



Nikon France, Succursale de Nikon Europe B.V.
191 Rue du Marché Rollay, 94504 Champigny-sur-Marne Cedex France
RCS CRETEIL B 894 078 484 00033 / APE 4643Z

Eclairage culinaire avancé

Durée : 7 heures Niveau : Avancé Prix : 350,00€ TTC

Objectifs

La maîtrise du flash est devenue un atout essentiel pour sublimer les créations culinaires et révéler toute la finesse des textures, matières et transparences. Cette formation vous permettra d'aller au-delà des réglages de base pour explorer des configurations complexes et créatives, indispensables pour répondre aux exigences actuelles de la photographie culinaire professionnelle. Aux côtés de Mélanie Rousselle, "Les Recettes de Mélanie", vous apprendrez à construire un éclairage précis et maîtrisé afin de magnifier aussi bien les plats que les boissons.

Vous apprendrez ainsi à :

- Construire un set lumière complet en utilisant plusieurs flashes.
- Choisir les modeleurs adaptés en fonction du rendu recherché.
- Réaliser des photos de bouteilles en gérant parfaitement reflets et transparences.
- Utiliser des modeleurs originaux comme les snoots, gobos ou projecteurs pour créer des effets uniques.
- Lire, comprendre et planifier un setup lumière complexe.
- Combiner lumière ambiante et flash pour enrichir vos scènes.

Cette formation, d'une durée d'une journée (7 heures), est destinée aux photographes culinaires de niveau intermédiaire à avancé ayant déjà une bonne maîtrise du flash en mode déporté et du mode manuel de leur appareil. Elle alterne une introduction théorique et une large partie pratique dédiée à la réalisation de setups d'éclairage complets, d'une mise en scène culinaire à la prise de vue de bouteilles.

Prerequis

Avant de s'inscrire à cette formation, les participants sont invités à vérifier qu'ils possèdent les prérequis suivants :

- Maîtrise du mode manuel : Savoir régler manuellement l'exposition de son appareil photo (vitesse, ouverture, ISO).

- Utilisation d'un flash en déporté : Être à l'aise avec le déclenchement d'un flash hors boîtier et comprendre ses réglages de base.
- Bases solides en photographie culinaire : Avoir déjà réalisé des prises de vue culinaires nécessitant un minimum de contrôle de la lumière.
- Matériel adéquat : Disposer d'un appareil photo reflex ou hybride et d'au moins un flash compatible en déporté.
- Motivation à progresser : Avoir l'envie d'explorer des setups complexes et de perfectionner la mise en lumière des aliments et des boissons.

Ces prérequis sont pour la plupart enseignés dans la formation [Packshots créatifs](#)

Prêt de matériel :

Il est recommandé de venir avec votre propre matériel afin de travailler dans des conditions proches de vos habitudes professionnelles.

La Nikon School peut mettre à disposition des flashes, modeleurs et boîtiers photo, sur demande au minimum 15 jours avant la session et selon disponibilité.

Pour aller plus loin :

À la suite de ce stage, nous vous recommandons les formations suivantes :

- [Maîtriser vos vidéos culinaires](#)
- [Photoshop outil de retouche](#)



Programme

Partie théorique :

Réglages du flash pour une utilisation avec plusieurs sources

Quelques modeleurs de lumière originaux et leur impact (snoot, gobo, projecteurs)

Lecture et planification d'un setup complexe : comprendre où et pourquoi placer chaque source

Partie pratique :

Eclairage d'une bouteille – Utilisation de plusieurs flashes et gestion des reflets

Création d'une mise en scène culinaire avec 3 à 4 sources de lumière et différents modeleurs

Cumuler lumière ambiante et flash

**Conditions de formation****Modalités de règlement**