



Les photos des plats

Nos recommandations pour mettre en valeur vos menus :

Introduction

Les photos sont un point essentiel de la réalisation de votre menu. Ce sont les photos qui vous permettent de vendre vos plats. Même pour le meilleur cuisinier du monde, une bonne annonce Pepeat est indissociable de photos appétissantes !

Les photos doivent être prises lors du test de votre menu. C'est avant de créer votre menu en ligne que vous devez tester vos plats. Le test vous permettra de bien maîtriser la recette pour le jour où vous cuisinerez pour vos clients.

Le matériel

Préférez un appareil photo que vous connaissez bien.

Si vous utilisez un smartphone, appliquez des filtres à vos photos ou utilisez des applications de photographie téléchargeables gratuitement sur les magasins d'applications.

La lumière

Il faut à tout prix éviter d'utiliser le flash, et préférer la lumière naturelle.

Disposez, si possible, le plat à photographier à proximité d'une fenêtre en évitant les contre-jours.

L'idéal est d'arriver à visualiser un peu de lumière à travers les aliments (lorsque c'est possible bien sûr ; pas envisageable avec un plat de lasagne...).

Le cadrage

Choisissez un format paysage car les photos sont publiées comme tel sur votre annonce.

Laissez s'exprimer votre créativité pour le choix de l'angle. Chaque plat à son bon profil, il n'y a pas de règles, c'est vous l'artiste !

Un outil vous permettra de recadrer vos photos quand vous les ajouterez sur pepeat.org afin qu'elles soient toutes aux mêmes dimensions.

Le contenant

Si un contenant est nécessaire, sélectionnez en un simple et discret ou un contenant qui met en valeur votre préparation culinaire. Évitez les contenants trop grands ou trop brillants.

Évitez de mettre trop de nourriture dans le contenant cela rendra le plat plus appétissant.

Nettoyez le contenant aux endroits où de la sauce a pu couler ou déborder.

Le décor

Placez votre plat sur un joli support (table, plateau, planche de bois, nappe unie, serviette...) qui se détache de au niveau des couleurs, évitez le ton sur ton.

Éviter les fonds trop compliqués : préférez une nappe unie ou une table en bois à une serviette qui comporte de nombreux motifs.

Ajoutez des petits éléments de décoration autour du met :

- les aliments de votre plat (une orange à côté de votre glace à l'orange)
- des petits éléments de verdure (persil, thym...)
- des beaux couverts
- ...

Pour apporter un peu de brillant aux légumes vous pouvez les vaporiser légèrement avec de l'huile.

Exemples de photos:



Sur une plaque de cuisson



- Dans un contenant simple
- Sur une nappe unie avec une serviette bien disposée sur le côté pour décorer
- Vue du dessus

Sur une planche de bois



PS : Si vous n'arrivez pas à prendre une photo qui vous convienne ou si vous n'avez pas le matériel, n'hésitez pas à demander à votre entourage.