



MY SWEET PODCAST

*Épisode 18 – Comment faire de la photo culinaire en lumière artificielle – avec Mélanie des Recettes de Mélanie*

### **Kim de My Sweet Discoveries**

Bonjour et bienvenue dans My Sweet podcast, le podcast Food & Photo 360 qui t'aide à t'améliorer en photo culinaire et à faire de cette passion ton métier.

Comment faire de la photo culinaire en lumière artificielle ?

Comment ne pas tomber dans les pièges de la lumière artificielle ?

Quel type de matériel utiliser ?

C'est ce qu'on va voir aujourd'hui avec mon invitée Mélanie des Recettes de Mélanie dans ce nouvel épisode.

Avant de commencer, petite précision. Il n'y a pas eu d'épisode de podcast la semaine passée car je suis en train de travailler sur un projet qui me prend beaucoup de temps. Certains d'entre vous l'ont sûrement vu dans ma newsletter ou sur Instagram, je vais lancer prochainement My Sweet Academy, une formation online en photo culinaire.

Si tu veux faire grimper ton business en flèche, ne plus jamais manquer de crédibilité auprès de tes clients, transformer tes photos actuelles en photos impactantes et que ta communication soit à la hauteur de ton potentiel, ce programme est pour toi !

Je partagerai toutes les infos avec vous très prochainement et il y aura aussi un pré-lancement pour un nombre limité de personnes qui bénéficieront d'un tarif préférentiel. Plusieurs personnes sont déjà pré-inscrites donc si le sujet t'intéresse fortement, n'hésite pas à m'envoyer un message sur Instagram ou un e-mail pour pré-réserver ta place.

Je m'appelle Kim, je suis photographe culinaire et coach en marketing.

Ma mission est de te fournir de l'inspiration et des astuces photos au quotidien afin de t'aider à évoluer dans le monde de la photo culinaire.

Au menu de My Sweet Podcast ? Des interviews d'experts dans le domaine de la photo, de la gastronomie, du business et du marketing.

Kim de My Sweet Discoveries

Hello Mélanie, bienvenue dans My Sweet Podcast et merci d'être là. C'est un grand plaisir pour moi, de t'accueillir aujourd'hui pour parler de photo culinaire et plus précisément de shooting en lumière artificielle. Alors, tout d'abord, est ce que tu pourrais te présenter, s'il te plaît, à nos auditeurs et à nos auditrices ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Bien sûr. Bonjour Kim, merci à toi pour l'invitation. Je suis Mélanie Roussel, styliste et photographe culinaire et également organisme de formation en photo culinaire. Je suis également connue sous le nom sous le pseudo Les recettes de Mélanie puisque j'ai un blog du même nom depuis 2013.

Kim de My Sweet Discoveries

Je vois très bien et est ce que tu peux nous dire un petit peu comment est ce que tu en est venue à faire de la photo culinaire ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Oui, en fait, ça a commencé avec mon blog. Justement, je me suis vite aperçue que les photos avaient un rôle très important sur un blog de cuisine. Parce qu'on a beau faire des recettes super bonnes, en fait, on ne peut pas faire goûter, on ne peut pas faire sentir. Donc, il y a que la vue qui a un rôle important et qui donne envie aux personnes de reproduire la recette. Donc, si on fait un blog de cuisine pour donner envie aux gens de tester les recettes et donc je me suis dit qu'il fallait que je travaille mes photos pour donner cette envie là. Donc, j'ai appris un peu en autodidacte. J'ai j'avais un bridge à l'époque et je suis passé sur un reflex pour pouvoir changer d'objectif et avoir le joli flou d'arrière plan que l'on voit souvent sur les photo culinaire. Et puis, petit à petit, en fait, c'est devenu une passion. J'ai vraiment. Je me suis pris au goût de la photo culinaire et ma passion pour la cuisine s'est transformée en passion pour la photo culinaire.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Aujourd'hui, c'est mon métier à temps plein.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial !

Mélanie des Recettes de Mélanie

Au début, tu disais je me suis vraiment formée de manière autodidacte. J'ai suivi quelques quelques formations ou quelques livres où c'était vraiment pas mal, commente un procédé. Un peu pour se former au tout début. Au tout début, c'était vraiment en autodidacte. J'essayais, je voyais ce qui fonctionnait, ce qui fonctionnait pas. Donc, ça a été très long. Le processus d'apprentissage. Quand tu fais tout seul, ça prend du temps. Tu ne comprends pas forcément plus au début, pourquoi tu ne tiens pas le même résultat que ce que tu peux voir sur Internet. J'ai mon père aussi qui fait de la photo, donc il m'a un peu expliqué les réglages, le triangle d'exposition, etc. Et puis, au bout d'un moment, j'ai fini par suivre des formations, mais j'avais déjà un niveau de base. Donc, j'ai suivi quelques formations américaines. A l'époque, il n'y avait rien en français, donc ça m'a permis aussi de progresser. C'est vrai que en autodidacte, l'avantage, c'est qu'on pratique.

Kim de My Sweet Discoveries

Donc on retient peut être plus facilement, mais le processus d'apprentissage est plus long et quand on passe par des formations, on apprend plus vite. Mais il faut bien allier la pratique aussi. Oui, c'est vrai, je suis d'accord avec toi. Finalement, c'est sûr que tu ne peux pas juste regarder des formations de manière passive en étant autre ordinateur par moi, sinon, je voit pas ou pas les résultats. Et toi, tu t'es spécialisé justement, particulièrement dans le shooting en lumière artificielle. C'est ça qui nous intéresse, dont on a particulièrement parlé aujourd'hui. Tout d'abord, je voulais savoir si tu pouvais nous parler un petit peu des avantages de shooter en lumière artificielle ? Tout à fait.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Ça fait deux ans que je shoote en lumière artificielle et aujourd'hui, je ne pourrais plus m'en passer. Il y a énormément d'avantages. Le premier, c'est en fait de ne plus être dépendant de la météo de la saison, de l'heure par laquelle on shoote. Ça, c'est une énorme liberté. Pendant longtemps, j'ai eu du coup mon blog. Et puis j'ai commencé à travailler avec des marques en parallèle d'un travail à temps plein. Du coup, je pouvais shooté, soit en prenant une journée de congé ou le week end à la lumière naturelle. Et quand je suis passé à la lumière artificielle, ça m'a permis de shooter le soir. Du coup, je pouvais shooter un peu quand je voulais. Donc ça, c'est énorme en gain de temps. L'autre avantage, c'est aussi le contrôle que l'on a. Quand on joue dans la lumière naturelle, on ne peut pas contrôler la lumière qu'il y a. S'il y a des nuages et qu'on

veut une lumière dure ou une lumière directe, c'est impossible. Alors qu'en lumière artificielle, on peut choisir une lumière dure, une lumière douce, on peut choisir l'intensité, la température de couleur.

Mélanie des Recettes de Mélanie

On peut également se placer où l'on souhaite. On n'est plus dépendant aussi de nos fenêtres. Oui, je sais que j'ai ma fenêtre, mon emplacement idéal en lumière naturelle. Il y a un endroit où je n'ai pas forcément énormément de place. Donc, si j'ai envie de faire une photo avec une grande table, par exemple, chez moi, mon appartement est assez sombre, donc je ne peux pas en lumière naturelle. Alors quand tu as tout à fait possible, donc beaucoup plus de contrôle, même si on shoote au flash aussi, ça permet de faire des photos d'action sans dégrader la qualité en lumière naturelle. Encore une fois, si on n'a pas beaucoup de lumière, on va devoir augmenter les ISO et du coup, on va ajouter du grain à ces photos alors qu'avec le flash, c'est pas du tout le cas. C'est aussi. Ça m'a permis aussi de gagner confiance en moi parce que j'étais un peu angoissé à l'idée d'aller shooté chez des clients. Des restaurants où on n'a pas forcément beaucoup de lumière naturelle, on a la lumière artificielle des ampoules du restaurant qui ne sont pas flatteuses en photo culinaire et du coup, ça, c'est un stress pour moi.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Et le jour où je suis passée au flash, ça m'a fait gagner en confiance parce que je savais que peu importe où j'ai rajouté, je savais que je pourrais recréer la lumière que je souhaitais et qui serait flatteuse pour les photos. Donc beaucoup d'avantages.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial, ça donne envie.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Et moi, je shoote principal quasiment tout le temps en lumière naturelle. Mais du coup, toi, maintenant, tu shoote exclusivement en lumière artificielle 90 du temps, on est d'accord, ok. Et justement, tu nous parlais notamment du flash. Est ce que tu peux nous expliquer un peu plus en détail quel est le matériel que toi tu recommande pour acheter en lumière artificielle ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Alors du coup, il y a deux types de lumière artificielle tu as la lumière continue et le flash. Donc la lumière continue, comme son nom l'indique, est continue. Donc tu vas allumer ta lumière allumée comme quand ton interrupteur à la maison et quand tu auras appuyé dessus, elle va s'éteindre et pendant toute cette période là, elle est allumée et d'intensité constante. Du coup, c'est, comme disent les Américains, what is what you get ? Quand tu vas regarder dans ton LiveView l'écran de ton appareil photo ou sur ton téléphone, tu vas voir le résultat que tu auras. Quand tu appuie sur le déclencheur, c'est comme la lumière naturelle. Donc, c'est très pratique. C'est le type de lumière que je vais recommander pour les débutants parce que c'est très similaire à la lumière naturelle, en tout cas au niveau du comportement. C'est pratique aussi. Si tu veux faire de la vidéo, c'est l'idéal. Après, tu as le flash qui lui. Tout le monde connaît, je pense. Le flash ou mon un flash sur son appareil photo, sur son téléphone.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Lui, c'est un éclair très puissant, mais très court. C'est très intense, mais sur une durée très courte. L'inconvénient, c'est que tu n'as pas, justement. Tu ne vois pas forcément le rendu quand tu vas regarder sur ton téléphone ou sur ton LiveView avant de déclencher un inconvénient. Mais l'avantage, c'est que comme c'est très puissant, ça te permet vraiment de figer

le mouvement. Donc, pour les photos d'action, c'est idéal et également 7. Ça élimine toute lumière ambiante. Donc typiquement, dans les restaurants, on a les ampoules qui ont peut être une teinte jaune ou rouge très froide. Le flash, il va enlever toutes ces lumières là. Il n'y aura aucun impact de ces lumières sur la photo. On aura uniquement la lumière du flash, donc ça, c'est un gros avantage également, par contre. Le flash est peut être assez compliqué à maîtriser. Déjà, il faut, il faut bien maîtriser son appareil photo. Il faut shooté en mode manuel parce que c'est indispensable pour pouvoir shooté au flash.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Et puis, il y a des réglages qui peuvent être un peu contre intuitif. Tu ne vas pas forcément respecter le triangle d'exposition au lieu de modifier la vitesse. Tu vas fixer la vitesse et après, c'est la puissance du flash que tu vas venir modifier pour avoir une exposition correcte. Donc, voilà, ça peut être un petit peu compliqué à maîtriser. C'est pourquoi je me suis formé au début sur le flash et que je recommanderais de se former sur le flash. Donc, voilà, tu me parler du matériel ? Du coup, j'ai un peu divaguer, mais je voulais juste dire qu'il y avait deux types de lumière. Et après ? Au niveau du matériel, donc, ça dépend en fait vers quoi on se tourne. Soit si on est débutant ou si on veut également faire de la vidéo, on va plutôt se tourner vers la lumière continue. Si, au contraire, on aime la photo d'action et on a l'intention d'aller shooter dans des restaurants ou chez des clients, on maîtrise pas la lumière. Le flash va peut être être plus indiqué si on est professionnel aussi.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Je trouve que le Flash, ça permet aussi de faire des choses un peu plus professionnelle et donc au niveau du matériel. Je déconseille pour la lumière continue d'user les soft boxes que tu trouves en premiers prix sur Amazon. Ça coûte, ça coûte moins de 100 euros. J'ai commencé comme ça et j'ai commencé comme ça il y a très longtemps, donc bien avant de me mettre au flash et j'étais déçu que je n'arrivais pas à trouver un résultat naturel. Et c'est vrai qu'on me on me dit souvent ça en fait, oui, mais la lumière artificielle. J'ai essayé, mais je n'ai pas un rendu naturel, donc je préfère shooté en lumière naturelle et souvent, ça vient de la qualité du matériel. Éviter ce genre de soft box parce que tu vas pas avoir exactement la température de la lumière naturelle, même si c'est ce qui est vendu. Mais c'est mensonger. C'est quelque chose qui ne se voit pas forcément à l'œil nu, mais tu vas avoir une teinte légèrement verte ou magenta et surtout une température de couleur qui ne va pas être constante.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Donc tu recommandes quoi comme type de lumière continue ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Plutôt des LED. OK, donc plutôt un projecteur LED. Je vais faire un petit, un petit guide sur le matériel en lumière artificielle quand on débute. Et puis tu pourras mettre le lien pour que les auditeurs puissent le télécharger.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est parfait. J'étais en train de prendre de petites notes comme tu le vois je fais l'élève assidu parce que je prenais des notes pour vous, chers auditeurs et auditrices, vous tout mettre en notes, mais c'est parfait, du coup, je mettrais quelques quelques points clés et puis je rajouterai le lien vers vers le guide.

Kim de My Sweet Discoveries

À le lien vers le guide de Mélanie et en ce qui concerne les flash, utilisent aussi des flash cobra.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Oui, Flash Cobra au Flash Studio, j'ai commencé avec un flash Cobra et c'est très bien, alors. Petite information, donc, que soit avec le projecteur, avec le flash, il va falloir aussi acheter un pied pour pouvoir le fixer et peut être une fixation pour fixer le flash, notamment sur le pied. Et ce qui va être aussi très important et qu'on néglige souvent, ça va être ce qu'on appelle le modeleur de lumière. Donc, c'est ce que l'on va rajouter devant notre lumière. Donc ça peut être un parapluie blanc que l'on voit par exemple dans les studios pour la photo de portrait. Mais ça, c'est également très pratique quand on fait de la photo de restaurant parce que ça prend pas de place. C'est très léger et après, on peut avoir des soft box plus ou moins grande, de différentes tailles. Donc le moteur lumière a un rôle très important dans le rendu de la lumière. C'est ce qui va aussi permet d'avoir un rendu naturel ou non. Plus, modeleur de lumière va être grand, plus on aura une lumière douce.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Donc, si vous commencez avec les box premiers prix, comme je le disais et que vous avez l'habitude de chuter en lumière naturelle avec une grande baie vitrée, là, avec les box, on a une plus petite surface. Du coup, on va pas du tout avoir le même rendu de lumière. Donc, ça peut aussi expliquer pourquoi on a un rendu qui n'est pas naturel. Donc, dans les modeleurs, je recommande de préférence un grand modeleur de lumière qui va permettre de diffuser la lumière qui sera aussi plus polyvalente. Ce qui peut le plus peut le moins. On peut toujours bloquer une partie de la lumière avec ces moteurs là plutôt que quand on est un petit modeleur. On ne peut pas l'agrandir.

Kim de My Sweet Discoveries

Oui, mais c'est vrai. Globalement, je suis assez d'accord avec tes conseils. Parfois, ça vaut la peine d'investir. C'est juste un tout petit peu plus parce que finalement, j'imagine que la différence de prix entre un grand malheur et un petit peu plus petit ne doit pas être aussi conséquente. Et en fait, c'est un investissement quand même qui vaut la peine. Parce que souvent, quand on commence en photographie culinaire, c'est normal. On essaye de minimiser aussi les dépenses. Donc évidemment, ça fait sens. Mais moi, c'est vrai qu'avec le recul, je me suis rendu compte que typiquement, quand j'ai commencé à enregistrer ce podcast, j'avais vraiment choisi un micro premier prix à différents francs suisses, soit en euros. Et en fait, il m'a lâché au bout de quelques quelques semaines et après je dois en racheter un autre t'embrasse donc. Finalement, c'est un petit peu des économies inutiles, donc. Donc dommage. C'est vrai que je suis d'accord. Tant qu'à faire, autant partir sur un format directement, un petit peu plus grand.

Kim de My Sweet Discoveries

Et après, on peut travailler dans l'autre sens plutôt que d'acheter un petit plus après de devoir finalement réinvestir.

Mélanie des Recettes de Mélanie

C'est ça. C'est comme les offres box. Quand j'ai commencé, c'était il y a des années et j'ai mis au placard en me disant maintenant, la lumière artificielle, c'est pas pour moi, ça me donne pas le rendu que je souhaitais. Et finalement, c'était faut pas généraliser. En fait, ça dépend vraiment du matériel et puis aussi et de la compréhension que l'on a, de la lumière qui est très important.

Kim de My Sweet Discoveries

Ouais. Et donc, du coup, tu utilises encore d'autres éléments ou c'est vraiment exclusivement la source de lumière, plus le modeleur ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Non, c'est exclusivement ça. Après différents modeleur parce que moi, ça m'amuse. Du coup, ce truc en plus, la lumière artificielle, on peut vraiment s'éclater. On peut commencer tout simplement avec une seule source de lumière pour avoir quelque chose de très naturel. Puis après, on peut s'amuser à rajouter d'autres sources de lumière avec différents modes. On va avoir des effets différents. Donc là, je suis vraiment pour m'amuser à tester tout ça. Tester aussi des gels de couleurs, donc, c'est ce qu'on va mettre devant la source de lumière pour avoir une température de couleur différente. Donc, on peut avoir quelque chose de naturel en testant un petit gel jaune orangé pour reproduire la lumière du lever de soleil ou coucher de soleil. Et après, tu peux tester avec des couleurs complètement farfelues pour donner des effets différents. Donc c'est vraiment très amusant.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est cool et je connaissais pas du tout ces gels de couleurs. Mais concrètement, comment ça se passe ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

C'est vraiment des petites, comment dire des rectangles transparents colombien que tu vas mettre devant la source de lumière devant ton flash ? OK, oui, devant le flash, mais ça existe aussi pour les sources de lumière continue.

Kim de My Sweet Discoveries

Sympa ASA, que je connaissais le format. Tu sais, par exemple un peu de bois, mais ou comment ça s'appelle aussi Les gosses s'appellent les abeilles. Tu as un petit fort agri grenier d'Al-Qaïda. Voilà, merci.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Je disais quand ça s'appelle déjà ça, je connaissais. Je m'étais toujours dit que c'était super sympa, car je trouve que ça, ça peut donner vraiment des jolis effets. Mais je savais pas qu'il y avait aussi la version couleur, qui est donc franchement super intéressant.

Mélanie des Recettes de Mélanie

La grille, la nid d'abeilles. En fait, ça, j'utilise très souvent parce que ça te permet de diriger la lumière, le faisceau de lumière de façon vraiment plus dirigé, donc sur une surface beaucoup plus petite. Après, oui, tu as ce qu'on appelle les bobos. Je vois ça à d'autres, non, mais c'est effectivement ce que tu vas mettre devant la source de lumière pour faire comme si tu étais dehors sous un arbre et tu avais des ombres. Tu peux également reproduire une fenêtre. Là, tu peux. Vraiment amusé ?

Kim de My Sweet Discoveries

Oui, oui, je l'avais vu et j'avais vu aussi bien une scène d'un shooting avec elle à l'ombre de la fenêtre. La fenêtre est faite de fenêtre. Est vrai que c'est assez impressionnant. Franchement, je trouve que le résultat était vraiment bluffant. Donc, pourquoi pas que c'est ? En tout cas, je me réjouis d'en savoir plus certains. On me dit qu'avec tout le matériel, franchement, c'est hyper chouette d'en apprendre plus. Et puis, est ce que tu auras peut être justement des conseils pour les personnes qui veulent débiter en lumière artificielle ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Alors, je dirais déjà avant de se mettre à la lumière artificielle, c'est de bien comprendre comment fonctionne la lumière naturelle. Ça, c'est vraiment la base de comprendre quel est l'impact de la direction de la lumière, par exemple, sur notre sujet. De la différence entre la lumière du matin, la lumière du midi, la lumière du soir, de voir l'impact sur les ombres, sur les zones claires de notre sujet, de voir aussi l'angle que l'on va choisir, l'impact que ça va avoir sur le sujet. Il y a, pour comprendre tout ça aussi, l'éloignement de notre source de lumière. Quand on se met à l'approche de la fenêtre, on ne va pas du tout avoir le même rendu quand on se met à deux mètres de notre fenêtre. Donc essayer de comprendre vraiment tout ça, parce que ça, ce serait vraiment très important sur la lumière artificielle aussi. C'est ça qui va nous permettre d'obtenir un résultat naturel aussi, si on comprend bien comment cela fonctionne. Ça, c'est le premier conseil après de choisir entre lumière continue et flash en fonction de son besoin et peut être de son niveau.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Comme je le disais, si on est débutant en photo, on va pas partir sur du flash, on va partir plutôt sur de la lumière continue. Si par contre, on est déjà photographe culinaire, je pense que le flash est une bonne idée, surtout si on aime faire de la photo d'action et que l'on a l'habitude shooté chez des clients. Et puis après, on va essayer de pratiquer comme comme tout, comme tu l'as dit tout à l'heure. La pratique, c'est vraiment la clé pour progresser. Faut pas, faut pas s'arrêter au premier essai. Faut tester, tester et pratiquer.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial, mais controversé. Et justement, tu nous disais que c'était un peu plus technique en fonction de son niveau. On choisit aussi telle ou telle lumière. Ça me fait penser à un point et ça peut être des pièges, justement, dans lesquels il faut éviter de tomber quand on commence à shooter la lumière artificielle.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Gérer le piège, c'est prendre le premier matériel, comme on en a parlé précédemment, comme toi avec ton micro. De prendre le matériel le premier prix et essayer de reproduire la lumière naturelle. Le matériel est important, même si j'ai l'habitude de dire que le matériel ne fait pas le photographe. On peut très bien commencer avec la lumière naturelle, avec ce que l'on a à la maison, avec un téléphone et autres. Mais pour la lumière artificielle, je dirais qu'il faut quand même choisir le bon matériel. Après le modèleur de lumière aussi, on en a parlé. C'est également très important. Donc, choisir plutôt un grand modèleur de lumière. On va dire pour ce que les principaux pièges à éviter, selon moi, que je vois en tout cas.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial. Merci beaucoup, mais je suis d'accord. Je rebondis un petit peu sur ce que tu disais que le matériel ne fait pas le photographe. Je pense que c'est vraiment un point important à garder, à garder en tête, parce que c'est vrai que parfois, on se dit Ouh là, j'ai envie de débiter en photographie culinaire, mais comment je faire ? Ça coûte cher. Il faut acheter un appareil réflex hybride, peu importe la facture des milliers d'euros ou de francs. Donc c'est vrai qu'on peut penser que c'est un frein, mais je pense que c'est une fausse, une fausse barrière, parce que c'est tout à fait possible de commencer. On photo culinaire à petits prix et on s'adapte petit à petit. En tout cas, moi, c'est comme ça que je fais. D'après ce que je comprends, toi aussi. Et du coup, voilà pour les personnes qui nous écoutent vraiment. Si vous avez envie de vous lancer, mais que finalement, l'aspect économique est un frein à ne vous focalisez pas là dessus parce qu'il y a vraiment des tonnes d'astuces à même pour le matériel, pour les photos, les accessoires et tout.

Kim de My Sweet Discoveries

On peut quand même vraiment s'en sortir à un prix beaucoup plus abordable. D'ailleurs, ça me fait penser que j'ai un guide justement à ce sujet. Un iBook dispo sur mon site internet pour comment débiter en photo culinaire à à petit prix. Donc voilà, si c'est le sujet qui vous intéresse, n'hésitez pas, vous pouvez aller le télécharger. Il est disponible. Et voilà, comme ça, vous verrez qu'il y a plein de méthodes de commencer à petit prix. Et puis, bien sûr, après, comme tu disais avec le temps, on rajoute, on avait, on investit peut être. Bah voilà, si on commence avec, en l'occurrence dans le cadre du shooting en lumière artificielle, si on commence avec la lumière continue. Mon Mac et une fois qu'on a un petit peu familiarisées, bon bah, on peut en rajouter à l'option Flash. Investir dans un flash cobra ou ce genre de choses. Mais voilà, je pense qu'il ne faut pas se dire que l'aspect économique est un frein.

Mélanie des Recettes de Mélanie

On a fait juste pour redonner de 3 mots sur le budget en lumière artificielle. Quand on débute pour avoir, on va dire, un rapport qualité prix correct, il faut compter. On va dire entre 230 et 250 euros pour le pied, la lumière, le modeleur de lumière. Et je trouve que c'est je trouve que c'est assez correctement quand j'ai commencé le flash en j'investis 350 euros, quand on compare ça au prix d'un objectif, quand on compare ça aussi à tout ce que ça peut nous apporter en liberté en gardant un contrôle. Je trouve que c'est vraiment très abordable, très raisonnable.

Kim de My Sweet Discoveries

Oui, non, franchement, je trouve que je suis d'accord avec toi. C'est raisonnable et surtout si après, vous décidez vraiment de vous professionnaliser. Comme tu disais, la science chute aussi dans des restaurants. Ça peut vraiment être un atout précieux à bon moment. Pour l'instant, je fais pas, je ne suis pas en lumière artificielle, ça va aussi. Mais bon, c'est sûr que parfois, il y a des mauvaises lumières aussi dans les restaurants. Un éclairage qu'on peut pas trop contrôler, qui peut vraiment avoir un impact sur la photo. Donc, je pense qu'il faut aussi se poser la question. OK, quel est mon objectif ? Est un objectif dans le sens but quoi ? Quel est mon but avec ces photos ? Et après en fonction ? Ça vaut probablement la peine d'investir, quoi ? Et puis, en ce qui concerne couramment les références à des objets détaillés que tu utilises, tout sera dans ton book.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Oui, sur ce que je recommanderais, pas comme ça.

Kim de My Sweet Discoveries

Sinon, je serais a demandé de me donner vraiment les noms du matériel, mais c'est tout. Si tout est dans le bouquin, alors on peut. On peut faire comme ça sera plus simple. Je suis comme ça. Je construirait cela de ce à gars lumière artificielle. Et justement, on va en parler tout à l'heure de quand même avoir un aspect naturel. Donc, est ce que tu auras peut être des astuces pour quand même, malgré tout, avoir un résultat le plus naturel possible, même si on shoote en lumière artificielle ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Oui, il faut savoir qu'il y a. On peut faire deux choix par rapport à la lumière artificielle. Il y a des personnes qui utilisent la lumière artificielle, mais pour avoir un résultat naturel, comme tu en parle, il y en a d'autres qui, au contraire, veulent pousser cet aspect artificiel pour avoir un résultat vraiment studio. Donc, on peut faire les deux choix. Il n'y a pas de mauvais choix. Et après, pour l'aspect naturel, il va y avoir effectivement le matériel comme j'en parlais précédemment. Choisir donc un bon matériel qui permet d'avoir une température de couleur équivalente à celle du Soleil, qui est 5600 Kelvin, et d'avoir aussi un bon matériel qui permet d'avoir une température stable, c'est à dire qu'on ne va pas si on prend

plusieurs photos les unes à la suite des autres et on ne va pas en avoir une qui va avoir une légère teinte verte et l'autre, une légère teinte magenta. Tout ça en plus, ça peut être un peu compliqué à retoucher au moment de l'édition. Et puis, on va avoir le moddeur de lumière, donc plutôt un grand modelé pour reproduire une grande fenêtre.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Après, on peut aussi travailler au moment de la retouche sur la température de couleur. Je sais que moi, je shoote tout le temps avec une température automatique sur mon appareil, donc soit la température auto, soit par balance des blancs par la température. Balance des blancs, ça balance sur le flash, mais mon appareil me fait toujours une teinte plutôt jaune. Je trouve que les blancs ne sont pas très blancs. Ils ont tendance à tirer un peu vers le jaune. Après, on peut régler la température manuellement sur certains appareils. Je préfère retoucher ça sur Lightroom après au moment de l'édition. Donc systématiquement. En fait, je vais plutôt aller vers le bleu parce que je sais qu'on va avoir tendance à me faire aller les blancs un peu vers le jaune ou que je redresse un petit peu, soit en gardant une légère teinte jaune pour donner un petit côté chaleureux à l'image, soit en étant vraiment sur des blancs très blancs pour voir une photo plutôt lumineuse et naturelle.

Kim de My Sweet Discoveries

Du coup, Tadla répondait à la prochaine question sur le processus de retouche, comme évoqué.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais comme je vois, comme j'ai vu que c'était quelqu'un de super organisé, j'aimerais parler un peu plus en détail, justement, de ton processus à deux chapitres.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Je tente en plus, tu m'entends ? Tu montes, tu m'entends ? J'ai l'impression Ouesso.

Kim de My Sweet Discoveries

Ah, là, tu m'entends, c'est bon.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Oui, oui, oui, c'est vrai.

Kim de My Sweet Discoveries

OK, alors je reprends. Donc je disais c'est vrai que j'ai vu que c'était quelqu'un de super organisé. Globalement, est ce que tu pourrais nous parler plus en détail de ton processus vraiment d'organisation quand tu fais des photos ? Vraiment, de la conception de la photo. Jusqu'à la phase de retouche avec tes différentes étapes, c'est.

Mélanie des Recettes de Mélanie

OK, donc ça va un peu varier quand je shoote pour un client ou quand je shoote pour moi même. Donc je vais parler, je pense pour un shooting client ou je suis encore plus organisé quand je chute pour moi même, quand je suis pas un client. Donc je fais systématiquement un mot de board, une planche d'inspiration. Je pense que la plupart des gens connaissent. Donc là, je vais mettre. Pour donner un petit peu l'esprit que je souhaite reproduire au client en précisant bien que ce ne serait pas un copier coller de ce qui est indiqué dans le mot de passe, que parfois certains clients s'attendent à avoir

exactement la même photo, mais c'est vraiment juste une planche d'inspiration. Donc après, je prépare tout ce qui est course en amont.

Kim de My Sweet Discoveries

Et puis, juste petite petite question pour sa planche d'inspiration. Du coup, en terme de design, je fais ça sur un programme, sur sur canevas ou 7/8 sur canevas.

Mélanie des Recettes de Mélanie

D'accord, OK, je vais sur canevas à partir de photos Pinterest.

Kim de My Sweet Discoveries

Généralement, d'accord, OK est inclus aussi les infos des infos. Pas par rapport au stylisme. Ou c'est vrai où tu mets vraiment uniquement des images d'inspiration.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Mais généralement, je mets, je mets les images, je mets les couleurs qui vont être principalement utilisées. Et puis après, j'ai un texte où je vais indiquer, par exemple, s'il y a des éléments de stylisme vraiment très particuliers qui vont être inclus. Aussi, je peux indiquer l'ambiance, les émotions que je souhaite faire apparaître. Peut être l'angle aussi. Si c'est important, un angle, on va dire prise de vue de dessus ou de face. Je peux indiquer également le format de la photo si ses paysages, portraits, etc. J'ai aussi un petit texte qui reprend certaines choses qui sont pas forcément identifiées sur les photos. Et parfois aussi, je mets les photos et ici, j'ai une photo que j'ai choisi. Par exemple, uniquement pour le stylisme. Je vais préciser que c'est l'inspiration stylisme. Si j'ai une photo qui est uniquement pour l'angle de prise de vue, je l'indiquer ou uniquement pour le type de lumière. Je vais préciser en fait sous la photo.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial ! Parfait. Alors je te laisse poursuivre bien après et je prépare les courses en amont pour tout ce qui est ingrédients. Et puis aussi, s'il y a des éléments de stylisme particuliers à acheter. Si il y a une création de recette, je vais faire la recette aussi. J'essaye de préparer un maximum la veille du shooting pour que le jour J. Je, j'ai plus qu'à shooté. Mais l'avantage de la lumière artificielle, c'est que je peux shooter le matin. Je suis quelqu'un qui aime bien travailler le matin, me lever tôt et travailler le matin, donc je peux commencer avant le jour, surtout en ce moment. En hiver, je suis vraiment libre là dessus et davantage de lumière artificielle. Je n'ai pas attendu qu'il soit 13h, par exemple, là où je vais avoir la lumière idéale pour faire mes photos. Donc, je prépare un maximum la veille et puis le jour J. Si le client doit vérifier en direct en tout, c'est à dire que je vais envoyer les photos au fur et à mesure, il va me les valider.

Kim de My Sweet Discoveries

Je choisis un créneau horaire validé en amont avec lui, là où il va être disponible et du coup, je vais faire mon footing sur ce créneau horaire là. Donc je vais installer, pas faire ma mise en scène, faire mes photos. J'envoie les photos aux clients en faisant quelques petites retouches quand même, si doit les valider parce que généralement, quand c'est brut, quand ça sort de l'appareil, quand c'est un gros client, il peut être un peu déçu parce que c'est vrai que les photos sont brutes. Son est un peu fade.

Kim de My Sweet Discoveries

Mais je suis d'accord avec toi.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Quelques retouches sont rentrés. Tu vas dans l'élimination des dés, les imperfections et autres. Et puis voilà, si on me demande de modifier quelque chose, je modifie jusqu'à ce qu'on se mette d'accord sur la photo. Si c'est du coup, si j'ai qu'une seule photo à faire pour lui, je vais passer à la retouche. Sinon, j'enchaîne avec l'autre shooting. Moi, j'aime bien faire la retouche juste. Enfin, le même jour que le shooting, sauf si c'est une grosse journée, un shooting et du coup, du coup, je suis collé pendant la journée. Mais généralement, je laisse pas trop de temps entre le shooting et la retouche. J'aime bien pouvoir. Le shooting a été fait, je fais la retouche, j'envoie aux clients, j'envoie la facture et puis après, je suis tranquille plutôt que de me dire je fais tout mes shooting, par exemple, je ne sais pas. Du mardi matin au jeudi, puis le vendredi, je fais toutes les retouches et j'aime bien pouvoir passer à autre chose.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est vrai que mentalement, moi aussi, j'ai un petit peu tout testé. Au début, je faisais tout le même jour. Après, je me suis dit Bon, on fera peut être plutôt faire ça en mode bashing, un peu me, qui a finalement assemblé toutes les tâches ensemble. Mais finalement, après, on se retrouve à avoir énormément de choses. Après, quand tu travaille sur plusieurs projets différents, ça fait tout de suite un gros volume aussi d'images à retoucher. Et puis, comme tu dis. Personnellement, je trouve aussi agréable de se dire OK à la fin de la journée, c'est bon. Le projet n'y a donc donc finalement, je valide à cette approche. Et dans Lightroom, comment tu organise un peu pour trier des photos.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Alors quand je fais ces validations en direct par le client, j'essaye de shootés en mode connecté, c'est à dire que je branche mon appareil à mon ordinateur. Du coup, les photos sont importées directement sous Lightroom. Donc, je n'ai pas besoin de récupérer la carte mémoire. Après, au niveau de tout ce qui est organisation, je vais me créer un dossier par rapport au nom du client. Par rapport au shooting en question. L'âge importe les photos RAW. Je fais le tri sous Lightroom. Je sais que. Certaines personnes qui font le tri avant d'importer sous Lightroom et qui vont importer dans Lightroom uniquement les photos qu'ils souhaitent retoucher, moi je fais le tri via Lightroom. Donc j'utilise beaucoup les touches p. P pour sélectionner. Tu vois, je fais, je balaye une première fois les photos, je prends P sur celles que celles qui me plaisent. Après, je vais faire un filtre sur P pour faire apparaître uniquement celles que j'ai retenue. Là, je refais un deuxième passage pour sélectionner vraiment celles que je vais retoucher.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Donc il y en a finalement sur ce deuxième passage, me dit et de photos qui sont trop similaires. J'en garde une seule et donc je la rejette pour avoir au final dans mes pubs que les photos sur lesquelles je veux appliquer la retouche. Et donc après, je passe sur le module développement, je fais mes retouches, alors je t'avoue que je n'ai pas encore et il se peut que cette organisation change par la suite. Après, je vais, je vais mettre. Si les photos que j'ai envoyé au client, je vais mettre un 5 étoiles. Une fois que j'ai fait les retouches et je les envoie, mais je n'utilise pas encore l'autre système d'étoiles. Je sais qu'il y a plein d'organisations possibles entre les étoiles, les P. Machin et puis les couleurs, les couleurs, le drapeau, le drapeau. Donc cinq étoiles, c'est vraiment les meilleures photos et drapeaux. Je vais avoir enfin pardon, en fait, d'avoir acheté des drapeaux, mais je crois que c'est juste. Il y a les drapeaux et les couleurs.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Ah oui, le drapeau, c'est le PQ, le PQ, x.

Kim de My Sweet Discoveries

Fait, je me suis embrouillé d'un coup. Je pensais que cette couleur est un drapeau. Est ce que je suis vraiment désolé et même pas du tout. Justement, moi, je sais que j'utilise aussi les couleurs français pour ça que je peux. Pour l'instant, tu utilise pas encore les couleurs, j'utilise les couleurs, j'utilise le rouge pour mes photos Instagram, donc aussi une photo que j'aime mettre sur Instagram, que je regarde qu'au 400e. Je vais mettre le rouge et mais encore, je trouve que mon organisation est optimisée, donc je tâtonne encore là dernièrement. En fait, ce que j'ai fait, c'est que je les mets dans une collection virtuelle. Collections non collections. Ce n'est pas une élection. Je me suis crée une collection Instagram et du coup, toutes les photos Instagram, je les mets dans ma collection. Est ce que j'aime bien ? C'est quand je me mets dans le mode grille en appuyant sur N. Tu peux avoir toutes les photos les unes à la suite des autres et comme ça, ça permet de voir si il y a plutôt quelque chose d'uniforme.

Kim de My Sweet Discoveries

Tu as pour mon fils Instagram. Et puis, ça me permet aussi de les retrouver plus facilement plutôt que d'avoir à aller dans mon dossier avec toutes mes photos et de faire un filtre sur la couleur rouge. La connexion directe en un clic, c'est vrai que ça peut être intéressant. Appareil parce que pour l'instant aussi, j'applique. J'utilise aussi la couleur rouge à pour voir les photos en ça, mais ça, ça peut être pas mal collection.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Peut être a t il encore des choses d'ici la fin de l'année passée, aux défis de la nouvelle année. Je me suis vraiment fait un délire organisation oranges. Moi, je suis devenu un peu maniaque de l'organisation, donc je réfléchis vraiment pour que tout soit super optimisé pour optimiser au max les processus, les procédures, le rangement. Parce que c'est vrai que je me rends compte que au début, quand on commence, on fait les choses un peu comme ça. Et puis, en fait, petit à petit, en fait, ça fait gagner quand même énormément de temps. Je trouve vraiment bien organisé quand tu retrouves tes cheveux en tes photos rapidement, que tu sais où telle ou telle chose est rangé à ça, que ça peut être pas mal. J'avais pas pensé à l'idée de faire une collection stats, mais à garder en tête.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Franchement, vous n'allez pas débiter sur Lightroom. Je prenais le système de dossier qui est donné par an, par préférence sur Lightroom. C'est le classement par date et du coup, je me retrouve avec des dossiers de photos où il n'y avait que les dates et aucune information. Et du coup, c'était une galère à retrouver mes photos. Maintenant, aujourd'hui, c'est soit par client avec le nom du shooting, soit pour, mais pour mon blog, pour mes shooting perso. C'est le nom de la recette ou le nom de ce qui assure sur la photo et je n'utilise pas les mots clés. Je sais qu'il y a des gens qui utilisent les mots clés, mais là, tu vois, dernièrement, je vous les ressortir toutes mes photos de crêpes. Pour la Chandeleur, j'ai tapé crêpes sur Lightroom et ma ressorti toutes les photos de crêpes dans tous les dossiers parce que je sois. Les dossiers ont le nom crêpes, soit aussi je renomme des l'emport. Sous Lightroom, je renomme en crêpe chocolat ou crêpe caramel beurre salé.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Je renomme entre 20 par rapport au nom de la recette ou par rapport au nom de ce qui est sur la photo. Donc ça me permet de faire des recherches aussi facilement sans avoir à utiliser les mots clés. Après, je pense que Lightroom propose énormément de choses et que je pense qu'il y a autant d'organisations possibles que de photographes.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est vrai, mais c'est pour ça que c'est intéressant. Tu j'aime bien. Je pose la question aussi à d'autres invités de ce podcast et justement, c'est hyper intéressant parce qu'on peut voir des tonnes de métal. Mais bon, finalement, tout fonctionne. En fait, c'est vraiment propre à la personne. Ben voilà, pour les personnes qui nous écoutent, ce que je vous recommande vraiment, c'est de tester s'il y a des choses qui vous parlent. Essayez l'écran. Et puis après, à adapter à votre sauce. Moi, j'utilise aussi les étiquettes. Enfin, les mots clés, quoi, et franchement, c'est quand même pas mal après, vous pouvez même vous créer une sorte d'arborescence aussi de mots clés. Enfin, moi, je me suis dit par exemple si saison et puis ensuite été, etc. Je me suis même créé des espèces de dossiers à deux mots clés. Après, ça peut aussi être intéressant parce qu'après les photos, il suffit du coup de descendre et de cliquer pour sélectionner les mots clés qui se rattachent à la photo.

Kim de My Sweet Discoveries

Donc, finalement, ça va pas peut aller plus vite que ce qu'on pense. Et évidemment, on peut forcément attribuer les mots clés à toute une série, toute la série de photos. On peut directement attribuer les mêmes mots clés, donc on n'a pas besoin de le faire ou pas. On n'a pas besoin de le faire à la main pour chaque photo. Donc. Mais voilà, après, encore une fois, comme tu disais, je pense qu'il n'y a pas de bonne ou mauvaise méthode de faire parce que finalement, ça dépend vraiment de chaque personne. Mais franchement, c'est toujours intéressant d'échanger un petit peu, soit sur les points de vue comme ça. Après, ça permet, je pense, de créer la méthode qui fonctionne vraiment pour soi. Quoi de ça, c'est ça ? En fait, je pense qu'il faut que ça soit clair pour vous. Pour moi, c'est ça qui est vraiment important parce que je sais que toi aussi, tu utilises le programme Ocean. Petite parenthèse, un Ocean, c'est un super outil de planification en ligne qui est vraiment ultra puissant.

Kim de My Sweet Discoveries

D'ailleurs, j'ai fait un épisode avec Matthias à ce sujet sur un Ocean et le programme qu'il a développé qui s'appelle LaShawn. Si jamais je vous invite à écouter ce podcast. Et c'est vrai que l'erreur que j'ai fait avec nos jeunes, c'est qu'au début, je prenais des modèles existants, notamment certains des modèles aussi développés par Matthias, et ça me parlait pas forcément. Du coup, pour moi, après, c'était super compliqué d'utiliser nos chaînes. Ça m'avait l'air, ça m'avait l'air hyper dense, avec trop d'info et je pense que tu seras d'accord, en fait, sur nos jeunes Lightroom, peu importe. Il faut que ça vous parle. Parce qu'en fait, si vous avez un système, une organisation qui pour vous n'est pas claire, forcément vous n'allez pas l'utiliser. Vous n'allez pas vous retrouver tout à fait. Je ne sais pas. Tiens, d'ailleurs, on va faire une petite parenthèse. Peut être que toi, tu me nous parlait un petit peu de la manière dont utilise nos chaînes.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Oui, je l'utilise pour toute ma vie et j'ai découvert. J'ai découvert la chaîne l'année dernière et depuis, je ne passe plus. C'est génial, mais j'ai commencé à tout près.

Mélanie des Recettes de Mélanie

J'ai commencé aussi bêtement et en fait, je ne sais où. On peut faire énormément de choses, mais c'est une page blanche, en fait, quand on commence et du coup, on peut être un peu perdu. Et au début, voilà, j'ai fait en tâtonnant et finalement, j'ai fini par suivre une formation formation de Julien à structurer son cerveau avec notions. Et ça m'a beaucoup aidé parce que ça m'a permis de voir aussi tout le potentiel de notions. Et puis, du coup, je me suis aperçu que j'utilisais pas à son plein potentiel. Donc là, aujourd'hui, j'ai une organisation qui fonctionne bien, mais je sais que je peux encore améliorer pas mal de choses. Je pense que de toute façon, si c'est comme nous, on évolue dans l'espace doit évoluer avec nous. Donc aujourd'hui, je l'utilise notamment pour mon activité pro. Donc, ce que je vais utiliser pour mes shooting clients, ça va être des jeux et avoir une base de données projet client dans lequel je vais pouvoir suivre l'état du projet.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Est ce que c'est ce que je dois m'occuper du devis ? Est ce que le devis est en attente de validation du client ? Est ce que je peux commencer le shooting ? Ou est ce que je suis en attente de retours clients ? Est ce que je dois envoyer la facture ? J'ai maintenant toutes les étapes. Je peux également ajouter mon mot de board dedans. Pour l'instant, j'utilise uniquement pour moi, mais je me dis peut être que un jour, je vais aussi faire des pages partagées avec les clients. Comme ça, ils pourront voir tout au même endroit. Donc ça, ça me permet de suivre vraiment l'avancement du projet. J'ai aussi une page pour les prospects. Ça m'a vraiment aidé. Est ce que ça, je ne le ferais pas avant ? Quand j'ai quand je suis contacté pour une demande de devis ou autre, j'ai venir renseigner le nom de la personne dedans ou elle m'a trouvé ça important de bien suivre les canaux d'acquisition clients qui fonctionnent le mieux. Donc, si c'est Instagram ou Portfolio, mon blog ou Google ou autre.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Et puis je vais venir mettre du coup le debit si je l'ai fait. Et pareil, le statut est en attente de retours clients. Est ce que c'est refusé ? Et si le client a refusé mon devis, pourquoi ? Ce que j'aime bien aussi suivre les motifs de refus. Intéressant pour voir si, si. On voit qu'on n'a que des refus parce qu'on est trop cher. Soit parce que ça, c'est parce qu'il faut qu'on revoie nos tarifs. C'est parce qu'il faut qu'on revoie notre communication, parce qu'on n'attire pas forcément les bons clients. Et puis, je vais aussi suivre. Tu vois les relances à faire parce que c'est important quand on a des prospects. Pas se contenter uniquement d'envoyer un devis, mais de relancer, même si c'est pour avoir un refus après de comprendre pourquoi la personne a refusé. Donc je me note la date du dernier contact et je peux aussi suivre. Quand est ce que je dois faire les relances ? Donc ça, c'est vraiment pratique. Après, j'ai une page qui est tout le temps ouverte.

Mélanie des Recettes de Mélanie

C'est ma page de la semaine, donc je suis reparti du template gratuit là de Julia sur le master planning, je crois. Donc moi, je l'ai adapté. À mon organisation, donc, j'ai ma semaine où j'ai noté les objectifs de la semaine et après, chaque jour où je vais noter toutes les tâches à faire dans la journée, mes rendez vous. Je me suis ajoutée la dernière manche, une activité sportive où je me cherche à faire soit 10 000 par jour, soit une petite activité sportive.

Mélanie des Recettes de Mélanie

J'ai visité la ville, le podcast.

Kim de My Sweet Discoveries

Ça va clairement, ça. Je valide, c'est hyper important. Ça va à l'activité qui apparaît.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Patiner, c'est clair, surtout quand on est dans nos métiers. On peut parfois assis toute la journée de vendredi matin. Donc, c'est vrai que c'est important. Je vais noter aussi ça dans la semaine. J'ai noté aussi des recettes que je vais faire chaque jour. J'aime à part entière mes petits menus à l'avance pour préparer ma liste de courses, etc. Donc ça, c'est tout le temps ouvert cette page là. Et oui, j'ai aussi des liens vers d'autres bases de données. J'ai une base de données tout doux. Là, je vais avoir une énorme base de données. J'ai toutes les tâches à faire, mais après, ils sont rattachés à des projets autres que je ne sais pas si vu. Maintenant, on peut grouper par par catégorie. Oui, c'est pratique, oui.

Kim de My Sweet Discoveries

Moi, je attribue aussi des priorités. Après, c'est vrai qu'il y a énormément de manière d'utiliser ce programme, justement. Mais oui, tu peux, tu peux grouper, tu peux faire. Voilà. Après, tout dépend de l'organisation qui est qui correspond le mieux à chaque personne. Moi, c'est vrai qu'en général, je me définis. On a des gros projets. Ça dépend si j'ai, par exemple des projets de fond. Je crée carrément une page, en fait, dans ma base, dans nos champs et ensuite après, je note un petit peu les sous objectifs. Parfois, je me mets après des rappels et j'utilise aussi beaucoup la vision, un calendrier. Tu sais, je ne sais pas si je pense que tu dis ça ou sinon ça.

Mélanie des Recettes de Mélanie

J'utilise pour mon compte mon tableau de bord de contenu, notamment sur Instagram.

Kim de My Sweet Discoveries

Alors moi, je teste pour le contenu. Et d'ailleurs, ça, c'est hyper puissant. Parce qu'après, on peut aussi se créer des templates déjà faits par rapport à tel ou tel type de contenu. Si vous avez aussi des démos qui sont récurrents ou des éléments que vous voulez toujours ajouter ou gardez en tête. Mais moi, j'utilise aussi pour mes objectifs et pour mon organisation de la semaine. En plus, j'utilise aussi la vision calendrier et je me suis aussi créé un système où après, je peux prioriser son fameux filtre automatiquement. Et ça met un peu les heures de la journée, ce genre de choses. Et puis après, je peux aussi glisser. Si je vois que je me suis prévu une tâche pour aujourd'hui, que je n'arrive pas à finir, je peux la déplacer à lundi, puis changer l'heure, etc. Je attribue aussi des catégories des To, d'où l'urgence. Ce genre de choses a des statuts, mais. Mais oui, en fait, je pense qu'il y a énormément de manière d'utiliser nos.

Mélanie des Recettes de Mélanie

C'est intéressant parce tu me donnes des idées. Tu vois que j'utilise encore le calendrier pour ma semaine. Mais par rapport à tes projets ? Moi aussi, j'ai dû bouger une base de données projets clients et j'en ai une de projets perso là, c'est à dire des tâches de fond et de temps. En fait, j'ai une to do. En fait, dans ma page, je vais avoir une to do qui est ma base de données tout doux, qui est énorme, mais je vais filtrer sur ce projet là et du coup, quand je suis sur ma semaine, je peux aussi grouper par types de projets et sur ma semaine aussi, je vais retrouver mon tableau de bord contenu, donc je vais filtrer uniquement les contenus à faire, ce qu'ils n'ont pas encore été publiés ou planifiés. Du coup, d'un seul coup de la GC, les contenus sur lesquels il faut que je travaille, les affaires, c'est quoi ? J'ai même une tudo récurrente. Donc je à avoir mes tâches de ménage aujourd'hui, je vais lanoy au moins un paquet de l'organisation, oui.

Kim de My Sweet Discoveries

Alors personnellement, moi, ce que je déteste, c'est la mine. Donc, on le ménage aussi. C'est pas très agréable, mais c'est vrai que du coup, la mine en fait. Je me suis splitter à tous les mardis matin. Je sais et je me suis vraiment fait des tâches récurrentes par bloc semaine 1 du mois, semaine 2 semaines, 3 semaines 4. Donc en gros, chaque première semaine du mois, je veux que ma liste d'aniline et je sais que je dois faire les paiements ci faire ça avant, peu importe. En gros, à chaque fois pour chaque semaine, j'ai aussi des tâches récurrentes. Et puis bah voilà, c'est pas mal et ça évite aussi à chaque fois de se poser la question est ce que j'ai déjà envoyé telle ou telle personne ? Ou est ce que je dois payer ça ? Ou est ce que j'ai déjà fait le suivi avec mon assurance à Ramallah ? Moi, c'est vrai que j'aime bien cette méthode aussi des tâches récurrentes et de mais ça aussi. Pareil pour TDA.

Kim de My Sweet Discoveries

H Un petit peu le ménage, la comptabilité, voilà les la deutsche. Certaines tâches sur les chèques sont récurrentes. En fait, c'est vraiment un vide de cerveau. Notion tu peux enlève en bas de la charge mentale parce que quand tu penses à un truc,

tu tiens. Faut que je pense à faire ça. Tu mets sur une date et tu sais que dans un rappel, c'est n'oubliera pas et du coup, tu peux l'oublier de ton cerveau à ce moment là et tu sais que tu le rappellera. Donc c'est vraiment super niveau organisation.

Kim de My Sweet Discoveries

Je suis tout à fait d'accord avec toi. Et puis je reprends. Assis sur un élément super intéressant parce que tu parlais du fait que tu fais un suivi de tes clients, j'adore ce quelque chose que je fais aussi et vraiment mal pour les personnes qui nous écoutent. C'est quelque chose que je vous recommande vraiment de faire, comme disait Mélanie. Parce qu'en fait, si vous voyez qu'à plusieurs reprises, vous avez un devis par des clients qui refusent eaux de vie, il ne faut pas se décourager. Il faut pas se dire ah ben alors, je ne suis pas assez doué aussi ou ça, mais je pense qu'il faut essayer de comprendre le pourquoi, comme tu disais. Parce que ça peut être une histoire d'offre pas claire. Peut être que finalement, c'est le design qui donne pas envie. Peut être que c'est mal expliqué. Peut être que le client a l'impression qu'il y a un mauvais rapport qualité prix ou peut être tout simplement que c'est trop cher. Donc vraiment, c'est quelque chose que je vous encourage à faire.

Kim de My Sweet Discoveries

Et toi, comment tu du procès ? Du quoi ? Est ce que tu prospecte aussi auprès des clients ? Voilà ce que tu sais du prospect. Tu peux nous en dire un peu plus sur ton processus de prospection.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Alors pour l'instant, je ne prospecte pas, mais c'est quelque chose que je vais intégrer, que je vais intégrer. Parce que là, ça fait que depuis le 1er janvier où j'ai un temps plein sur cette activité là, donc ok, donc c'est assez récent, c'est récent. Donc à 0, tu faisais quoi en parallèle ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

En parallèle, j'étais à temps plein. J'étais ingénieur logistique. Du coup, dans le secteur pharmaceutique dont j'étais, je travaillais à temps plein quand je travaillais les clients, mais uniquement ceux qui venaient me voir. En fait, ça me suffisait à m'occuper déjà pas mal plus. Beaucoup de jours de congé pour partir en vacances, c'est pas mal. Je laisse uniquement réservé aux taxis, donc je ne pouvais plus faire les deux. Maintenant, je suis vraiment à temps plein sur cette activité là. Je suis vraiment ravi. Mais du coup, je me dis que d'une part, je vais avoir plus à voir ce revenu là régulier. Donc il va falloir que que je travaille plus avec des clients et d'autre part aussi, j'ai plus envie d'être spectateur en spectatrice et d'attendre que les gens viennent me voir et que ce ne soit pas forcément les gens qui font qui sont mes clients idéaux. Donc, j'ai aussi envie d'aller solliciter les marques, les clients avec qui j'ai vraiment envie de travailler. Donc, je vais me mettre à prospecter là dans les prochains mois en général.

Kim de My Sweet Discoveries

Et t'as réfléchi déjà à une stratégie ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Oui, oui, c'est assez clair pour moi, donc je vais. Je vais commencer à lister les marques avec qui j'aimerais travailler et le conseil que je peux donner. Quand on prospecte, c'est surtout ne pas envoyer le même mail à tout, toutes les marques non personnalisées, donc vraiment se renseigner sur la marque. Vous choisissez un client, une marque ou un restaurant ou autre. Se renseigner sur la marque, voilà quels sont ces derniers. Dernières actualités, donc. Allez sur son site Internet, sur ses réseaux sociaux, sur LinkedIn, sur Instagram. Voir aussi les photos. Ont habitude de poster. Ce sont des photos de

qualité professionnelle et des choses qui peuvent être améliorées. Et c'est pas parce que la marque a déjà de superbes photos qu'il faut se dire non. Du coup, ils ont pas besoin de photographes. On sait jamais. Peut être que la marque aimerait avoir un pool de photographes parce que le photographe avec qui ils ont l'habitude de travailler n'est pas forcément toujours disponible. Ou peut être que lui n'est plus disponible.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Donc il faut que je trouve quelqu'un d'autre, donc faut pas abandonner. Quand vous voyez ça, donc bien se renseigner sur les dernières actualités et après envoyer un message personnalisé, trouver la personne idéale aussi. Moi, je partage, je préfère communiquer par mail plutôt que de me dire je vais envoyer un message privé sur Instagram parce que si on va s'attaquer à des grandes marques, ce n'est pas forcément quelqu'un de la marque qui va gérer le compte Instagram. Ça peut être un community manager, donc plutôt privilégié. Voilà une personne responsable de la communication ou du marketing chez la marque. Pour ça, LinkedIn, c'est parfait pour eux. Pour mener son enquête et trouver le contact approprié, essayez de récupérer le mail et après, envoyer un mail personnalisé et ne pas oublier de renoncer parce que les gens, comme tout le monde, on est occupé à lire le mail. Et puis on peut faire autre chose à côté. Donc on va pas forcément penser à répondre tout de suite. Donc je pense que je vais partir sur deux ou trois relances.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Voilà donc voilà comment je compte procéder. Je pourrais en parler plus dans quelques mois quand je peux à Aix les Bains, mais c'est super intéressant et je valide vraiment ce que tu disais par rapport au mail personnalisé. C'est ultra important. J'ai fait d'ailleurs un petit post, car là récemment à ce sujet, comment prospecter auprès de futurs clients ? On aimerait attirer et c'est justement un des points que j'avais mentionnés. Ça, c'est vraiment important. Parce que si vous envoyez le même mail à un type vraiment à toutes les marques, avec aucune personnalisation, ça donne juste pas du tout envie à une marque de collaborer avec vous. Et puis ça, ça se ressent. Le type j'aime beaucoup votre marque, ça me plaît. J'aime votre univers. Enfin, si c'est un peu trop générique, ça va être compliqué, car il y a beaucoup de choses.

Mélanie des Recettes de Mélanie

Ne sais pas si tu reçois quand on est blogueur ou qu'on a aussi un peu sur les réseaux. Tu reçois aussi ce genre de mail, les marques, en fait, ou tu vois qu'ils ont envoyé le même mail à plusieurs blogueurs Instagram. Et parfois, ils sont même dans le prénom. Ou alors ils te sortent un truc qui n'a rien à voir avec ton actualité. Non, mais je ne vais pas prendre le temps de te répondre parce que tu n'as pas pris. De te renseigner sur.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est ça parce que c'est hyper important, faut pas oublier aussi que la manière de communiquer, c'est vraiment votre image de marque. Donc, si vous donnez une image justement un peu brouillon, un petit peu entre guillemets, pas très attentionné. C'est sûr que c'est pas c'est pas génial, quoi. Après, vous risquez aussi d'avoir des marques qui se rappellent de vous avec une mauvaise mauvaise image. Clairement, c'est à déconseiller. Boycott, peut être. Du coup, on aura le plaisir de se retrouver dans quelques mois pour parler un petit peu de la prospection, de l'évolution de ta stratégie. En tout cas, ce sera avec plaisir. Est ce que de ton côté avait encore des points que tu voulais ajouter ?

Mélanie des Recettes de Mélanie

Non. Écoute, c'est bon pour moi. Si les gens ont des questions sur la lumière artificielle ou autre qui n'hésitent pas à venir me contacter sur Instagram, je suis assez réactive. Écoute, mais en tout cas, c'est un plaisir d'échanger avec toi. Merci beaucoup pour ce moment.

Kim de My Sweet Discoveries

Écoute génial. Merci beaucoup à toi, Mélanie, pour ta participation. Et puis à bientôt, peut être dans un nouvel épisode et bientôt à d'autres.

### **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.