



# 15H30

AUTOMNE 2024

---

BRIEF PHOTOGRAPHE

# INTENTIONS SHOOT **COUVERTURE**



## Exemples de poses :



## Angle de vue à hauteur d'œil, portrait plan américain.

Le portrait du chef sera réalisé à l'intérieur ou à l'extérieur de son restaurant, adapter en fonction du lieu et du temps. Veiller à choisir un angle qui offre un arrière-plan peu encombré.

La pose devra être naturelle, debout ou assise (cf. exemples). Le chef devra avoir une expression souriante, regard face à l'objectif.

Privilégier la lumière naturelle.

## Impératifs :

- Format 210x290





Guillaume Veysière



ÉTÉ 2024 - 15H30

Le portrait du chef sera réalisé devant un fond clair afin de pouvoir réaliser un détournage.

La pose devra être naturelle, éviter d'avoir les bras posés sur quelque chose, favoriser principalement une pose debout, bras croisés ou buste de 3 quart comme les exemples ci-dessus.

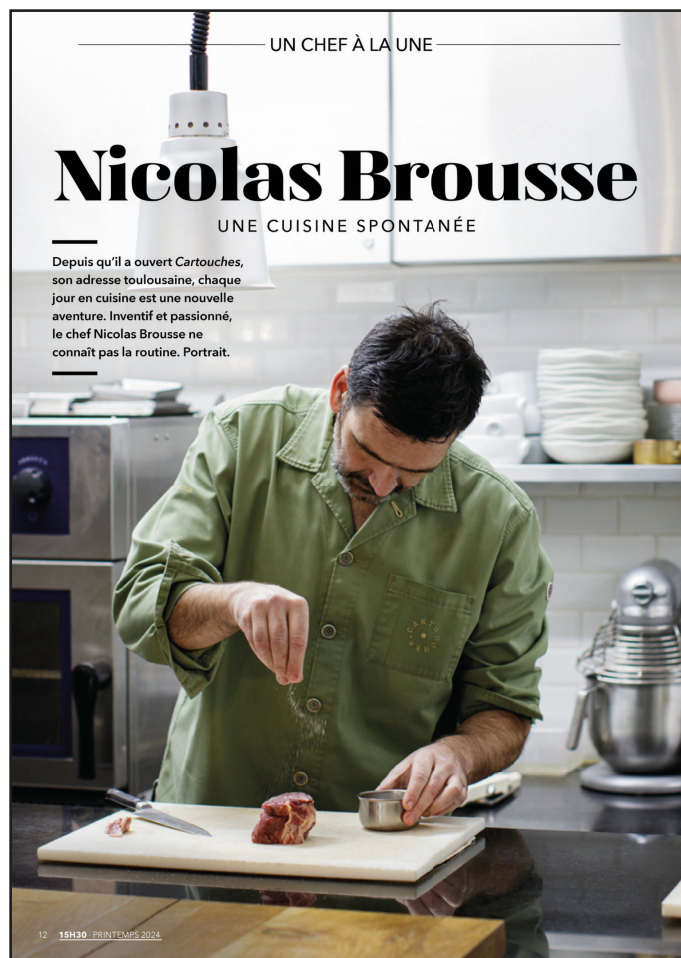
Le chef devra avoir une expression souriante, et son regard face à l'objectif.

Privilégier la lumière naturelle si possible.

- Format carré



# INTENTIONS SHOOT **REPORTAGE INTRO**



## Introduction article

Réaliser une photographie afin d'introduire l'article.

Cela peut être le chef en train de réaliser un plat en cuisine ou un portrait au cœur de son restaurant, dans son élément, un plan plus large de la couverture avec une autre attitude...

## Impératifs :

- Format 210x290



# INTENTIONS SHOOT REPORTAGE



Chef autodidacte à la tête des Sources de Fontbelle à Angoulême, Guillaume Veyssière sublime sa Charente natale à travers une cuisine originale et impulsive, désormais étoilée. Portrait.



**Cuisine au feu de bois**  
Comme l'appétit vient en mangeant, les saveurs reviennent en assistant. De la cuisine de son enfance, Guillaume Veyssière évoque pile-mille la terre de ses grands-parents agriculteurs, la cuisine familiale, les herbes vertes égarées et ses quelques sorties au restaurant. *"Je commandais à chaque fois une bœuf à l'indienne, l'indienne ou monnaie de sénéchal et le fondant des échalotes cuites"* se remémore le chef. L'enfant débouillard qu'il était n'est pas à peu près à la cuisine chez les sœurs. À 10 ans, Guillaume Veyssière prépare la tandoori pour 30 ou 40 personnes au feu de bois. Les végétaux à la carbonara seront son premier challenge culinaire, celui qui lui mettra le pied à l'étrier.

En échec scolaire, l'adolescent se dirige vers un CAP cuisine sans savoir à l'époque où ça le mènera. Il suit simplement qu'il a envie de faire à manger pour les autres. C'est dans une cuisine qu'il débitera son apprentissage, lui qui ignore encore tout des différentes gammes de restaurant, des écoles du métier. Il y fait des rencontres déterminantes, des figures paternelles qui l'encouragent et croient en lui. *"C'est rencontrer et tout monter la voie. La voie en cuisine c'est une chose, mais surtout la voie de la vie"* confie Guillaume Veyssière lorsqu'il évoque la

bière de son père, le chef qui lui mettra le pied à l'étrier. Il souligne l'importance de son père, le chef qui lui mettra le pied à l'étrier. Il souligne l'importance de son père, le chef qui lui mettra le pied à l'étrier.



**Retour au pays**  
Son premier restaurant, Guillaume Veyssière l'ouvre avec sa compagne et ses petites économies. Le Petit Pétit est un tout petit établissement situé à



*"J'expérimentais sans arrêt. Je pouvais proposer un plat de cuisson et une sauce, l'habiller au moment. C'était très travaillé, mais ça m'apprenait un peu de cuisine"* s'amuse le chef. Durant dix ans, il affronte sa cuisine et fidélise une clientèle de bon feu, en attendant d'une adresse étoilée à Angoulême.

**Fontbelle**  
Ce sont d'ailleurs ses clients qui, un beau jour, lui font une proposition qu'il ne peut pas refuser. Ils sont propriétaires d'un terrain à Angoulême, et lui proposent de s'associer avec eux pour y ouvrir un restaurant. Guillaume Veyssière n'hésite pas longtemps. *"J'avais 40 ans, je me suis dit qu'il fallait y aller"* Le terrain est une zone protégée, les contraintes sont nombreuses, mais l'équipe tient bon et les Sources de Fontbelle voient le jour en décembre 2019. C'est ici que le chef s'oppose catégoriquement. *"Ma cuisine n'est pas traditionnelle, mais changeante et récréative"*

Inspiré par ses origines charentaises, Guillaume Veyssière imagine une cuisine spontanée, guidée par les saisons et les circuits courts, équilibrée par des producteurs de la région tels à l'économie des exigences du chef. Certes des lieux clos, vers de Chalais et soit de la cité de la Cité, les légumes exigent de produits d'exception. À l'image de la cuisine Belle d'été dans la Tourne, un affluant de la Charente, et abstrait spécialement pour le chef de façon libre. Aux Sources de Fontbelle,

16 15000 - ÉTO 2024

## Reportage photo

Réaliser une série de photographies afin de présenter le restaurant. Veiller à présenter : la salle, la cuisine, la façade, l'enseigne, ainsi que le chef cuisinant et les produits utilisés.

## Impératifs :

- Prévoir des visuels carré, à la française et à l'italienne



16 15000 - ÉTO 2024



### Recettes :

Réaliser un close-up de la recette proposée par le chef en privilégiant la lumière naturelle. Prévoir des photographies de gestes qui serviront à illustrer l'explication de la recette dans l'encart couleur.

### Impératifs :

- Prévoir plus de matière pour laisser le choix du cadrage final.
- Format 150x112 (recette)
- Format carré (produit brut)
- Format 69x83 (geste)