



Programme

Paris 2009
Festival International
de la Photographie Culinaire



Edito **Jean-Pierre PJ Stéphan** Président fondateur du Festival International de la Photographie Culinaire

Avec ce programme en poche, comme Ali Baba vous saurez ouvrir toutes les portes des lieux parisiens pour découvrir les richesses de la photographie culinaire !

Et je tiens à remercier les galeries d'art, les restaurants, les hôtels, les boutiques, les ateliers de cuisine, les établissements d'enseignement et les autres lieux publics de tous les arrondissements de Paris, qui nous ont permis d'établir ce Parcours Gourmand et Culturel que nous vous proposons.

Expositions, installations, rencontres, débats, cours d'initiation, dédicaces... un vaste programme s'offre à vous !

Vous avez 10 jours pour vous régaler des plus belles photographies culinaires que le FIPC a sélectionnées pour votre plus grand plaisir !

De Bercy Village en passant par l'Espace Mobalpa face à la gare de Lyon, de la brasserie du Printemps de la Mode à la Maison Blanche de l'avenue Montaigne, de la Grande Halle de la Villette à l'école Gobelins... Venez découvrir le travail de tous ces magiciens de l'image, qui savent rendre beau le bon.

Cette première sélection millésimée 2009 s'honore de compter de vraies signatures qui allient exigence, humour, réflexion, sensibilité et émotion. Elle démontre que chaque photographe a en matière de gastronomie un point de vue affirmé.

Je vous souhaite une très belle balade gourmande et vous invite à nous retrouver les 13 & 14 novembre prochain à l'occasion des Rencontres du Lycée Guillaume Tirel pour ensemble partager réflexions et commentaires sur ce vaste et beau sujet qu'est la photographie culinaire.

Table des matières

Avant-propos du parrain de l'édition 2009, Guy Savoy

I/ Compétition officielle lieux d'exposition et fonctionnement

- Bercy Village
- Espace Mobalpa
- Le ministère de la culture et de la communication
- Prix du public

II/ Le parcours gourmand et culturel

- Les galeries d'art
- Les hôtels, restaurants et boutiques
- Les écoles
- Autres lieux

III/ Les ateliers de photographie culinaire

- Fraich'attitude
- L'atelier Alain Cirelli
- L'atelier des Chefs

IV/ Les journées débats et rencontres au Lycée Guillaume Tirel



Avant-propos du parrain, Guy Savoy

C'est avec grand plaisir que j'ai accepté la proposition qui m'a été faite par Jean-Pierre Stéphan, d'être le parrain du premier Festival International de la Photographie Culinaire.

Non pas que je sois un expert en la matière ! mais parce que j'apprécie le caractère « éternel » de la représentation photographique. Même si le plat est éphémère, la photographie comme le souvenir reste.

J'aime aussi ce qu'une photographie révèle d'un plat, ce qui était passé inaperçu à l'œil nu (en termes de perfection comme d'imperfection).

Et puis, le beau et le bon étant, selon moi, indissociables, la photographie nous le rappelle avec éclat... par exemple au sein d'un livre de recettes : d'où le soin que j'ai mis à choisir mes photographes pour les livres que j'ai publiés !

En ce qui concerne plus précisément le thème choisi pour cette première édition, il est parfait pour se jeter à l'eau ! La diversité des formes et des couleurs des « poissons, coquillages et crustacés », les possibilités infinies de préparations, qu'elles soient froides, chaudes, tièdes, en plat principal, en accompagnement ou en assaisonnement, permettront aux photographes qui concourent de se passionner pour leur sujet.

milk
Factory

GALERIE ET LABORATOIRE DE CRÉATION CULINAIRE
DE LA COLLECTIVE DES PRODUITS LAITIERS
OUVERTURE PRINTEMPS 2010
WWW.LAMILKFACTORY.COM

le lait,
matière à sensation,
matière à création ...

SCÉNOGRAPHIE CLÉMENCE FARRELL

JEAN-JACQUES PALLOT *splash*
ICH&KAR *les mots du lait*
SONIA EZGULIAN *milk bar*

HORS LES MURS DU 6 AU 22 NOVEMBRE
L'ATELIER DES FRANCS-BOURGEOIS
8, RUE DES FRANCS-BOURGEOIS - PARIS 3





I/ Compétition **officielle** lieux d'exposition et fonctionnement

L'exposition des photographies de la compétition officielle se déroulera du 6 au 15 Novembre 2009, dans les deux lieux suivants :

Bercy Village

Cour Saint-Emilion - 75012 Paris (sous les passages couverts)
Métro : ligne 14 - Cour saint Emilion
Tous les jours de 7h à 2h du matin.
www.bercyvillage.com



Autour des boutiques et restaurants de Bercy Village, s'est développée une programmation culturelle au sein de laquelle les expositions photographiques occupent une place de choix.

Espace Mobalpa

15, boulevard Diderot (face gare de Lyon) - 75012 Paris
Métro : Gare de Lyon ligne 1- 14 et RER A et D
Tel. +33 (0)1 44 67 80 20
Du lundi au samedi de 10h à 19h.



Les artistes présenteront un tirage en grand format à Bercy Village (120 x 80 cm), ainsi que deux photographies dans un format inférieur à l'Espace Mobalpa. Le public est invité à visiter ces deux lieux afin de découvrir l'intégralité de la démarche artistique des photographes festivaliers.

Par ailleurs, un autre lieu d'exposition se situera au Ministère de la Culture de la Communication avec l'ensemble des photographies en format numérique.

Ministère de la Culture et de la Communication

3, rue de Valois - 75001 Paris
Métro : Palais Royal



A l'occasion de cette compétition, le public pourra voter pour le photographe de son choix de deux façons possibles :

- Dans une urne à l'Espace Mobalpa, grâce au feuillet détachable ci-dessous.
- Sur le site du Festival à l'adresse : www.festivalphotoculinaire.com/Edition2009/fipcEdition2009

Le prix du Public sera attribué au photographe qui aura récolté le plus grand nombre de votes. Un trophée réalisé par la maison Raynaud lui sera décerné.

Festival International de la Photographie Culinaire **Bulletin de vote**

Nom : _____

Prénom : _____

E-mail : _____

Nom ou numéro du photographe qui pour vous a le mieux magnifié le thème « Poissons, Coquillages et Crustacés » :



Liste des photographes festivaliers

- 1/ Amélie Ambroise (France)
- 2/ Jean-Marc Angles (France)
- 3/ Kim Badawi (États-Unis)
- 4/ Yves Bagros (France)
- 5/ Charity Burggraaf (États-Unis)
- 6/ Gérard Cambon (France)
- 7/ Anthony Cottarel (France)
- 8/ Pierre-François Couderc (France)
- 9/ Dominic Davies (Grande-Bretagne)
- 10/ Thomas Dhellemmes (France)
- 11/ Christophe Doucet (France)
- 12/ Florent Dupuy (France)
- 13/ Frederic Durantet (France)
- 14/ Dominique Flament (France)
- 15/ Mathieu Garçon (France)
- 16/ Myriam Gauthier-Moreau (France)
- 17/ Christophe Hargoues (France)
- 18/ Alison Harris (États-Unis)
- 19/ Richard Haughton (Irlande)
- 20/ Stefan Kirchner (Allemagne)
- 21/ Michel Langot (France)
- 22/ Mathilde de L'Écotais (France)
- 23/ Julie Méchali (France)
- 24/ Eric Morin (France)
- 25/ Françoise Nicol (France)
- 26/ Denis Nidos (France)
- 27/ Viktor Polson (France)
- 28/ Fred Radideau (France)
- 29/ Virginie Rol (France)
- 30/ Sophie Rolland (France)
- 31/ Patrick Rougèreau (France)
- 32/ Isabelle Rozenbaum (France)
- 33/ Richard Sprang (France)
- 34/ Eduardo Torres (Argentine)
- 35/ Claudia Uribe Touri (Colombie)
- 36/ Frederic Verhoye (France)
- 37/ Marc Vanappelghem (Suisse)

II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les galeries d'art

■ Galerie Blue Square

14, rue Debelleye - 75003 Paris
Tel. 01 49 96 59 17
Métro : St Sébastien Froissart

La galerie présente l'exposition : « Soviet Nostalgia ». Le photographe russe Leonid Borison expose quelques unes de ses œuvres culinaires s'inspirant de l'ère soviétique.

L'exposition se tiendra du 5 novembre 2009 au 3 janvier 2010. Ouverte du mardi au samedi de 11h à 19h. Un vernissage ouvert au public aura lieu le jeudi 5 novembre de 18h à 21h.

www.galeriebluesquare.com

■ Galerie Kennory Kim

22, rue des Vertus - 75003 Paris
Tel. 01 42 77 90 88
Métro : Arts et Métiers

La galerie présente une vingtaine d'œuvres de 5 photographes : Nann Eryenko, Catherine James, Gaelic, Renaud Doyen, Christophe Hargoues. Les photographies exposées sont liées directement ou indirectement à l'art culinaire.

L'exposition se tiendra du 6 novembre au 15 novembre 2009. Ouverte du mardi au dimanche de 15h à 20h. Un vernissage ouvert au public aura lieu le vendredi 6 novembre de 19h à 22h.

www.kennory-kim.com



© Leonid Borison



© Gaelic



II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les galeries d'art



© Arno Lam

LM Galerie

13, rue Charlot - 75003 Paris
Tel. 09 50 54 98 94
Métro : St Sébastien Froissart

La galerie présente « Tokyo – Fishmarket » d'Arno Lam et « Intérieurs » de Dimitri Tolstoj.

L'exposition se tiendra du 6 au 15 novembre 2009.
Ouverte du mardi au samedi de 14h à 20h.

www.lm-galerie.com

School Gallery

81, rue du Temple - 75003 Paris
Tel. 01 42 71 78 20
Métro : Rambuteau

La galerie présente un exposition de Thomas Dhellemmes, le photographe attiré du très médiatique Chef Cyril Lignac. Dans la lignée de ses précédentes séries illustrant des ouvrages tels que « les sept péchés du chocolat » ou « les recettes d'une femme (super) active », Thomas Dhellemmes nous dévoile les légumes oubliés remis au goût du jour par des chefs étoilés et des jardiniers d'exception.

L'exposition se tiendra du 9 au 15 novembre 2009.
Ouverte du mardi au samedi de 11 à 19h et le jeudi nocturne jusqu'à 22h.

www.schoolgallery.fr



© Thomas Dhellemmes

Wanted Paris

23, rue du Roi de Sicile - 75004 Paris
Tel. 01 45 20 22 01
Métro : St Paul

La galerie présente l'exposition : « A travers une palette ». Le photographe Zachary Zavislak expose ses œuvres inspirées de peintures représentant des natures mortes. A travers une palette de jeux de couleurs et de lumière, l'artiste recherche la perfection.

L'exposition se tiendra du 6 au 15 Novembre 2009.
Ouverte du mardi au samedi de 11h à 20h.

www.wantedparis.com

Galerie Basia Embiricos

14, rue des Jardins St Paul - 75004 Paris
Tel. 01 48 87 00 63
Métro : Pont Marie

La galerie présente l'exposition : « Empire des Vampires ». Le photographe Mark Blezinger expose ses clichés s'inspirant de vieilles légendes en imaginant et mettant en scène des recettes pour vampires. Cette exposition sera accompagnée par des recettes élaborées par Jérémy Rosenbois, chef du restaurant « Cru » au Village st Paul à Paris. Jérémy Rosenbois propose une carte époustouflante après un long travail chez Alain Ducasse, au SPOON à Paris et au BAR BOEUF à Monaco.

L'exposition se tiendra du 31 octobre au 15 Novembre 2009.
Ouverte du mercredi au dimanche de 11h à 19h.

www.galeriebasiaembiricos.com



© Zachary Zavislak

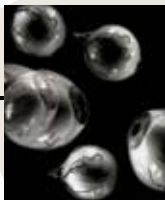


© Mark Blezinger



II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les galeries d'art



© Vincent Pasquier

Galeries Philippe Gelot

29, rue Saint Paul - 75004 Paris
Tel. 01 40 27 00 50
Métro : St Paul

La galerie présente l'exposition : « Anthropomorphisme ». Une quinzaine de clichés du photographe Vincent Pasquier seront exposés en noir et blanc.

L'exposition se tiendra du 5 au 15 Novembre 2009.
Ouverte du lundi au dimanche de 11h à 13h et de 14h30 à 19h.
Le vernissage aura lieu le jeudi 5 novembre de 18h à 22h.

<http://monsite.wanadoo.fr/galeriephilippegelot/>

Galeries Fraich' Attitude

60, rue du faubourg Poissonnière - 75010 Paris
Tel. 01 49 49 18 87
Métro : Bonne Nouvelle



© Isabelle Rozenbaum

La galerie présente l'exposition « Le geste en Cuisine » d'Isabelle Rozenbaum. Une douzaine de photographies seront exposées sur le thème du geste dans l'art culinaire et de l'importance de la transmission du savoir-faire en cuisine.

L'exposition se tiendra du 6 novembre au 15 novembre 2009.
Ouverte du mardi au samedi de 13h à 19h.
Un vernissage ouvert au public aura lieu le vendredi 6 novembre de 19h à 22h.

www.galeriefraichattitude.fr

Le Pictorium

12, rue du Moulin Joly - 75011 Paris
Tel. 01 75 43 40 55
Métro : Couronnes



© Firo

La galerie présente une exposition : « Gastronomie d'Ici et d'Ailleurs... » d'un collectif d'artistes : Véronique Durruty, Sandrine Huet, Sylvie Dupic, Gérard Cambon, Firo, Iliona, Thierry Mamberti, Bertrand Taoussi, Bernard Giraud, Serge Conchonnet et Serge Villain.

L'exposition sera composée de photos sur le thème d'un voyage original et épicé ! Du Tibet au Sénégal, de la Turquie au Pays Basque, de l'Égypte à la Slovénie, et bien sur en France. Les plats, les présentations, les accessoires, les épices, ingrédients et composants, ont été regardés et sont présentés soit dans leur jus, soit prêts à être dégustés.

L'exposition se tiendra du 22 octobre au 19 novembre 2009.
Ouverte du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 14h à 19h.
Vernissage le Jeudi 22 Octobre 2009 de 16h à 22h30.

www.ledesk.com

Atelier 44

44, rue Joseph de Maistre - 75018 Paris
Tel. 01 46 27 20 79
Métro : la Fourche ou Guy Moquet



© Philippe Beauvillain

La galerie présente l'exposition « de GUST action – Les Plaisirs de la chair ». Une vingtaine d'œuvres du photographe Philippe Beauvillain y seront exposées. Les photos mettent en lumière différents mets ou plats à déguster avec un rapport au corps humain ou bien à des expressions d'une personne qui déguste.

L'exposition se tiendra du 6 novembre au 31 décembre 2009.
Ouverte le vendredi de 17h à 19h30, le samedi et dimanche de 15h à 19h30, et sur rendez-vous en dehors de ces horaires.
Un vernissage est prévu le vendredi 6 novembre à 18h.

www.photographiez.fr/galerie



II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les hôtels, restaurants et boutiques

L'Epicerie

30, rue Montorgueil - 75001 Paris
Tel. 01 40 28 49 78
Métro : Etienne Marcel ou Les Halles

Le restaurant propose l'exposition : « Gastronomie d'Ici et d'Ailleurs... » organisée par la Galerie Le Pictorium.

L'exposition sera composée de photos sur le thème d'un voyage original et épicé ! Du Tibet au Sénégal, de la Turquie au Pays Basque, de l'Egypte à la Slovénie, et bien sur en France. Les plats, les présentations, les accessoires, les épices, ingrédients et composants, ont été regardés et sont présentés soit dans leur jus, soit prêts à être dégustés.

L'exposition se tiendra du 22 octobre au 19 novembre 2009.
L'Epicerie est ouverte tous les jours sauf le dimanche midi.
Accueil jusqu'à minuit chaque jour.

www.epicerie-montorgueil.com

Léna et Mimile

32, rue Tournefort - 75005 Paris
Tel. 01 47 07 72 47
Métro : Censier-Daubenton ou Place Monge

Un bistrot de charme, haut de gamme, à la Française, qui présente l'exposition de la photographe Isabelle Smolinski : « Les recettes de Christèle Gendre en images ».

L'exposition se tiendra du 6 au 15 novembre 2009.
Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h.

www.chezlenaetmimile.fr



© Sylvie Durac

Le Bar à soupes et Quenelles Giraudet

5, rue Princesse - 75006 Paris
Tel. 01 43 25 44 44
Métro : Mabillon

Le Bar à soupes & Quenelles Giraudet vous invite à découvrir en image les recettes et astuces inventives créées autour de la quenelle. Les photos signées Sébastien Secchi (Genève) et Patrick Leclerc (Grenoble) sont mises en scène de façon originale et contemporaine. Profitez de votre visite pour une pause déjeuner et dégustez, sur place ou à emporter, ce met fin et délicat accompagné d'une soupe de saison. Un bonheur pour les yeux et les papilles.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h et
le samedi de 10h à 19h.

www.giraudet.fr

Casa Bini

36, rue Grégoire de Tours - 75006 Paris
Tel. 01 46 34 05 60
Métro : Odéon

Table incontournable de la gastronomie italienne créée par Anna Bini, ambassadrice de la cuisine italienne et membre du Jury du Festival.

Le restaurant propose une exposition du photographe Gilles de Chabaneix : « Balades Gourmandes en Italie ».

Ouvert tous les jours de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 23h.



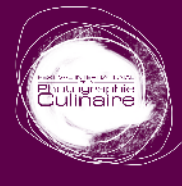
© Giraudet



© Isabelle Smolinski



© Gilles de Chabaneix



II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les hôtels, restaurants et boutiques

Restaurant Thoumieux

79, rue Saint Dominique – 75007 Paris
Tel. 01 47 05 49 75
Métro : La Tour-Maubourg

Jean-François Piège, ancien chef du très prestigieux restaurant de l'hôtel Crillon, les Ambassadeurs, a repris en 2009 cette très célèbre brasserie, table du tout Paris, reconnue pour sa cuisine bourgeoise et copieuse.

Le restaurant exposera des photographies de Stéphane de Bourgies. Titre de l'exposition : « Jean-François Piège : Thoumieux, tout neuf ».



© Stéphane de Bourgies

L'atelier des Chefs

10, rue de Penthièvre - 75008 Paris
Tel. 01 53 30 05 82
Métro : Miromesnil

Le célèbre établissement de cours de cuisine accueillera durant le Festival les photographies de Pierre François Couderc. « Emballez vous pour les produits natures, regardez les desserts avec gourmandise et amusez vous avec les cannettes ! ».

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h.
Vernissage le mardi 10 novembre de 18h30 à 21h00.

www.atelierdeschefs.fr



© Pierre François Couderc

Espace AGA / La Cornue

116, boulevard Haussmann - 75008 Paris
Tel. 01 45 22 07 77
Métro : St Augustin

Le showroom Grange présente l'exposition : « L'ABC des Crustacés » d'Amélie Lombard.

« A comme Attendrir, B comme Blanchir, C comme Crustacés...
La photographe s'approprie le langage culinaire et le met malicieusement en images en créant son « ABC des Crustacés ».

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
Vernissage le lundi 9 novembre de 18h à 20h.

www.lacornue.com

Restaurant La Maison Blanche

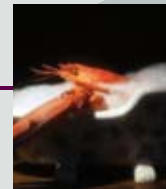
15, avenue Montaigne - 75008 Paris
Tel. 01 47 23 55 99
Métro : Alma-Marceau

Cuisine signée des frères Pourcel, Jacques & Laurent, restaurant classé n° 1 des meilleures tables d'affaires au monde par Forbes, USA (2007/2008).

Du 5 au 14 novembre 2009, le restaurant présente l'exposition « Food Photo » du photographe culinaire Patrick Rougreau.

Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 20h à 23h, et le week-end de 20h à 23h.

www.maison-blanche.fr



© Amélie Lombard



© Patrick Rougreau



II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les hôtels, restaurants et boutiques



© Serge Anton

Boutique Pierre Marcolini

3, rue Scribe - 75009 Paris
Tel. 01 44 71 03 74
Métro : Opéra

Pierre Marcolini, un des meilleurs chocolatiers du monde, expose dans une de ses boutiques parisiennes des photographies de Serge Anton. « L'esprit photographique pour Pierre Marcolini réside à montrer ce que l'on ne perçoit pas. En déstructurant, en changeant d'échelle, en étant au plus près du produit. Il n'y a souvent qu'un seul élément qui joue pleinement son rôle. Le fond n'existe pas. Le spectateur doit être un dégustateur de l'image. L'œil transforme ce qui surgit en textures, en parfums, en goûts, et en sons. Ces photographies ne sont pas silencieuses ».

La boutique est ouverte du lundi au samedi de 10h à 19h et le jeudi nocturne jusqu'à 20h.

www.marcolini.be

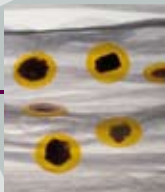
Hôtel Banke

20, rue Lafayette – 75009 Paris
Tel. 01 55 33 22 22
Métro : Chaussée d'Antin ou Richelieu Drouot

Ce tout nouvel hôtel espagnol de luxe à Paris propose une exposition des photographies de Francesc Guillamet, photographe espagnol du chef catalan Ferran Adria, déclaré meilleur chef du monde depuis 2006.

Vernissage le dimanche 8 novembre, sur invitation, de 19h30 à 21h30, soirée espagnole parrainée par SPAINGOURMETOUR.

www.derbyhotels.com



© Francesc Guillamet

Restaurant Casa Olympe

48, rue St Georges - 75009 Paris
Tel. 01 42 85 26 01
Métro : Saint-Georges ou Notre-Dame-de-Lorette

Le bistrot gastronomique d'Olympe Versini, connue sous le nom d'Olympe, chef-star des années 70/80, propose une cuisine du soleil inspirée de la méditerranée et de sa Corse natale. Y sera présentée l'exposition du photographe Eric Morin : « La nuit de la soupière ».

Ouvert du lundi au vendredi, de 12h à 14h et de 19h45 à 23h.

www.casaolymp.com

La Brasserie Printemps

64, boulevard Haussmann - 75009 Paris
6e étage du Printemps de la Mode
Tel. 01 42 82 58 84
Métro : Havre-Caumartin

Présentation de l'exposition « Huitres Marennes Oléron » de Françoise Nicol.
Du 10 novembre au 23 décembre 2009.

Ouvert du lundi au samedi de 9h35 à 20h (22h le jeudi).

www.printemps.com



© Eric Morin



© Françoise Nicol





II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les hôtels, restaurants et boutiques

Restaurant Sizin Montmartre

45, rue du Faubourg Montmartre - 75009 Paris
Tel. 01 53 34 68 62
Métro : Peletier



Une vraie et authentique cuisine gastronomique turque. Dans le cadre de la saison de la Turquie en France, le restaurant présente une exposition de photographies sur la cuisine turque : « Turquie, destination gastronomique et culturelle ».

Le restaurant propose également deux soirées gastronomiques et musicales le vendredi 13 et le samedi 14 novembre. Tarif pour la soirée : 50 euros. Réservations obligatoires.

www.sizin3.fr

Le Pergolèse

40, rue Pergolèse - 75016 Paris
Tel. 01 45 00 21 40
Métro : Argentine



Stéphane Gaborieau, MOF 2004, une étoile Michelin, membre du jury du Grand Prix du FIPC, expose dans son restaurant des photographies de Fabrice Eckert. L'exposition « La Bretagne gourmande » met en avant les produits et les marchés bretons.

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 23h et le samedi soir.

www.lepergolese.com

Le Clocher Pereire

42, boulevard Pereire - 75017 Paris
Tel. 01 44 40 04 15
Métro : Pereire



Ce restaurant de cuisine française traditionnelle et gastronomique et son chef Jean-Philippe Leboeuf proposent une exposition du photographe Jean-Louis Vandevivère : « Poissons Plumes ». Ces clichés ont pour thème la pratique de la « pêche à la mouche » : les plumes de faisans naturelles ou colorées servent à fabriquer les mouches artificielles qui vont leurrer les poissons. Truites et saumons capturés passent rarement à la casserole du fait de l'aspect plutôt « sportif » de cette pêche.

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 23h.

Restaurant GUY SAVOY

18, rue Troyon - 75017 Paris
Tel. 01 43 80 40 61
Métro : Charles de Gaulle-Etoile



Guy Savoy, parrain de la première édition du Festival, est un grand chef cuisinier, triplement étoilé, amateur et collectionneur d'art contemporain. Le restaurant présente le photographe Dimitri Tolstoï.

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h30 et le samedi de 19h à 22h30.

www.guysavoy.com



II/ Le parcours gourmand et culturel

> Les écoles

- **L'école hôtelière Grégoire-Ferrandi et Gobelins, l'école de l'image**



- **Gobelins**

73, boulevard Saint-Marcel - 75013 Paris
Tel. 01 40 79 92 79
Métro : Gobelins
www.gobelins.fr

- **L'école Grégoire-Ferrandi**
www.egf.ccip.fr



Les deux écoles unissent leurs talents pour le Festival International de la Photographie Culinaire. Durant deux mois, les étudiants, réunis en binômes, ont travaillé à la réalisation de photographies culinaires.

Les photos issues de ce travail seront soumises à un jury de professionnels (grands chefs, photographes et éditeurs d'ouvrages de cuisine), avant d'être exposées au grand public, dans les locaux de l'école Gobelins.

- **Lycée hôtelier Guillaume Tirel et l'ENSAAMA**



- **Lycée hôtelier Guillaume Tirel**

237, boulevard Raspail - 75014 Paris
Tel. 01 44 84 19 00
Métro : Raspail

- **ENSAAMA**

Olivier de Serres
www.ensaama.net



Le Lycée hôtelier Guillaume Tirel propose depuis 7 ans à ses élèves un atelier de photographie culinaire piloté par la photographe Isabelle Rozenbaum.

Cette année, les étudiants de 1ère année BTS Hôtellerie-Restauration du lycée ont eu l'opportunité de collaborer avec les étudiants de 1ère année BTS design de produits de l'École Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art - Olivier de Serres.

Dans le cadre du Festival International de la Photographie Culinaire 2009, une exposition se tiendra au Lycée Guillaume Tirel pendant toute la durée du Festival. Elle propose des photographies représentant 13 productions culinaires imaginées et réalisées par les étudiants de ces deux écoles sur le thème : « Manger avec les doigts ».

Visites guidées du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30, réservation obligatoire par téléphone.



II/ Le parcours gourmand et culturel

> Autres lieux

Le Laboratoire

4, rue du Bouloi - 75001 Paris
Tel. 01 78 09 49 50
Métro : Louvre-Rivoli ou Palais Royal

Ce nouveau centre de recherche, lieu de création art/science basé sur la rencontre d'un artiste et d'un scientifique, expose le travail de la photographe Mathilde de L'Ecotais. Cette exposition nous entraîne dans un monde où les infinis, petits ou grands, se confondent. Un talentueux regard au cœur de la matière, à la frontière de la gastronomie.

Exposition ouverte du vendredi au lundi de 12h à 19h,
jusqu'au 4 janvier 2010.
Vernissage de l'exposition : Mardi 10 novembre à 19h.

www.laboratoire.org

Librairie Gourmande

92, rue Montmartre – 75002 Paris
Tel. 01 43 54 37 27
Métro : Sentier

Du 6 au 15 novembre, la seule librairie parisienne d'œnologie et de gastronomie, met sa vitrine aux couleurs du thème de la compétition officielle du FIPC : « Poissons, Coquillages et Crustacés ». Venez découvrir tous les ouvrages de cuisine consacrés aux produits de la mer. La librairie propose également une séance de dédicace le samedi 14 novembre à partir de 14h30, du livre canadien C FOOD, présenté en exclusivité au Salon Papilles en Fête.

La librairie est ouverte du lundi au samedi de 11h à 19h.

www.librairie-gourmande.fr



© Mathilde de L'Ecotais



Salon Papilles en Fête

Grande Halle de la Villette -
stand de la Librairie Gourmande.
211, avenue Jean Jaurès - 75019 Paris
Métro : Porte de Pantin

En exclusivité mondiale, présentation du livre canadien C FOOD, réalisé par le grand chef du C Restaurant à Vancouver (Canada) - déclaré meilleur établissement de l'année - et exposition des photographies de l'ouvrage.

Ouvert du 13 au 16 novembre de 10h à 19h, nocturne jusqu'à 21h
les vendredi 13 et samedi 14 novembre.

www.mediaexpo.fr/papilles.htm

Boutique - Café Prunier

15, place de la Madeleine – 75008 Paris
Tel. 01 47 42 98 98

Le restaurant présente une sélection de clichés réalisés par la photographe Barbara Siegel mettant en scène le saumon Balik et le caviar Prunier.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 23h.

www.prunier.com



© Barbara Siegel



II/ Le parcours gourmand et culturel

Milk Factory

8, rue des Francs Bourgeois – 75003 Paris
Métro : St Paul

La Milk Factory, galerie et laboratoire de création culinaire de la collective des Produits Laitiers, vous invite à découvrir une matière indispensable à toute cuisine gastronomique, le « lait », à travers une exposition « LAIT, matière à sensation, matière à création ».

L'exposition propose une vision esthétique et subjective de cet aliment d'exception. La Milk Factory a donné carte blanche au photographe Jean-Jacques Pallot, pour interroger, révéler la matière blanche, susciter de nouveaux regards sur le lait à partir d'une vision esthétique particulière.

Toucher des yeux, anticiper les saveurs, saliver avant même de déguster, c'est l'essence même de cette photographie culinaire. Et c'est bien ce que propose la Milk Factory autour de cet aliment si particulier, le lait ; révéler cette matière, donner à voir sa beauté sensorielle, montrer la spécificité de ce matériau...

L'exposition s'articule comme une dégustation croisée : celle du regard, à travers les photographies de Jean-Jacques Pallot et celle des produits laitiers proposés à la dégustation. Elle s'attache à restituer dans un jeu de miroir les sensations gustatives, tactiles, olfactives ressenties dans la dégustation et les émotions esthétiques que suscitent les photographies.

Cette dégustation croisée se décline en trois pôles :

- **L'espace photographique, autour de la série Splasch de Jean-Jacques Pallot.**
- **Les Mots du Lait d'Ich&Kar.**
- Le pôle dégustation, le milk bar et les gourmandises spécialement créées par Sonia Ezgulian.

L'exposition est une mise en bouche de la future Milk Factory qui ouvrira ses portes en 2010.

Ouvert du lundi au samedi de 13 à 19h.

www.lamilkfactory.com



© Jean-Jacques Pallot

milk factory



III/ Les ateliers de photographie culinaire

Ces ateliers sont ouverts au public (nombre de places limité).
Les inscriptions se font directement auprès des lieux cités.

■ Samedi 7 novembre après-midi

Atelier animé par Isabelle Rozenbaum à
la Galerie Fraich'attitude.

60, rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris
Tel. 01 49 49 15 15

www.fraichattitude.com



■ Mardi 10 novembre de 14h à 15h30 et de 16h à 17h30

Atelier avec la photographe Françoise Nicol à
l'Atelier d'Alain Cirelli.

Evènements Culinaires

24, rue Condorcet - 75009 Paris
Tel. 01 48 78 77 13

Tarif : 39 euros/personne

www.evenements-culinaires.fr



■ Vendredi 13 novembre de 15h30 à 17h30

Un cours de cuisine suivi d'une séance de photographie culinaire
est organisé en compagnie de Pierre-François Couderc,
qui expose à l'occasion du FIPC à L'atelier des Chefs.

L'atelier des Chefs

10, rue de Penthièvre - 75008 Paris
Tel. 01 53 30 05 82

Inscription sur www.atelierdeschefs.fr



IV/ Les journées rencontres et débats



Ces deux journées de rencontres et débats auront lieu au Lycée hôtelier
Guillaume Tirel (237, boulevard Raspail - Paris 14°).

Inscription préalable au colloque par mail (nombre de places limité) :
mathieu@chezlucette.com.

Vendredi 13 novembre

■ 8h30/9h : Accueil et enregistrement

■ 9h : Ouverture

Présentation des thèmes & des intervenants des deux journées.

Présentation de l'expérience pédagogique du Lycée Guillaume Tirel et
de son atelier de photographie culinaire.

■ 9h30 / 11h : Table ronde n°1

La photographie culinaire, ses fabricants, ses utilisateurs, sa place
dans le monde commercial et publicitaire, sa présence en galeries
d'art comme nouvel objet culturel.

■ 11h15/13h : Table ronde n°2

L'histoire de la photographie culinaire et son évolution, son impact
culturel et son témoignage patrimonial.

Intervention entre autres de John Stewart, membre du Jury du Festival.

■ 14h/15h30 : Table ronde n°3

La gastronomie française et son inscription au patrimoine culturel
immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Dossier déposé fin août 2009
pour une décision attendue courant 2010.

■ 15h45/ 18h : Table ronde n°4

Manger du poisson oui ! mais pas n'importe lequel et
pas n'importe comment !

IV/ Les journées rencontres et débats



Samedi 14 novembre

www.journeesdulivre europeen.com

- 8h30/9h : Accueil et enregistrement
- 9h/9h30 : Ouverture des Journées du Livre Européen 2009, dont le thème est le livre de cuisine, en partenariat avec Euro-Toques.
- 9h30/11h : Table ronde n°5
Le choix et la place de la photographie dans un livre de cuisine.
- 11h15/12h30 : Table ronde n°6
Le livre de cuisine sur le marché mondial, l'importance de la photographie pour un livre de cuisine dans le cadre des négociations des ventes de droits à l'étranger.
- 12h30 : Conclusion du colloque
- 12h45 : Fin des débats

Retrouvez le programme actualisé des Rencontres & Débats sur www.festivalphotoculinaire.com

Les partenaires

Sous le patronage du Ministère de la Culture et de la Communication



Partenaires officiels :

DUPON
DIGITAL PHOTO LAB
www.dupon.com



ESPACE
MOBALPA



PHOTO

CUISINE.TV

milk
Factory

AZART
PHOTOGRAPHIE

Avec le Soutien de :

BANKE

PIRELLER

Terraplanet

RougiÉ

GRAUBET

FON PADOVA

AGC

B
BRICKER

Jacques Denis
Fondéur de jle

FRANALD

jle

IAS
Chambre de Commerce

IF5

Pain
Poujauran

Un espace d'exception pour changer d'univers



Unique à Paris, l'Espace Mobalpa vous donne rendez-vous à quelques pas de la gare de Lyon, dans un immeuble de style haussmannien entièrement revisité dans un esprit contemporain. Cuisines, Salles de bains, Rangements, vivez cet Espace inédit de 2 300 m² d'exposition répartis sur trois niveaux et partagez notre goût pour les nouvelles tendances et l'aménagement sur mesure de l'habitat.

Bien plus qu'un simple showroom, cet espace de découverte se veut un centre d'animations aux propositions multiples et variées.

Un espace à vivre passionnément !



lynea

www.mobalpa.com

15, boulevard Diderot
75012 Paris
Tél : 01 44 67 80 20

Horaires d'ouverture :
du lundi au samedi :
10h00 - 19h00

ESPACE
MOBALPA