte à la fois la demande du client parce qu'effectivement, il y a bien certaines. En fait, je ne sais pas. Pour la plupart des personnes qui nous écoutent en ce moment, le mieux. Mais on peut soit avoir juste un produit que le client nous envoie, qu'on va juste visser, mettre en situation. Donc, ça demande en général moins de temps, mais c'est pareil.

Sabine de Confit Banane

Ça dépend de la validation client, nom ou moment. Mon prix y tient compte. De sa validation client ou pas, alors je sais que c'est un peu particulier, mais ce sont des shooting sur lequel on a passer beaucoup plus de temps, où il y a beaucoup plus de demandes et d'attentes et où des fois, ça peut être très, très long pour pas grand chose, parce qu'ils ne sont pas forcément réactifs. Ils n'ont pas forcément la même vision que nous.

Sabine de Confit Banane

Donc, notre jeune à nous, ce n'est pas le genre à eux. Et donc on va sortir 12 serviettes, etc. Clairement, à commande égale, une photo où j'ai carte libre, pas où je peux faire ce que je veux et une photo qui sera avec validation sur une prise seul ou où j'ai carte blanche par carte blanche sera moins cher parce que je sais que je vais y passer moins de temps dessus. Je n'aurai pas forcément de l'achat de stylisme à faire, etc.

Sabine de Confit Banane

Après le milieu de la photographie culinaire se quand un milieu où on est assez ouvert et où on discute assez facilement. Je pense qu'il faut pas hésiter à demander à d'autres personnes en perso. Je sais que je change souvent avec plusieurs blogueuses quand j'ai un doute. Je les appelle quand je l'appelle ou pas un petit bocal sur un. On se pose des questions. On a déjà travaillé pour telle marque. Combien de facturées? Nous sommes toutes plus ou moins alignées sur les tarifs 20.

Sabine de Confit Banane

Je passe 10 euros près, mais en tout cas, on est dans une fourchette qui est en général assez proche. Le peu de fois où j'ai pas pris le temps d'aller demander un à mon salaire tomber dessus. C'était le cas il n'y a pas longtemps avec les clients. Avec cette complicité, j'ai parlé. Instaurons déjà, ça a été très compliqué. Je me suis rendu compte que j'ai faim. Moi, je pars. Je parle de prix sans soucis.

Sabine de Confit Banane

J'ai fait mon journal intime.

Kim de My Sweet Discoveries

Moi, être inquisitrices n'a pas fin, mais un à un, les prix. Les prix changent énormément aussi, en fonction du nombre de photos commandées. Tu vois le client pour qui j'ai fait 90 photos. Cet été, il y avait des photos du produit mises en situation et des photos où c'était en fait des vins aromatisés. Donc, on faisait des photos. Il fallait 8 photos par gamme de parfums. Par exemple, sur le parfum Fraise, il y avait 4 photos avec la bouteille, mise en scène, etc.

Kim de My Sweet Discoveries

Et quatre photos du fruit. Tu vois donc une fraise en macro, une fraise coupée en deux. Des choses comme ça, c'est des photos quand même d'avancer rapidement. C'était des photos où il y avait peu de stylisme derrière. C'était beaucoup du color block, donc c'était une grande feuille de Canson attachée à un euro dans les magasins culturels. C'était une grosse commande de 90 photos. Là, j'ai travaillé à 90 euros la photo. Je sais que quand je dis ça, ça fait bondir les gens me dis Mais comment tu peux facturer une photo?

Kim de My Sweet Discoveries

90 euros? T'as pas le droit. Ce n'est pas cher à ce marché. Oui, mais le client m'a commandé 90 photos sur ces 90 photos, il y en a 45 ans. Des photos très simples à faire, qui me prennent un peu de temps et qui ont peu de retouches. Même si c'était validation client, j'ai facturé ce prix là. C'est le prix qui me semblait juste. Je n'avais pas à faire un devis à 20 000 euros à ce client là.

Kim de My Sweet Discoveries

Déjà, le devis n'avait pas passé. Je n'avais pas la voir. Je me voyais mal facturer une photo 180 euros, une photo de fraises sur un garçon rouge qui m'a pris, allez, cinq minutes à prendre et cinq minutes à retoucher. Au bout d'un moment, faut aussi être cohérent. Effectivement, il faut, il ne faut pas faire baisser les prix. Je suis la première à le dire. Et si le client ne veut pas payer le prix qu'il n'aura pas.

Kim de My Sweet Discoveries

Je ne travaille pas avec lui, mais il faut aussi être cohérent. Moi, quelqu'un qui me dit je vais facturer 320 euros une photo alors que le client veut juste parce que c'est les prix, mais que le client et le jus sont produits avec un sapin de Noël aux enfants. Pour moi, je trouve que ça coince un peu. Voilà donc après, j'ai mis mon tarif qui est à 200 euros minimum pour prendre de la photo produit. On va dire qu'un produit mais avait du stylisme autour a apprécié de la recette.

Kim de My Sweet Discoveries

Ça va dépendre aussi des ingrédients de choix. Je travaille pour un producteur de canard qui me fournit pas les ingrédients et qu'il y a dix recettes à base de foie gras à faire. Forcément, ça va coûter plus cher si je travaille pour imprimer ou ça va être des carpaccio de radis. Tu sais, il faut aussi s'adapter. Moi, moi, c'est mon point de vue. En tout cas, moi, je m'adapte aussi en fonction du nombre de photos et de ce qu'il va y avoir à faire derrière.

Kim de My Sweet Discoveries

Et des achats que je vais avoir à faire. Si c'est débriefer beaucoup de stylisme, etc. Effectivement, je vais entrer, facturer un peu plus cher parce que je sais que je vais avoir des achats dernière à faire et c'est pour ça aussi. Moi, je pense qu'il y a quelque chose qui est très important que peuvent en discuter les copines que plein ne font pas. Et qui, pour moi, est indispensable, c'est que déjà, je ne donne jamais mépris par téléphone ou par messages Instagram, etc.

Kim de My Sweet Discoveries

Des fois, pleins de fois, on reçoit des messages en disant vous pouvez vous envoyer notre grille tarifaire. Ben non, en fait, je n'ai pas une grille tarifaire. J'ai, ça va dépendre de plein de choses. Je sais que je m'aligner, je ne vais pas facturer un truc de 120 clients et 350 à l'autre. Si a demande égale, les prix seront les mêmes, mais. Mais voilà, c'est tellement variable. Ça prend tellement de choses que je ne peux pas afficher une grille tarifaire.

Kim de My Sweet Discoveries

Le il va me dire assez cher. C'est dommage. J'avais sans photos à faire. Je n'ai pas bougé. Oui, mais si vous commandez 100 photos, je ne vais pas vous la faire à 200 euros la photo. Si c'est des photos comme ça, comme ça, tu vois. Voilà, c'est assez variable, mais en tout cas, pas hésité à demander aux autres ou des fois, certaines marques. Qui a travaillé avec ces personnes là? Ce que je n'ai pas fait la dernière fois où je me suis fait avoir clairement par une marque et et ensuite il faut tenir compte de tous les paramètres.

Kim de My Sweet Discoveries

Globalement. Voire, faut pas hésiter à demander, je pense, il y a certaines personnes dans le milieu va refuser de vous répondre, mais il y en a plein d'autres qui n'hésiteront pas à vous tirer un tarif précis. En tout cas, à vous donner la fourchette de prix dans lequel elles travaillent et tenir compte, prendre tout en compte ou quoi, à la fois sur la création ou non. Si le stylisme est remboursé ou non, les achats sont remplis d'ingrédients, sont remboursés ou non.

Kim de My Sweet Discoveries

Si c'est une photo ou si c'est sans photo, est ce que c'est du one shot? Ou est ce que potentiellement, oui, effectivement, ils vont demander de baisser de 50 euros? Mais ils te font miroiter. Ils le feront peut être ou non, mais en tout cas, de travail avait travaillé avec toi sur le long terme. Il y a tous ces éléments là à prendre en compte. Il faut arrêter de casser les prix, savoir contre.

Kim de My Sweet Discoveries

Ben voilà, des gens qui ont travaillé pour des photos Instagram, pour de belles marques qui vont les facturer, s'emballe 20 ans. Le truc, c'est que je comprends pas ce que c'est que c'est que le jour où eux mêmes, pour l'instant, ils sont contents parce qu'il démarre, ils disent Voilà, j'ai un client. C'est moi qui ai eu le contrat parce que j'ai fait deux fois moins cher que les autres. Sauf qu'il va se rendre compte qu'à ce tarif là, ce n'est pas viable de travailler là.

Kim de My Sweet Discoveries

Et le jour où il voudra augmenter ses prix, il trouvera plus de clients puisqu'il aura lui même cassé les prix du marché. Donc, c'est mettre des roues, se mettre des bâtons dans les roues, peut être des collègues dans un premier temps déjà, c'est pas sympa. Parce que voilà, on n'est pas 3001 non plus. Sur le marché de la photographie culinaire, il y a du boulot pour tout le monde. Faut pas s'inquiéter. Si quelqu'un débute là dedans, il va pas piquer la place de quelqu'un d'autre.

Kim de My Sweet Discoveries

La demande est de plus en plus grande et je pense qu'il y a de la place pour tout le monde. Donc ça ne sert à rien de vouloir piquer le contrat de quelqu'un d'autre. Ou voilà, et et en plus, le jour où lui va grandir. Et il va vouloir augmenter ses prix parce qu'il aura progressé, parce que parce qu'il aura plus de Java, qu'il aura tout lâché pour faire de la photographie culinaire et qu'il faudrait rentrer plus d'argent, etc.

Kim de My Sweet Discoveries

Et il va se rendre compte que la marque Dracula, parce que c'est lui même qui lui a proposé de le faire pour 2 fois moins cher quelques semaines avant. Donc faut pas faire pour faire ça pour avoir un contrat. Et puis, c'est aussi du respect pour soi, je trouve. Moi, je juge que mon boulot, il vaut de temps. Si la personne est prête, n'est pas prête à les payer. Si la personne ne peut pas.

Kim de My Sweet Discoveries

Si une petite entreprise, je l'entends. Et dans ce cas là, souvent, je fais des efforts. En tout cas, je propose des solutions, mais c'est des grosses boites, ce qui est souvent le cas parce que c'est souvent ceux qui ont le plus de moyens, qui rechignent plus à payer, mais qui te disant on veut absolument travailler avec vous. Si vous voulez travailler avec moi, c'est ce prix là, c'est ça et c'est rien. Et puis voilà.

Kim de My Sweet Discoveries

Si vous avez vraiment envie de travailler chez moi, vous allez les dépenser. C'est un tarif qui est correct. Moi, je suis, je pense à faire un et les copines? Je suis dans la fourchette plutôt basse de la moyenne basse des tarifs. Donc j'estime que soient soit les gens qui payent ce prix là ou soit tant pis se tournent vers quelqu'un d'autre. Par contre, ils ont dépensé le budget, quelqu'un d'autre et des fois, les photos leur plaisent pas et reviennent ensuite à moins d'un mois.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais finalement, on est prêt à payer. Et oui, sauf que vous avez dépensé encore plus, du coup, parce que vous avez payé une première personne qui n'y a pas convenu. Donc voilà. Mais il ne faut pas hésiter à demander, je pense en tout cas au début. Certaines personnes le savent. Je réponds que ce soit sur des photos, sur la technique ou sur les prix. Je reçois beaucoup de femmes, beaucoup. On me contacte assez facilement sur Instagram et je réponds assez facilement.

Kim de My Sweet Discoveries

Aussi, je ne sais pas. Je pas de quand la personne m'appelle en me disant J'ai de telles commandes pour tel truc. Combien tu facturées? J'hésite entre cohabiter. La personne est habituée, ce que moi, je crois que tu réalises ce type de prestation là. Typekit Merci beaucoup, Sabine, c'est super clair et je pense que c'est vraiment pertinent à garder en tête ne pas brader ses prix à 2 ans pour soi même et aussi pour commencer à faire de la concurrence déloyale.

Kim de My Sweet Discoveries

Et ça, c'est vrai que je pense que c'est le challenge peut être le plus difficile au début, parce que si on n'a pas forcément assez confiance en soi même, on ne peut pas facturer trop cher. Mais comme tu dis après ça, parce que si l'année d'après, tous les prix ont fait fois 3 par mois, comme tu dis, je la mets un peu de fou toi à 100 francs. Mais à quand un oiseau? Mais c'est vrai que si on commence comme ça et ensuite?

Kim de My Sweet Discoveries

Bah, comme tu dis, on se rend compte que quand il y a vraiment un effort derrière la photo du stylisme, tout ce n'est pas du tout viable. Et l'année d'après, on dit que 300, clairement, ce n'est pas justifié. Le client ne comprend pas. Il commença à Dunga et puis, après avoir cémentation, dit que c'est juste parce qu'il est plus expérimenté. Bon, ce n'est pas non plus un argument vraiment très recevable. Ah ça, je pense que c'est vraiment un bon conseil à garder en tête.

Kim de My Sweet Discoveries

Et puis, ne pas hésiter à demander comme tu disais et adapter. Je suis d'accord. Je pense que ce qui est important, c'est de voir comme tu disais, le temps que ça prend, pas le temps que ça prend. Et quelles sont les contraintes comme tu dis? Est ce que c'est comme tu disais avec des ingrédients un petit peu de luxe ou simple et s'adapter à moi? Je suis assez convaincu que la personnalisation, c'est super important et je pense que c'est ça qui va faire une différence auprès du client parce que les clients et les hommes, de plus en plus, se sentira un peu privilégié, un peu unique.

Sabine de Confit Banane

Génial! S'est il fait promettre. Comme tu disais, il y a le temps qu'on passe dessus. Parce qu'à photos équivalentes, même au niveau de la retouche, il y a des choses où on sait qu'on va avoir énormément de retouches derrière et d'autres où on fait 45 minutes. La retouche se répète, donc il faut prendre en compte aussi tout ce temps de retouches derrière qui est à côté ou le temps de changer le client. Pour certains, ça va en deux mails, le show décalé et d'autres qui sont très inquiets.

Sabine de Confit Banane

Sauf que ça va être saturé d'email dans le mois et c'est lui. En ce temps là, il faut compter aussi.

Kim de My Sweet Discoveries

T'as raison, ça, c'est super important que le suivi client, on a tendance, en tout cas au début, à l'oublier un peu. On se dit OK, combien de temps ça va de paire. La préparation par le bord de la réflexion. Et on oublie ces petites choses. Oui, envoyer des photos pour validation envoyées à là et finalement, c'est du temps. Donc forcément, il faut. Moi, je trouve que c'est vraiment important de bien estimer son temps et après, de se comparer au marché.

Kim de My Sweet Discoveries

Et comme ça, pour moi, quand on sait combien de temps on prend pour un projet et qu'on estime aussi à combien on doit être payé par heure. Ça nous donne déjà une bonne fourchette et après, on compare avec le marché. Moi, c'est comme ça que j'ai procédé au début, quand j'étais un peu perdu et je pense que c'est une bonne technique comme je dis. Oui, génial. Écouter ce qu'il y a une chose que tu peux encore partager.

Kim de My Sweet Discoveries

Ou est ce qu'on a fait le tour?

Sabine de Confit Banane

Non, ça a été assez compliqué.

Kim de My Sweet Discoveries

Oui, un grand merci pour mon père. Ce que tu as eu était bien. Nous allons de me franchement pendant super utile. Vraiment un grand merci Sabine et merci à base, espérant peut être te revoir comme approche alors que ça n'existe pas. Ce serait super sympa avec plaisir. Super, merci beaucoup pour ton temps. Et puis la passe passe une belle journée tout aussi.

Sabine de Confit Banane

Bonne journée.

Kim de My Sweet Discoveries

Merci.

Kim de My Sweet Discoveries

J'espère que vous avez aimé 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.