



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Conseils pour une image réussie

Afin de faire une belle photo qui saura à coup sûr donner envie aux consommateurs de se rendre dans votre établissement et goûter à votre cuisine, voici quelques conseils à mettre en pratique pour un cliché réussi :

Pour les photos de l'établissement :

- Photographiez le lieu qui met le plus en valeur votre établissement
- Un personnage sur la photo détourne l'attention des points que vous voulez mettre en valeur
- Un espace propre avec un arrière-plan rangé harmonisera l'intérieur de votre établissement

Pour les photos de plat :

- Un plat bien photographié est un plat qui met l'eau à la bouche
- La présentation et le dressage du plat sont les éléments primordiaux d'une belle image

Conseils généraux :

- Evitez le matériel publicitaire (parasols, poubelles, cendriers etc.) et les logos voyants
- Privilégiez la sobriété et évitez de surcharge de décoration/bibelots etc.
- Pas de photos à contre jour
- Veillez à ce que la luminosité soit optimale
 - pour les photos en extérieur : photographiez idéalement le matin et/ou le soir quand la luminosité est la plus agréable
 - pour les photos en intérieur : veillez à ce que la lumière de la pièce soit uniforme
- Attention aux saletés!
- L'utilisation d'un appareil photo de qualité vaut mieux qu'une photo de smartphone

- Une photo HD (appareil numérique ou professionnel) garantit une définition plus fine et donc un rendu de meilleure qualité
- Pour savoir si votre cliché est porteur, demandez l'avis de 3 personnes