

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE



11^E ÉDITION

LE SUD

FESTIVAL
INTERNATIONAL
DE 11^E ÉDITION
LA LE SUD
PHOTOGRAPHIE
CULINAIRE



FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA
**Photographie
Culinaire**

Parrainage du ministère de la Culture
Soutien de la direction régionale des affaires culturelles d'Ile-de-France
Parrain d'honneur Jack Lang, président de l'Institut du monde arabe
Parrain Gérard Passedat, chef triplement étoilé à Marseille

P R É

F A

C E

JEAN-PIERRE PJ STÉPHAN
Président fondateur du FIPC



© Margaret Skinner

Nous nous sommes battus pour maintenir cette onzième édition face aux très nombreuses difficultés à surmonter liées à la terrible crise sanitaire que nous subissons.

Les deux univers du Festival que sont la photographie artistique & la gastronomie, touchés de plein fouet, se trouvent ébranlés & fragilisés depuis de longs mois...

Producteurs, distributeurs, cuisiniers & consommateurs doivent suivre des réglementations sanitaires qui bouleversent leur quotidien comme jamais.

La crise s'installant, face à des incertitudes et des menaces inconnues, l'anxiété s'installe même chez les plus battants...

Mais fort d'une volonté farouche de ne pas abandonner, notre Festival est fier de célébrer cette onzième édition placée sous le soleil du SUD... de tous les SUDS, fier de ses photographes qui une fois de plus nous présentent un travail remarquable, intelligent et singulier, portant toujours et encore l'alimentaire dans la sphère artistique contemporaine. Merci à monsieur Jack Lang, parrain d'honneur de cette 11^{ème} édition, pour nous accueillir à l'Institut du monde arabe, prestigieuse vitrine culturelle internationale.

Merci à Gérald Passadat, notre parrain, prestigieux ambassadeur du terroir méditerranéen, sachant avec simplicité et authenticité signer une cuisine triplement étoilée dans un des plus beaux établissements de France face à la Grande Bleue...

Merci à Euro-Toques France pour soutenir la démarche du Festival avec la création d'une nouvelle Lentille d'Or au sein de la compétition officielle, le Grand Prix des Ambassadeurs du Produit, célébrant le produit que savent si bien sublimer nos photographes.

Merci au Club de la Table française & au Journal du Parlement pour leur très fidèle soutien.

Merci au Press Club de France pour son précieux regard.

Merci aux membres des jurys pour leur aimable et amical engagement.

Merci à tous les amoureux du beau et du bon.

Rendez-vous en 2021, pour poursuivre ensemble notre belle aventure...



SOMMAIRE

- 8 Préface de Jean-Pierre PJ Stéphan, président fondateur du FIPC
- 12 L'édito de Gérald Passadat, parrain du FIPC 2020
- 14 L'édito de Roselyne Bachelot-Narquin, ministre de la culture
- 16 L'édito de Jack Lang, président de l'Institut du monde arabe
- 18 L'édito de Catherine Dumas, sénatrice de Paris
- 20 L'édito d'Olivier de Tilière, président du Journal du Parlement
- 22 L'édito de Guillaume Gomez & Michel Roth, co-présidents d'Euro-Toques France
- 24 Les Lentilles d'Or 2020

LES PHOTOGRAPHES

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 26 Gilles Auroche | 50 Sophie Gassmann |
| 28 Elsa Barré | 52 Francesc Guillamet |
| 30 Victor Bellot | 54 Franck Hamel |
| 32 Yanne de Bongré | 56 Bruno Le Gué |
| 34 Thierry Borredon | 58 Claire Louiset |
| 36 Chang-Ki Chung | 60 Sophie Loustau |
| 38 Marc Combier | 62 Marion Monier |
| 40 Anthony Cottarel | 64 Aline Perier |
| 42 Sterenn Crahan | 66 Nicolas Ravinaud |
| 44 Pauline Daniel | 68 Laurent Rodriguez |
| 46 Chloé Duloquin | 70 Roberto Savio |
| 48 Michael Fok Bor | 72 Jonathan Thévenet |

- 74 Les partenaires
- 88 Crédits



É

DI

TO

GÉRALD PASSEDAT
Parrain du FIPC 2020
Chef de cuisine triplement étoilé,
« Le Petit Nice » à Marseille



© Richard Haughton

Fervent défenseur de la culture culinaire marseillaise et de la Méditerranée, des artisans et producteurs, je suis très honoré d'être le parrain du Festival International de la Photographie Culinaire qui célèbre cette année le Sud.

Grâce au partage et à la transmission des amoureux du goût, la cuisine méditerranéenne séculaire arrive jusqu'à nous.

Une cuisine réalisée à partir de produits simples, l'huile d'olive, les épices, les légumes, les céréales, que l'homme a su magnifier... des traditions séculaires issues du régime crétois.

Pour ma part, je suis n  à Marseille, face à la Méditerranée. J'ai reçu en héritage le savoir gourmand des femmes et des hommes de ma famille, aux traditions de Marseille et de la Provence et bien sur, de la Méditerranée. Chaque jour, dans mes restaurants avec mes équipes, j'ai un immense plaisir à proposer à mes clients une cuisine aux accents du Sud. Une cuisine pour tous les publics, pour tous les moments parfois un simple grignotage, un mezz  entre amis ou un menu gastronomique.

La Méditerranée, depuis mon enfance, j'y plonge et m'y nourris. Entre la mer, les rochers et l'aridité de l'arrière-pays, les sources d'inspirations sont inépuisables. 2600 ans de culture et de plaisirs culinaires doivent également rester dans nos mémoires.

La photographie permet aussi de partager cette culture en fixant en image les richesses de la cuisine méditerranéenne. Cet art est précieux pour tout cuisinier. J'en suis un amateur passionné et attentif à l'expression d'un geste, à la profondeur d'un clair-obscur, à l'intensité chromatique ou à l'élégance de la lumière.

É

D I

T O

ROSELYNE BACHELOT-NARQUIN
Ministre de la culture



© Didier PLOWY

Depuis plus de dix ans, le festival international de la photographie culinaire présente la richesse et la modernité de ce genre nouveau - un champ artistique aussi vaste que le monde culinaire qu'il célèbre. Avant de pouvoir admirer toutes ces photographies, ce catalogue dévoile le travail de ces artistes dont le talent ne se résume pas seulement à révéler une tomate juteuse ou une pastèque dans laquelle on aurait envie de croquer. La créativité des photographes sublime des légumes oubliés, célèbre la terre, montre la générosité des plats et de ceux qui les créent. Cette année, le parrain est le chef triplement étoilé Gérard Passadat, aux commandes du Petit Nice à Marseille. Ses assiettes éblouissantes sont comme une illustration magistrale du sud, thématique du festival choisie cette année.

Je remercie Jean-Pierre PJ Stéphan, ainsi que toute son équipe pour leur énergie et leur travail afin que ce festival international de la photographie culinaire puisse exister cette année. Que toutes ces images nourrissent nos envies d'ailleurs comme autant d'échappatoires essentielles.

É

D I

T O

JACK LANG
Président de l'Institut du monde arabe
Ancien ministre
Parrain d'Honneur du FIPC 2020



© IMA

De tous les arts, savoir-faire et savoir-vivre du monde arabe, il en est un que nul n'ignore, quelque mince soit sa connaissance de ce monde : nous l'avons, et depuis fort longtemps, invité à notre table : je parle, vous l'aurez compris, de la goûteuse et multiple gastronomie arabe. L'Institut du monde arabe lui rend régulièrement hommage au travers de publications, de colloques, de dégustations - de nos « banquets artistiques et gustatifs » à notre cours « d'archéo-cuisine » nabatéenne - et bientôt de tutoriels en vidéo. Le succès de toutes ces initiatives démontre, s'il en était besoin, que culture et cuisine font bon ménage. Restait à étendre le champ de cette gastronomie à la photographie, elle aussi invitée récurrente de notre

institution. C'est donc bien volontiers, et pour ainsi dire tout naturellement, que j'ai accepté d'accueillir dans nos murs un événement qui fait rimer la cuisine avec le 8^{ème} art : la onzième édition du Festival International de la Photographie Culinaire (FIPC), dédiée au Sud, dont j'ai le plaisir d'être parrain d'honneur. Puissent les tables rondes réunies à cette occasion, et les superbes photographies exposées, faire naître des vocations artistiques - et culinaires - chez nos visiteurs. Et, à tout le moins, en mettant en lumière les cuisines, cultures et patrimoines alimentaires de tous les « Suds », leur rappeler combien de délices sont nés de la Méditerranée, et du rapprochement de ses rives.

É

DI

TO

CATHERINE DUMAS
Sénatrice de Paris
Fondatrice du Club de la Table française



© CDUMAS

Cap au Sud ! C'est la proposition du président Jean-Pierre PJ Stéphan pour cette édition 2020 du Festival International de la Photographie Culinaire. Une véritable invitation au voyage...

Les images se bousculent déjà dans nos têtes, des citronniers des rives méditerranéennes, au vert cuivré de l'huile d'olive, sans oublier les paillettes des herbes de Provence ou l'arc-en-ciel de couleurs des fruits et légumes frais de Méditerranée.

Il y a du soleil dans les assiettes ! Des recettes saines et savoureuses dont les bienfaits sur notre santé sont validés par de multiples études scientifiques. Les préparations sont belles et savoureuses et il y a du monde autour, car au sud, plus qu'ailleurs, on passe du temps à table, si possible en plein air, en compagnie des membres de sa famille ou de ses amis.

Ce voyage en Méditerranée va nous faire le plus grand bien ! Et l'étape par Marseille me paraît incontournable pour y retrouver le parrain de l'édition, le chef 3 étoiles, Gérald Passédat, dans son restaurant « Le petit Nice », pour un bon moment de délices... Une carte iodée, empreinte de recettes familiales, du Loup de Palangre en l'honneur de sa grand-mère au Reflet de pêche de sa tante Nia dont il a percé le secret issu d'un long jus de braisage...

Enfin, le talent des 24 photographes participants cette année devrait également élargir notre voyage visuel à d'autres suds, parfois bien au-delà de la Méditerranée, et constituer, une fois encore, une exposition 2020 remarquable que nous pourrons admirer cette année à l'Institut du Monde Arabe que préside le parrain d'honneur, Jack Lang, ancien ministre de la Culture.

Alors, bon voyage à tous !

É

DI

TO

OLIVIER DE TILIÈRE
Président du Journal du Parlement
Président du Comité de France
Secrétaire général de la Commission
Malraux pour l'Europe de la Culture



© Harcourt

L'OISEAU BLEU DU BONHEUR

C'est un mot qui fait rêver : le sud. Il évoque, bien sûr, toute une gastronomie qui fait rayonner le soleil jusque dans les assiettes.

Un ancien Président de la République, qui avait voulu faire l'Union pour la Méditerranée, n'avait-il pas, selon l'un de ses anciens conseillers, cité la célèbre phrase de Léon Daudet à cette occasion ? : « les seules ententes internationales possibles sont des ententes gastronomiques », ce qui nous ramène à notre propos liminaire...

Car, en choisissant « Le Sud » comme thématique centrale de sa nouvelle édition, le FIPC n'a-t-il pas souhaité mettre en avant, tout à la fois, la diversité des cultures et l'incroyable richesse d'une cuisine, dont certains plats symbolisent même quelquefois tout un pays ?

André Malraux, sous l'égide duquel notre Jury se réunit chaque année depuis sa fondation, avait, l'un des premiers, compris l'importance qu'il s'agissait de réserver à la table, qui incarnait, bien souvent, l'âme d'un territoire.

Fine fourchette et amateur éclairé, il avait d'ailleurs tenu à classer plusieurs de ces temples, où l'on honorait le génie d'une cuisine, la France ayant, pour sa part, un éventail particulièrement large, tant en métropole que par-delà les mers.

C'est à l'Institut du monde arabe et sous le parrainage d'honneur de Jack Lang, ancien ministre de la culture et président de l'IMA, que sera remis le Grand Prix de la Photographie du Patrimoine Gastronomique, dont le lauréat se verra officiellement décerner un Diplôme de Mérite et de Prestige National, au nom du Comité de France, dont Malraux avait été, lui-même, l'un des membres d'honneur.

Le nouveau récipiendaire rejoindra ainsi une cohorte de noms prestigieux et recevra cette distinction attribuée, jadis, au grand Jacques-Henri Lartigue, amoureux du sud, qui m'avait un jour confié que les paysages et la cuisine de la Méditerranée, lui avait enseigné à tenter de « capturer l'oiseau bleu du bonheur » ...

É

D I

T O

—
GUILLAUME GOMEZ & MICHEL ROTH
Co-présidents d'Euro-Toques France
—



© Euro-Toques France

Depuis plus de 10 ans maintenant, Jean-Pierre PJ Stéphane, au travers du FIPC met à l'honneur la photographie culinaire. Thématique après thématique, année après année, le festival nous offre une immense diversité d'images, reflétant le talent d'artistes venus du monde entier.

Nombreuses sont les photos qui subliment le produit.

Parrain du festival en 2016, Guillaume Gomez avait pu constater combien le travail des différents jurys permettait la sélection d'œuvres et d'artistes différents et complémentaires.

C'est pour proposer un nouveau regard, une nouvelle approche de ces œuvres, qu'Euro-Toques France propose aux chefs cuisiniers de la quinzaine d'associations culinaires ayant signée la « Charte des ambassadeurs du produit », d'unir leur regard au sein d'un jury qui fera primer le produit au cœur de la sélection et du palmarès.

Nous nous réunirons au CFA Médéric pour délibérer. Nous y ferons vivre les valeurs du produit, de sa saisonnalité, de la qualité, du frais, du transformé sur place, autant de valeurs gages du maintien de la diversité de notre héritage culinaire et de la pérennité de nos produits régionaux.

Cette année, cap au Sud pour cette nouvelle édition du FIPC et pour cette première du jury des « Ambassadeurs du produit ».

LES LENTILLES D'OR 2020

GRAND PRIX DU FESTIVAL

Jury présidé par Gérald Passadat, parrain du FIPC 2020, et composé de :

- Sylvie Amar _____ designer, créatrice du trophée Lentilles d'Or 2020
Anna Bini _____ cuisinière, ambassadrice de la cuisine florentine, auteure
Sabine Cassel _____ consultante internationale, auteure
Edouard Cointreau _____ Gourmand World Summit
Anne-France Dautheville _____ auteure, voyageuse, aventurière
Rémi Dechambre _____ journaliste gastronomique, Parisien, Aujourd'hui en France Week-End, Guides Lebey, Le Temps du Voyage

Claude Deloffre _____ collectionneuse, journaliste, City Guide Louis Vuitton
Simon Edwards _____ directeur artistique du Salon de la Photo
Didier de Faÿs _____ directeur de publication de Photographie.com, de la Bourse du talent & des RDV de la photographie

Frédérique Founès _____ agent de photographes, Signatures maison de photographes
Philippe Gassmann _____ directeur général du laboratoire photo PICTO
Christian Ghion _____ designer
Stéphanie Guillaume _____ rédactrice en chef de DIGITAL PHOTO
Camille Labro _____ journaliste, M Le magazine du Monde, auteure
Rémy Le Liepvre _____ président fondateur des Prix Villégiature
Nà Luther _____ artiste plasticien, vice-président & directeur artistique du FIPC
Catherine Memmi _____ architecte d'intérieur, designer, créatrice de la société éponyme internationale
Jean-Luc Monterosso _____ co-fondateur de la Maison Européenne de la Photo, correspondant de l'Académie des beaux arts, Institut de France

Fabrice Prochasson _____ président de l'Académie Culinaire de France
Baudouin Prové _____ président du Salon de la Photo
Bertrand Raynaud _____ directeur des relations extérieures de Ercuis - Raynaud
Raphaella Riboud-Seydoux _____ galeriste
Stéphane Ruet _____ photographe, producteur
Pierre Sanner _____ directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

Sylviane Tarsot-Gillery _____ directrice générale de la direction générale de la création artistique, ministère de la Culture
Philippe Toinard _____ chroniqueur gastronomique, rédacteur en chef des revues hédonistes 180°C & 12°5
Michèle Villemur _____ journaliste culinaire, auteure d'ouvrages gastronomiques

Trophées remis aux photographes lauréats des six Prix du Festival



GRAND PRIX DE LA PHOTOGRAPHIE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Jury coprésidé par Catherine Dumas, sénatrice de Paris, fondatrice du Club de la Table française et Olivier de Tilière, président du Journal du Parlement, président du Comité de France, secrétaire général de la Commission Malraux pour l'Europe de la Culture et composé de parlementaires, journalistes et personnalités de la société civile.

GRAND PRIX DES AMBASSADEURS DU PRODUIT

Jury coprésidé par Guillaume Gomez & Michel Roth, co-présidents d'Euro-Toques France et Jean Sales, associé-fondateur de Maison Sales, président de SENS et composé des présidents des associations signataires de la charte « Les Ambassadeurs du Produit ».

PRIX SPÉCIAL INSTITUT DU MONDE ARABE

Jury présidé par Jack Lang, ancien ministre, Président de l'IMA et composé de : Aurélie Clémence-Ruiz, directrice des expositions, Eric Delpont, directeur du musée, Marie Descourtieux, directrice des actions culturelles, Imane Mostefai, directrice des actions éducatives.

PRIX SPÉCIAL PRESS CLUB DE FRANCE

Jury composé de Isabelle Bourdet, directrice du Press Club de France, Florence Duprat, BFM TV Nelson Monfort, France Télévisions, Bernard Thomasson, France Info.

PRIX DU PUBLIC

Le public est invité à voter pour son photographe préféré par bulletin de vote à l'exposition installée à l'Institut du monde arabe.

GILLES AUTEROUCHE



1



2

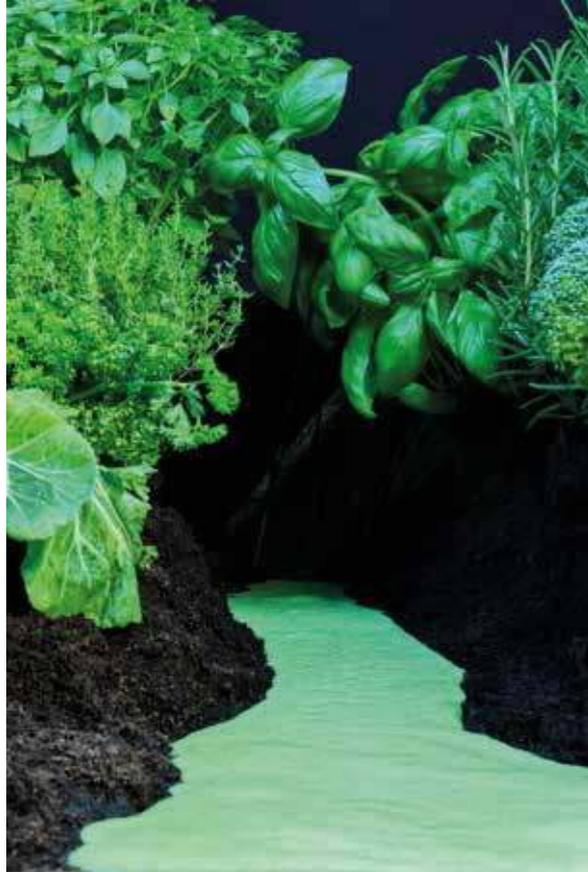
Le sud, un mot si simple qui signifie tellement de choses. Du point cardinal à la destination des vacances, en passant par le sud de Nino Ferrer qui est « toujours en été », son nom évoque bonheur, repos, soleil et chaleur. Le sud c'est une citronnade bien fraîche, sous un soleil à son zénith. C'est la pétanque, l'activité indémodable qui se pratique à l'ombre des oliviers. Et enfin, le sud c'est cette plancha de légumes colorés à partager entre amis.

- 1 Pétanque sucrée sur chapelure
- 2 Plancha gourmande et parfumée
- 3 Soleil rafraichissant et acidulé

contact@gilles-photographe.com
www.gilles-photographe.com



ELSA BARRE



1



2

Déambuler au gré des régions, se laisser surprendre par la beauté de la nature, aussi riche en biodiversité que variée en saveurs, en parfum et en coloris. Le sud nous emporte dans une atmosphère au climat parfois humide, souvent sec mais aussi tempéré à l'image de sa cuisine généreuse en épices, aromates et légumes.

- 1 La forêt tropicale au gaspacho vert
- 2 Dune, le ver d'aubergine et l'épice
- 3 La montagne végétale

contact@elsabarre.com
www.elsaBarre.com



VICTOR BELLOT



1



2

On exprime le Sud comme une direction définie par des points cardinaux et par un pôle magnétique. Le Sud est une notion subjective, puisqu'on la délimite en prenant sa propre position comme plan de référence. Ce nouveau parallèle que l'on trace au niveau de sa latitude permet de cartographier un Sud plus ou moins grand.

Dans l'Europe des XIV^e et XV^e siècles, ce cap était synonyme d'inconnu, de richesse, mais aussi de danger. Il fallait du courage pour suivre sa boussole au-delà des terres et des mers. Rendons hommage à trois explorateurs qui ont, par leurs découvertes, métamorphosé la gastronomie.

- 1 Diogo Cao
- 2 Ibn Battuta
- 3 El Almirante Colón

contact@victorbellot.com
www.victorbellot.com



YANNE DE BONGRE



1



2



3

Yanne de Bongré, née Marianne MBAYE se construit dans l'univers culinaire. Elle publie un livre de recettes non illustré en 2013. Frustrée de l'image, elle se met à la photographie culinaire en 2015 à l'occasion de l'Expo Universelle de Milan. Ses inspirations : la nature, la bienveillance, l'altruisme, parfois l'humain. Le Sud c'est d'où elle vient : escargots géants du terroir africain, banquets exotiques, sucres naturels et autres desserts peu transformés lui sont autant familiers que la nourriture de la Méditerranée. Elle signe son travail Y de Bongré.

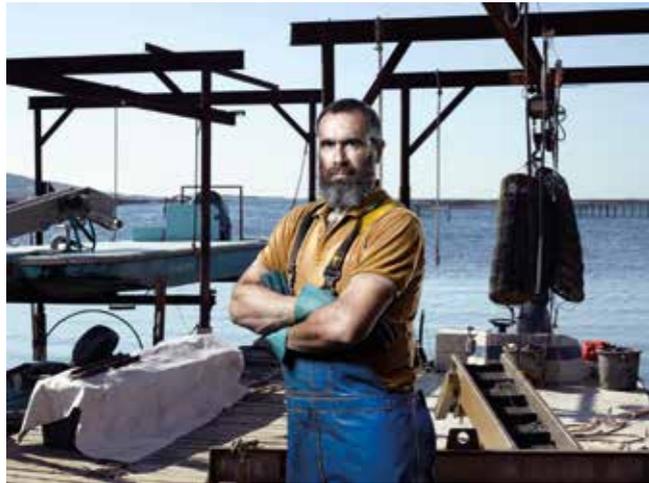
1 aKa ACHATINA, « lissachatina fulica »
Escargot au jujube
2 La table, banquet ouest africain
3 Sucre, etc...
indispensables trésors du Sud

merry.enne@gmail.com
www.lalibrairieculinaireephemere.com

THIERRY BORREDON



1



2

« Le goût de la terre » Les petits producteurs endossent aujourd'hui un nouveau costume : défenseurs de la terre pour une agriculture raisonnée, biologique, respectueuse de l'environnement. Ils développent de nouvelles techniques et reprennent des méthodes ancestrales dans une démarche de qualité. Le réchauffement climatique, le désir de manger sainement ont changé nos modes de consommation et entraîné une réflexion de fond sur la production et la distribution des aliments dont ils sont des acteurs majeurs. Les producteurs du projet « Le goût de la terre » ont été sélectionnés grâce à l'intermédiaire de chefs étoilés.

1 Xavier Alamared, producteur d'huile d'olive, Bouches du Rhône
2 Pascal Migliore, artisan ostréiculteur, Lagune de Thau
3 Bruno Caynon & Isé Crebely, maraichers, Var

tarragona@wanadoo.fr
www.signatures-photographies.com



3

CHANG KI CHUNG



1



2

Jardins des délices et frivolités gourmandes...
Chang Ki Chung compose des échappées tropicale ou méditerranéenne pour des rendez-vous à savourer, tête-à-tête improvisés entre fruits gorgés de soleil et fleurs aux parures colorées.
Flâneries italiennes sur un air de « Dolce vita ». Exaltation mexicaine, hymne ultime à la vie « Viva la vida ». Tentations bucoliques dans un jardin provençal « La vie en rose ».

- 1 DOLCE VITA
- 2 VIVA LA VIDA
- 3 LA VIE EN ROSE

changkichung2015@gmail.com
www.chungchang-ki.com



MARC COMBIER



1



2

Le Sud. Si le sud évoque la chaleur du climat et la douceur de vivre, la cuisine et l'ambiance des restaurants jouissent de la même connotation. Dans ma démarche de photographier l'instant je choisis de privilégier les premiers moments de mon étonnement, au moment de choisir, avant de passer à table.

- 1 Le Cap Bon, Tunisie, 2002
- 2 Mercado de Mariscos, Panama City, 2016
- 3 Sur la route d'Agra à Delhi, Inde, 2007

numedit@wanadoo.fr
www.lesmurspeintsmurmurent.type-
pad.com/marccombier/



ANTHONY COTTAREL



1



2

Le sud m'évoque les produits du soleil, les bons moments entre amis, cuisiner, déguster, les souvenirs et soirées d'été, les matières, les odeurs, les textures, tout cela m'évoque et m'inspire la diversité et l'esthétisme des produits de la mer que j'affectionne tout particulièrement.

- 1 Le poulpe
- 2 La dorade
- 3 Sardines au soleil

contact@anthonycottarel.com
www.anthonycottarel.com



STERENN CRAHAN



1



2



3

Le sud évoque, pour moi, le soleil, la chaleur, les couleurs chaudes et le besoin de fraîcheur. Bien sûr, on pense aux îles paradisiaques des mers du Sud et à leurs fruits exotiques mais je ne suis pas partie très loin. La France regorge de fruits, de légumes et de plantes aromatiques aux couleurs chatoyantes. Le plus difficile était de choisir ceux avec lesquels jouer.

1 Sur le fil
2 Citronnade
3 Mosaïque aromatique

sterenn@grainedemenhir.com
www.grainedemenhir.com

PAULINE DANIEL



1



2



3

Des Terres dont la lumière crue et tranchée donne tout leur goût à ses aliments, une mer généreuse et riche de produits savoureux, le Sud déploie une cuisine puissante portée par l'exceptionnel terroir méditerranéen.

Les images de Pauline Daniel évoquent ce soleil qui creuse des ombres profondes, souligne les contrastes et accentue les saveurs du Vivant et elles rendent hommage à la faune méditerranéenne, fondement et source d'inspiration de la cuisine du Sud.

L'ombre du produit d'origine, sa qualité brute, est toujours présente, elle plane au dessus de l'assiette, règne dans les cuisines et sur nos palais conquis.

1 Filet de sardines
à même la cale du bateau.
2 Poulpe zénithal,
cadran solaire de la cuisine du sud.
3 Maquereau
et ses ondulations hypnotiques.

pauline.daniel@free.fr
www.photographe-paulinedaniel.com

CHLOÉ DULOQUIN



1



2

Quand je pense au sud, je me souviens des vacances que nous passions dans le sud de la France en Aveyron avec ma famille chaque été. Je considère ces vacances comme des instants privilégiés avec mes frères et sœurs et je les associe rapidement aux plaisirs délicieux des fruits gorgés de soleil qui coulent sur ma peau et dans mon palais. Avec tendresse et poésie, j'ai souhaité ouvrir le cahier de mes souvenirs et replonger dans le passé pour parler d'un monde culinaire vu à hauteur d'enfant. Ces photographies représentent la recherche du goût originel et la poursuite éperdue de l'enfance et de ses sensations.

1 Sourire aux anges
2 Corps à cœur
3 Cueillir l'instant

duloquin@gmail.com
www.chloeduloquin.com



MICHAËL FOK BOR



1



2



3

Menu gastronomique des Suds.
Je vous invite à déguster les produits d'une cuisine improbable avec la vue, l'esprit et l'appétit du fin gourmet, à moins que ce ne soit celui de l'amoureux de la nature...

1 Variation autour
du Bambou du Vietnam
2 La pièce de Cristal de Roche
et son millefeuille de Turquoise
de Madagascar
3 Douceur glacée à l'Ocre du Vaucluse
sur son lit de gravier et croustillants
d'écorce méditerranéenne

michael.fokbor@yahoo.fr
www.michael-fokbor.fr

SOPHIE GASSMANN



1



2

Mon Sud, c'est la maison familiale sous le ciel toujours bleu de la Côte d'Azur. Un havre de paix où nous nous retrouvons tous autour de grandes tablées. C'est donc tout simplement ma cuisine d'été que je vous présente avec les légumes du soleil grillés à déguster tels quels ou mélangés à des Trofies, pâtes typiques de la Ligurie voisine, la pêche du matin au barbecue, sans oublier un rosé bien frais !

- 1 Légumes du soleil grillés
- 2 Rosé glacé au Romarin
- 3 Dorade de Méditerranée au barbecue

contact@sophiegassmann.com
www.sophiegassmann.com



FRANCESC GUILLAMET



1

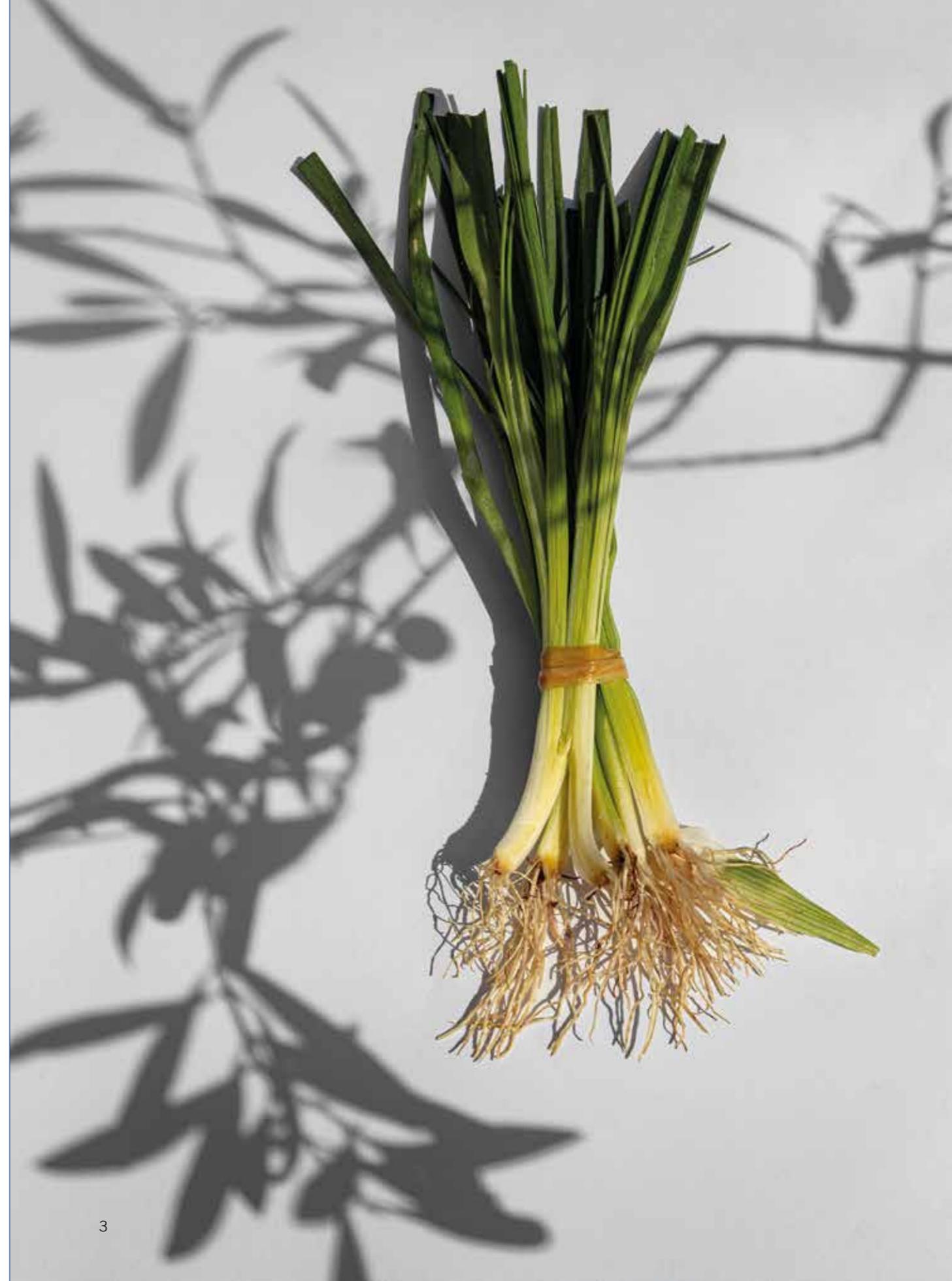


2

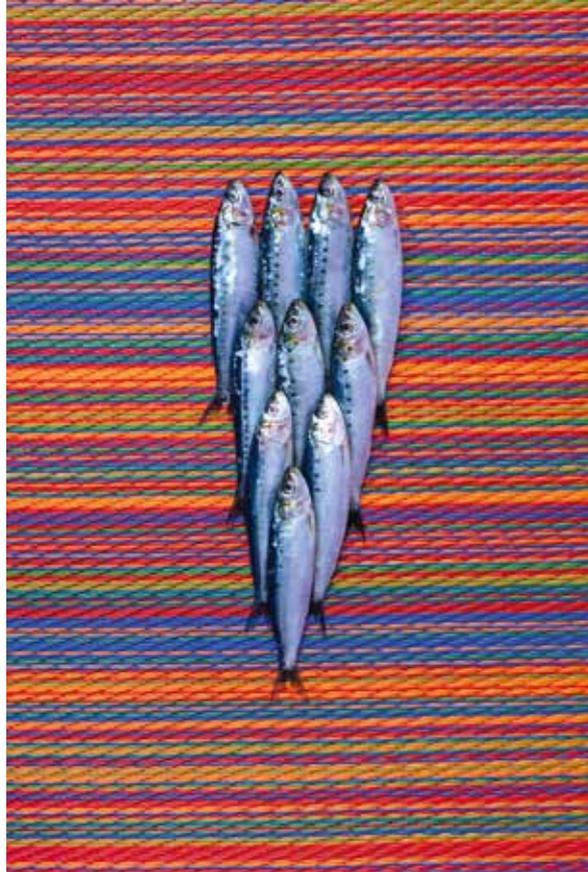
LE SUD,
théâtre d'ombres,
dans la chaleur, des couleurs, des odeurs, des saveurs...
Le sud se rêve,
le sud se vit,
le sud se mange.
Le luxe simple catalan...

1 Le goût du sud, Carotte aux figes
2 Le goût du sud, Navet aux pignons
3 Le goût du sud, Poireau aux olives

info@francescguillamet.com
www.francescguillamet.com



FRANCK HAMEL



1



2

SEA, PLASTIC AND SUN. Grâce à son climat ensoleillé, le Sud est un territoire agricole riche qui, toute l'année, nous fournit des aliments beaux et savoureux. Produits dans le respect des saisons et de la nature mais également de façon intensive avec de considérables répercussions sur l'homme et la planète.

LA MER DE PLASTIQUE. Tel est le surnom des 33 000 hectares de serres situées à Almeria en Espagne, territoire qui est le principal centre de production intensive de fruits et légumes d'Europe. Outre la surexploitation des ressources naturelles et humaines, la reconstruction des serres détruites par les éléments naturels génère une quantité de déchets plastiques estimée à 3 millions de tonnes par an dont la grande majorité n'est pas recyclée.

LE PLASTIQUE DE LA MER. Chaque année, 600 000 tonnes de plastique sont rejetées dans la mer Méditerranée par les pays riverains ce qui entraîne une grave contamination des poissons, dont les sardines. Constat d'autant plus alarmant que la sardine est le poisson le plus consommé en Méditerranée.

- 1 Sardines & plastique
- 2 Tomates & plastique
- 3 Aubergines & plastique

franck.hamel@gmail.com
www.photographe-culinaire.net



BRUNO LE GUE



1



2

Mon travail s'élabore dans un souci de simplicité.
Dans ces photos, j'ai souhaité composer des atmosphères à partir de textures, de formes et de couleurs qui évoquent la chaleur et la puissance du Sud. Pénétrer la matière, en révéler les énergies, jouer avec les ombres, les reflets et les transparences, susciter des désirs, des interrogations, constituent les ressorts de mes ambitions créatrices au service de l'Art culinaire.

1 ATYPIQUE
2 FINANCIER
3 NOMADES

noiretblanc@neuf.fr
www.brunolegue.com



CLAIRE LOUISET



1



2

Le soleil, les cigales, les abricots, les lavandes, l'huile d'olive... pour nous c'est cela le Sud, une région qui regorge de saveurs. À travers notre triptyque, nous vous emmenons en Provence à travers les vergers d'abricots des Baronnies, des moments de cuisine en famille au retour du marché et des pique-niques dans les champs de lavande sur le plateau de Sault. Styliste : Lucie Lorrain.

- 1 Cueillette des abricots
- 2 Cuisiner en famille
- 3 Pique-nique dans les lavandes

claire.l@pixelbechamel.com
www.pixelbechamel.com



SOPHIE LOUSTAU



1



2

Mon sud c'est la région que l'on nomme aujourd'hui : l'Occitanie. J'y suis née, j'y ai grandi. Entre les montagnes des Pyrénées et les plages du Roussillon. Mes souvenirs d'enfance sont souvent liés au culinaire et aux repas familiaux que je trouvais alors interminables mais qui me manquent aujourd'hui.

Je vous invite à rentrer dans mes mémoires gourmandes. Au menu :

- « Le petit bleu de la côte vermeille ». Cet anchois de Collioure que ma grand-mère utilisait pour farcir ses œufs mimosas.

- « Les tarbais », haricots blancs, les incontournables du cassoulet. Pas un repas de famille sans eux !

- « Le Royal Roussillon ». Souvenirs de fin de vacances d'été où nous partions chez les petits producteurs chercher ces merveilleux fruits goûtus pour préparer ensuite les confitures pour l'hiver.

C'est avec un brin de nostalgie mais beaucoup de plaisir, que j'ai souhaité représenter mes photographies, un peu comme des cartes postales sortant d'une boîte à souvenirs.

1 « Le petit bleu de la côte vermeille »

2 « Les tarbais »

3 « Le Royal Roussillon »

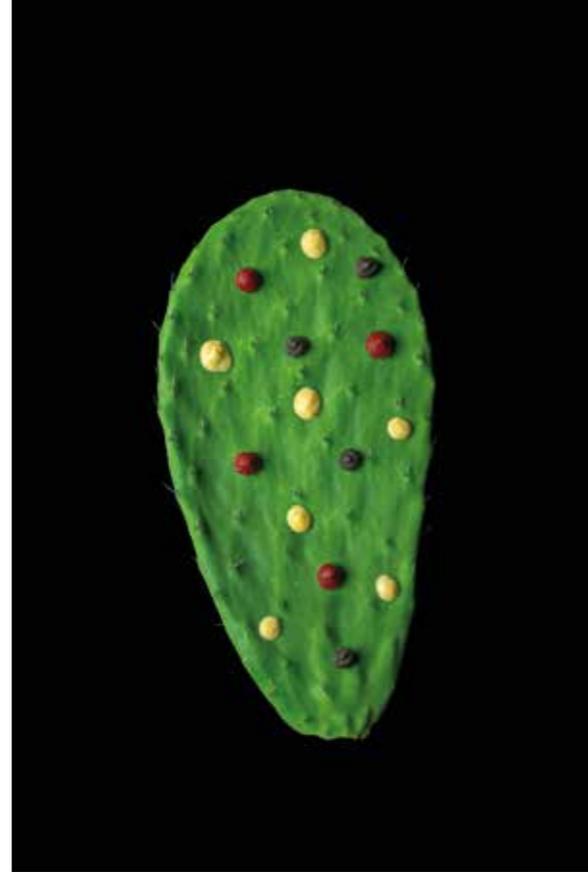
sophieloustauphotography@hotmail.fr
www.sophie-loustau.book.fr



MARION MONIER



1



2

Une cuisine audacieuse, colorée étroitement liée aux produits locaux, aux saisons et habitudes amérindiennes. À cela s'ajoutent des influences espagnoles et bien d'autres encore. Les produits traditionnels mexicains, évocateurs d'un univers et d'une cuisine multicolore, nous plongent au coeur de l'Amérique latine.

Nous y trouvons le maïs, le haricot, la tomate, le piment ou encore le nopale entre autres.

Mes trois images s'articulent donc autour de ces denrées, mais aussi de l'art mexicain dans lequel les représentations de fleurs sont très présentes.

La gastronomie, ne cesse d'évoluer, de s'enrichir et surtout, à su conquérir le monde.

- 1 El Choclo
- 2 Ensalada de Nopal
- 3 El Pimentón

marionmonier.photographie@gmail.com
www.marionmonier.com



ALINE PERIER



1



2

SUD : SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT

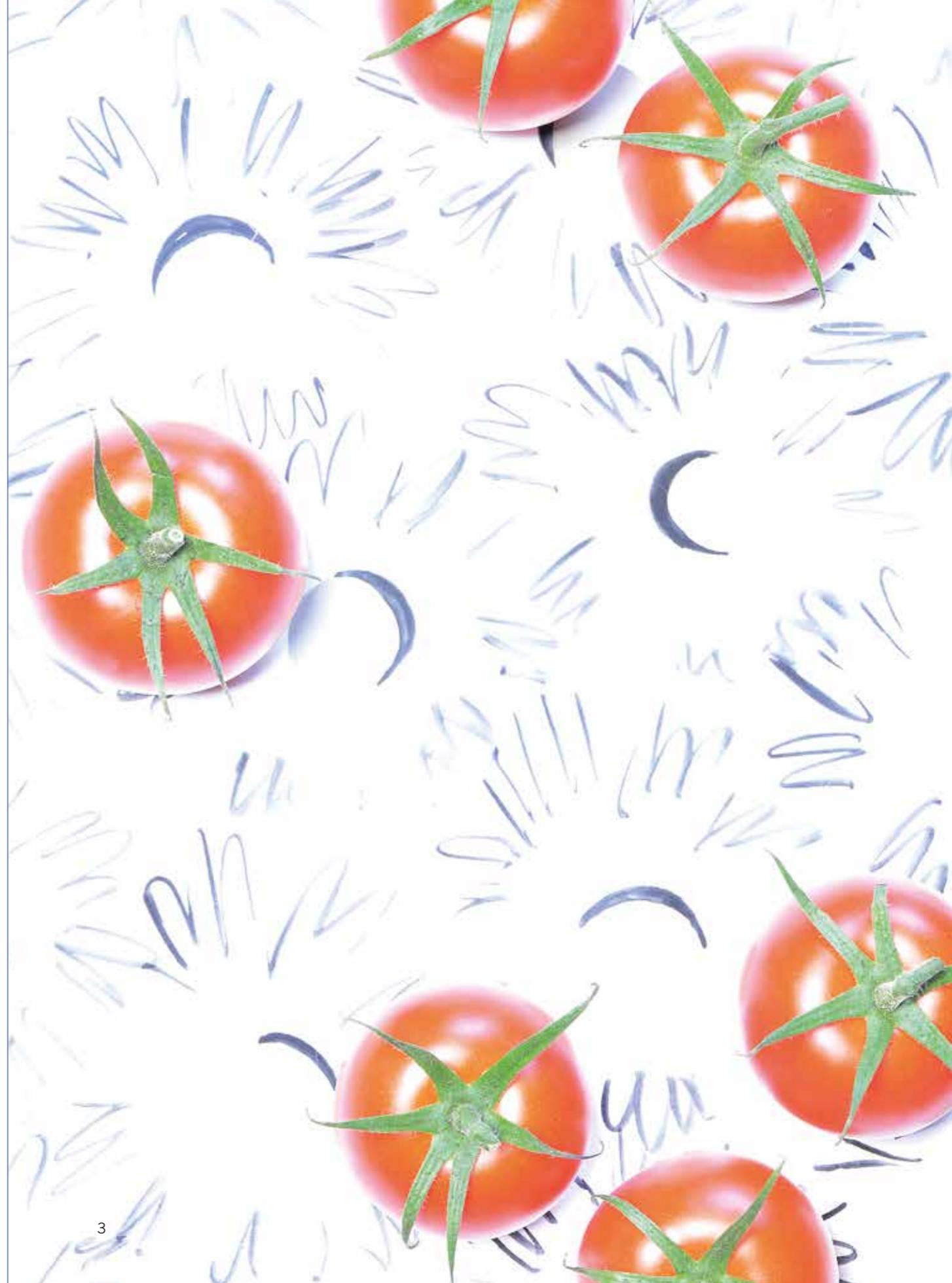
Verticale, crue, généreuse, sans merci : la lumière de midi écourte les ombres, brutalise les lignes, annihile les nuances. C'est cette incandescence qu'Aline Périer choisit de travailler. Elle associe à des dessins textiles d'archive graphiques et tropicaux les produits du Sud emblématiques, qui tirent du soleil la force de leurs saveurs, de leurs courbes, de leurs pigments. L'éclairage intense et d'aplomb restitue telle une abstraction les seules notes les plus puissantes, les plus saturées, les plus riches, celles qu'Aline Périer a choisi d'extraire: l'essence absolue du Sud. Texte : Sylvie Overnoy.

1 PLEIN SOLEIL

2 CALIENTE

3 ZENITH

alineperier@orange.fr
www.alineperier.com



NICOLAS RAVINAUD



1



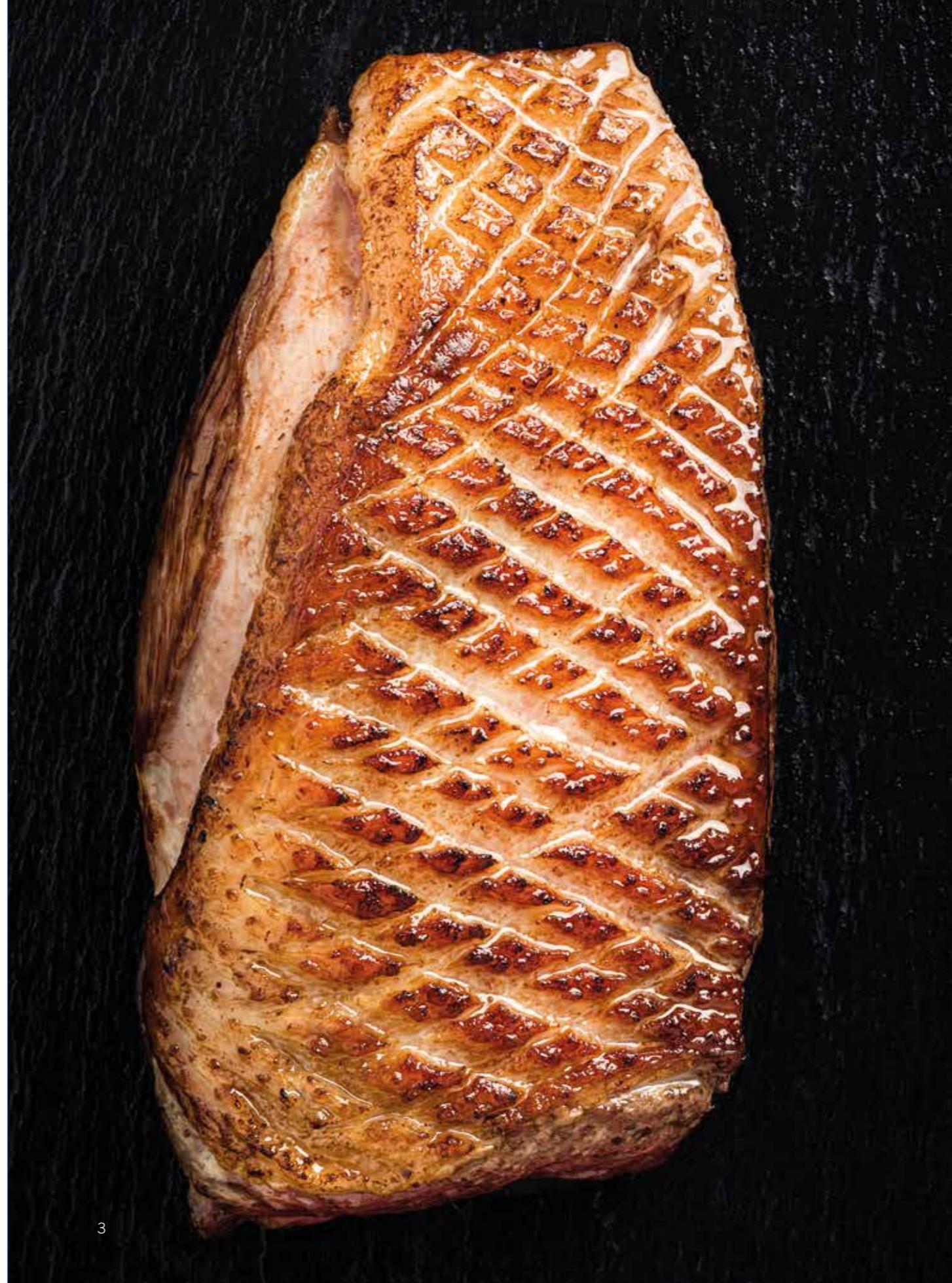
2

Mon «Sud», c'est le Périgord, ma terre natale !
Je suis particulièrement attaché à ce terroir tellement riche. Il était donc évident pour moi de mettre en avant le savoir-faire local des producteurs et des éleveurs qui oeuvrent pour perpétuer nos traditions gourmandes. J'ai donc créé 3 scènes dont les produits emblématiques du Périgord sont les héros :

- la Fraise dans son voyage en direction du Sud,
- la Noix dans son labeur pour nous livrer son huile,
- le Canard qui dévoile la magnifique matière de sa parure.

- 1 Direction Périgord
- 2 Labeur Périgourdin
- 3 Matière Périgourdine

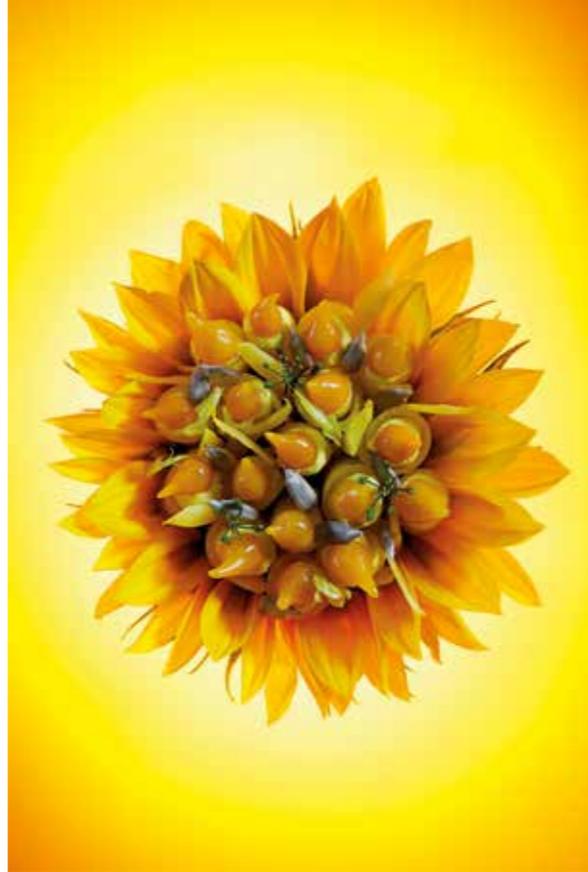
contact@nrphoto.f
www.nrphoto.fr



LAURENT RODRIGUEZ



1



2



3

- 1 ROUGE TERRE
- 2 JAUNE SOLEIL
- 3 BLEU MEDITERRANÉEN

Influencés par nos origines et souvenirs d'enfance, « Le Sud » nous évoque un monde de passion, expressif, avec sa palette de couleurs, le parfum de ses épices, et la richesse de son terroir.

rodriguez-laurent@orange.fr
www.laurent-rodriquez.fr

ROBERTO SAVIO



1



2



3

« On est toujours au sud de quelqu'un »...

Phrase extraite du livre *Ainsi parlait Bellavista* (1977) de Luciano de Crescenzo. Le thème du sud, pour un photographe, pourrait simplement rappeler un lieu situé à une latitude plus au sud, une simple direction de route sur une carte. Mais pour un photographe de Milan comme moi, le Sud rappelle immédiatement la Sicile. La Sicile est une région unique, forte de la beauté de sa nature, de la diversité de sa culture, et de son histoire. Si un artiste photographie l'univers culinaire de la Sicile, on est sûr qu'il tombera sous son charme. Mon projet photographique ne veut pas suivre simplement l'inspiration de la richesse culinaire de la Sicile mais veut percer sa nature profonde en essayant d'arriver jusqu'à ses racines. Je cherche toujours à comprendre l'univers environnemental d'un plat en le décomposant jusqu'aux couleurs de son territoire et celles des ingrédients qui le composent, avec pour objectif final de révéler sa force vitale grâce à ses contrastes. Les deux ingrédients principaux sont photographiés séparément et recomposés pendant la post-production dessinant les lignes géométriques simples de quelques images iconographiques de la Sicile comme Sélinonte, Bonagia et Syracuse.

1 Sélinonte

Câpres & pierre de lave, vinaigrette à la chlorophylle, charbon et pain de seigle

2 Bonagia

Peau & sang de thon, gelée de cerises, prunes séchées à la cendre

3 Syracuse

Oursins, tagliatelles aux 5 épices, safran des Indes et cacao, gressins aux graines de pavot

info@robertosavio.it

www.roberto_savio_photography

JONATHAN THEVENET



1



2



3

Mue.

Nus... En surface... Soleil... Echoués sur une plage... Vague submersive...

Sable, chaleur assourdissante... Marée obscure...

Sous les carapaces, la découverte.

En collaboration avec François Vermeere-Merlen, styliste culinaire.

1 Homard au paprika

2 Langouste à la mauve

3 Galère à l'encre de seiche

jonathan@cherrystone.fr

www.cherrystone.fr

P A R

T E

N A I

R E

S

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



PARTENAIRES OFFICIELS



AVEC LE SOUTIEN DE



PARTENAIRES MÉDIA



histoire / arts plastiques / littérature / danse /
cinéma / poésie / idées / calligraphie / théâtre /
sciences / photographie / humour / musique

VIVEZ L'IMA!

Le monde arabe est à vous

Institut du monde arabe

1, rue des Fossés-Saint-Bernard, place Mohammed V, Paris 5^e

01 40 51 38 38 * www.imarabe.org

INSTITUT
DU MONDE
ARABE

معهد العالم
العربي

1^{ère} édition du Grand Prix des

AMBASSADEURS DU PRODUIT

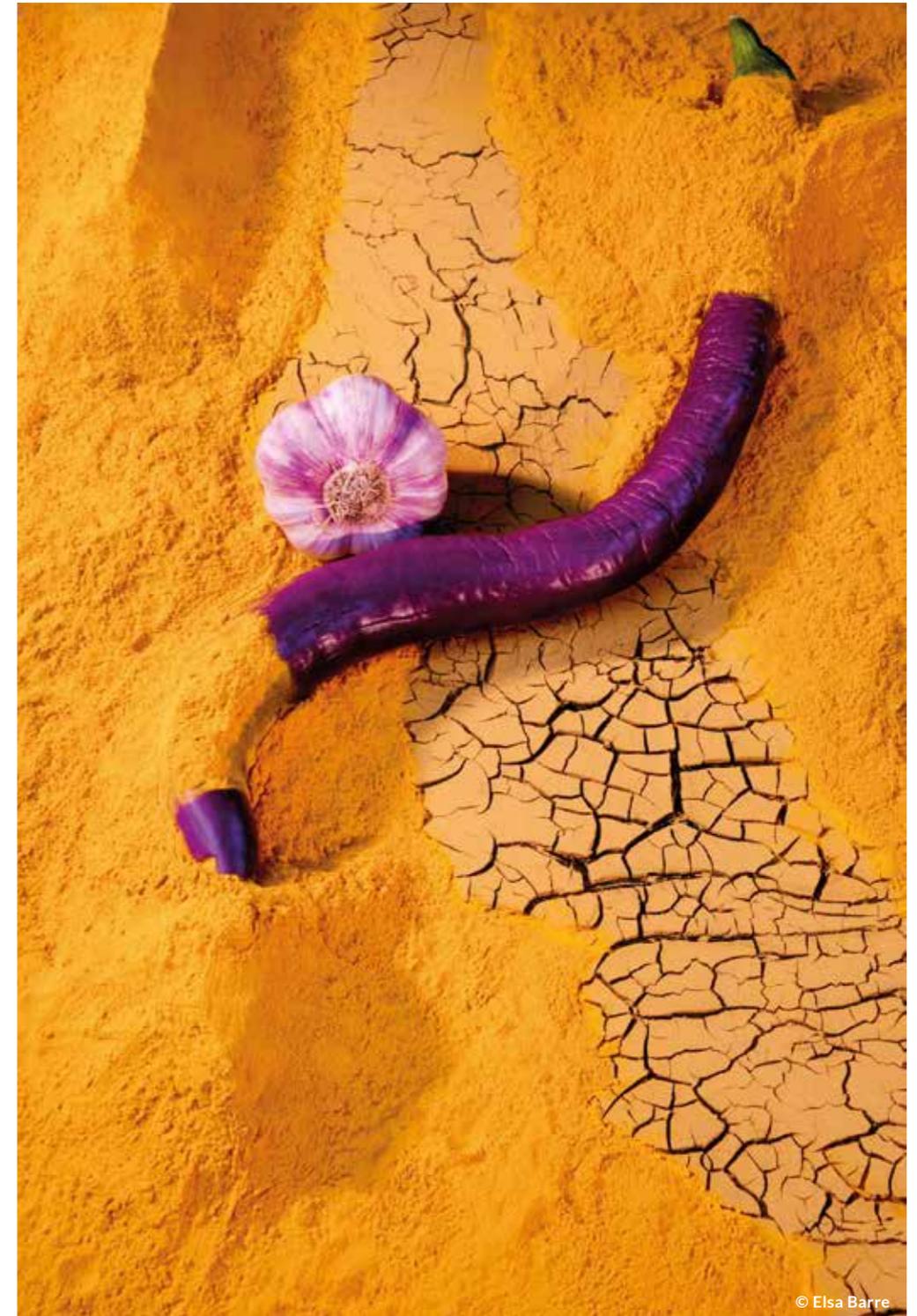


LA QUALITÉ DU PRODUIT EST UNE
VALEUR LARGEMENT PARTAGÉE
PAR L'ENSEMBLE DE LA PROFESSION
ET LES CHEFS DOIVENT SE FÉDÉRER
SUR CES VALEURS COMMUNES.



PICTO

Laboratoire Photo Professionnel depuis 1950
Paris - New York



© Elsa Barre

www.picto.fr



Food concept

Branding



Omnidesigner®

Stratégie



Architecture retail

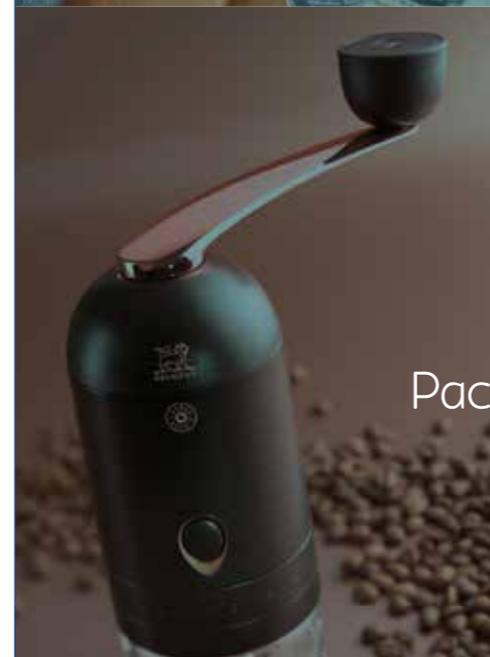
Gastronomie

SYLVIE & AMAR PARTNERS

Design global



since 1997



Packaging



L'AGENCE DE STRATÉGIE ET DE DESIGN GLOBAL SPÉCIALISÉE EN GASTRONOMIE

Sylvie Amar & Partners
25 rue coquillière 75001 Paris
sylvieamarpartners.com





RAYNAUD
LIMOGES



Lumineuse et authentique, il est une région nichée dans la Vallée de la Loire, au carrefour du Berry, de la Touraine et de la Sologne, où la gastronomie et l'histoire se cotoient, une région unique où deux produits de terroir portent le même nom.

L'un est un fromage de chèvre, à la fine croûte cendrée, à la pâte d'un blanc porcelaine, ferme et fondante à la fois.

L'autre est un vin, rouge, blanc ou rosé, frais et léger, qui sait ravir les palais les plus fins et accompagner les meilleurs moments.

La noblesse de ces produits gourmands et complémentaires est aussi l'écho de l'histoire du Château de Valençay, somptueuse demeure de Talleyrand, temple de la diplomatie, dont les cuisines ont accueilli Antonin Carême, « le roi des chefs et le chef des rois »...



Valençay



(c) ADPVEAY - crédits photo : M. Perreau 0678031319 - F. Legris-Spelle - A. Normant
LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMER AVEC MODERATION.



Découvrez l'accord parfait...

C R É

D I

T S

Éditeur : Festival International de la Photographie Culinaire (FIPC)

Directeur de la publication : Jean-Pierre PJ Stéphan

Photographie de couverture : © Francesc Guillamet FIPC 2020

Création graphique & impression : L'Encre Seiche - www.lencreseiche.fr

Date de la publication : octobre 2020

Numéro d'ISBN : 978-2-9553094-9-0

Dépôt légal : octobre 2020

Tous droits réservés

Prix de vente : 15 euros TTC

www.festivalphotoculinaire.com

🐦 [twitter@fipc_photo](https://twitter.com/fipc_photo)

📷 [instagram@fipc_officiel](https://www.instagram.com/fipc_officiel) 📘 [facebook@fipc.photo](https://www.facebook.com/fipc.photo)



Scénarisation Maison Sales - © Photo Francesc Guillamet pour Maison Sales

PERPIGNAN, TERROIR DE MINI LÉGUMES, NOTRE PAYS, NOTRE SUD.

sales
MAISON SALES
Végétarisme et Art-Culinaire®

maisonsales.fr