



5<sup>e</sup> édition

---

OLORON SAINTE-MARIE  
Les 28 et 29 septembre 2013

---

[www.fotosculinaires.com](http://www.fotosculinaires.com)

---

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Un nouveau nom !

Le Concours International de la Photo Culinaire  
lancé en 2008 par l'Office de Tourisme du Piémont Oloronais  
grandit et devient le :

**Festival international de l'image culinaire  
(fiic)**



#### CONTACTS PRESSE :

**Directrice : Marie Cazaban**

Email : [cazaban.marie64@gmail.com](mailto:cazaban.marie64@gmail.com) / Tel. + 33 (0)6 78 00 95 59

**Assistante : Claire Espagne**

Email : [espagneclaire@gmail.com](mailto:espagneclaire@gmail.com) / Tel. + 33 (0)5 59 39 98 00

La 5<sup>e</sup> édition du **Festival international de l'image culinaire** se tiendra les 28 et 29 septembre prochains à Oloron Sainte-Marie dans les Pyrénées atlantiques (64).

Devenu incontournable, cet événement rassemble, le temps d'un week-end, une centaine de photographes et des chefs de renommée internationale venus réaliser des œuvres photographiques originales et innovantes sur le thème de la photo culinaire.

Au travers de leurs œuvres ces duos d'exception viennent dans les Pyrénées pour confronter leur talent et leur créativité.

Un rendez-vous de famille auquel sont conviés les journalistes gastronomiques, les stylistes, les maisons d'éditions spécialisées dans l'art culinaire. Un week-end de rencontres et d'échanges autour de l'image culinaire dans un esprit de fête au cœur du Sud Ouest.



**Pascal Barbot**  
3\* Restaurant l'Astrance, Paris  
Président du Jury 2013

### Un jury de professionnels de la gastronomie et de l'image.

Après Mathilde de L'Ecotais (2008), Pierre Hermé (2009), Frédéric Anton (2010) et Michel Troisgros (2011), le chef **Pascal Barbot**, 3\* au restaurant l'Astrance (4, rue Beethoven, Paris-16e) présidera cette 5<sup>ème</sup> édition du Festival international de l'image culinaire.

Cette année encore, un jury d'exception rassemblera les professionnels de la gastronomie et de l'image.

- **Florence LECUYER**, directrice du pôle Art de vie, éditions de la Martinière
- **Chihiro MASUI**, journaliste et écrivain
- **Sophie BRISSAUD**, styliste, journaliste et auteur
- **Andrea PETRINI**, ELINAZ! Road Manager - Cooki it Raw Creative Director - World's 50 Best Restaurants French Chairman
- **Olivier NASTI**, chef du restaurant Chambard, 1\* Kaysersberg (68), gagnant de l'édition 2011.
- **Franck FRESSON**, chef pâtissier (57), Meilleur Ouvrier de France
- **Frédéric BAU**, directeur de la Création chez Valrhona
- **Grant SYMON**, photographe
- **Pierre JAVELLE**, photographe
- ...

# Le programme 2013

Le **Festival international de l'image culinaire** se décline en 5 épreuves :



## Épreuve photo de plat

Rendez-vous incontournable de la photo culinaire, des tendances de demain, l'épreuve emblématique du Festival, vise les professionnels prêts à s'engager dans un exercice de haute volée : réaliser et photographier un plat en 2 heures. Chaque duo, composé d'un chef et d'un photographe, doit produire une photo de plat dont les critères suivants seront pris en compte : mise en valeur des produits, stylisme, originalité de la prise de vue, et gourmandise de la photo.



## Épreuve photo de blog culinaire

Indissociables aujourd'hui de l'univers de la gastronomie, les blogs culinaires regroupent tous les passionnés de cuisine. Réservée aux amateurs, cette épreuve s'adresse à tous ceux qui sont prêts à imaginer, créer et photographier une recette spécialement pour l'événement.



## Épreuve photo de produit

Parce que la photographie culinaire ne doit pas se limiter aux photos figées de plats, mais révéler des hommes et des produits, cette épreuve a été imaginée pour les présenter dans leur univers. Des binômes, composés d'un photographe et d'un chef, vont à la rencontre de producteurs pour réaliser une photo décalée et moderne, le temps d'une journée.



## Épreuve photo de pâtisserie - NOUVEAUTÉ 2013 -

Sur le même principe que l'Épreuve photo de plat, l'organisation lance un défi à ces nouveaux duos de pâtisseries et de photographes pour réaliser une photo de dessert.

Nos meilleurs pâtisseries seront candidats à cette nouvelle épreuve pour pousser plus loin leur imagination et nous offrir leurs créations les plus gourmandes.



## Opération "Un chef dans votre cuisine" - NOUVEAUTÉ 2013 -

La destination des Pyrénées béarnaises, terre de tradition gastronomique alliant culture, élevage et pastoralisme, va ouvrir les portes de ses maisons, fermes et bergeries aux chefs ou pâtisseries venus d'ailleurs pour un défi culinaire inédit : réaliser des mises en bouches, plats ou desserts à partir de produits locaux. Tout au long du week-end, aux quatre coins de nos vallées, nos hôtes et leurs invités assisteront à la création en direct de nouvelles recettes.



**Nous vous communiquerons très bientôt les duos sélectionnés pour les différentes épreuves !**