



FIPC 2022

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

13^{ème} édition

Octobre / Novembre / Décembre 2022

Parrain : Éric FRECHON

Chef multi-étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Le Bristol Paris

Photographe officiel : Franck HAMEL

Thème :

« LE GOÛT DU LAIT »

Dossier de presse

FANTASTIC COMMUNICATION

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE / FIPC...



Depuis sa création en 2009 par **Jean-Pierre PJ STÉPHAN**, le FIPC est l'unique manifestation mondiale grand public et professionnelle qui met en avant le travail de ces artistes internationaux dont l'univers de réflexion est celui de notre alimentation.

Notre société est celle de l'image. La photographie, qui remplace la chose écrite, invite à réfléchir, rêver et parfois saliver quand il s'agit de photographie culinaire. On mange désormais avec les yeux.

Activité mineure il y a encore quelques années, la photographie culinaire est devenue celle d'un nombre grandissant de photographes du monde entier. Un nouveau terrain d'expression artistique avec ses codes, ses références et ses talents, apparaît. Anthropologique, ethnologique, de reportage, de gestes ou de portrait, ce genre nouveau fait entrer l'alimentaire dans la sphère artistique contemporaine. De vraies signatures se dégagent, chaque photographe culinaire apportant un point de vue affirmé et identitaire. Il signe son image comme un peintre son tableau.

19 PHOTOGRAPHES EN LICE...

Pour cette 13^{ème} édition, 19 photographes professionnels français et étrangers sont en compétition et illustrent le thème « **Le Goût du Lait** » en présentant chacun 3 photographies.

Les photographes en compétition...

Claudia ALBISSER HUND, Gilles AUTEROCHE, Yanne DE BONGRE, Thierry BORREDON, Changki CHUNG, Marc COMBIER, Sterenn CRAHAN, Gabriel DIA, Emilie GENTILS, Francesc GUILLAMET, Franck HAMEL, Emma NOIR, Julie ORIOL, Aline PERIER, Virginie PEROCHEAU, Nicolas RAVINAUD, Laurent RODRIGUEZ, Laure VILLAIN, Amaury VOGLION.

Les photographies en compétition sont à découvrir dans le document annexe...

UN ESPACE DÉDIÉ SUR LE SALON DE LA PHOTO...

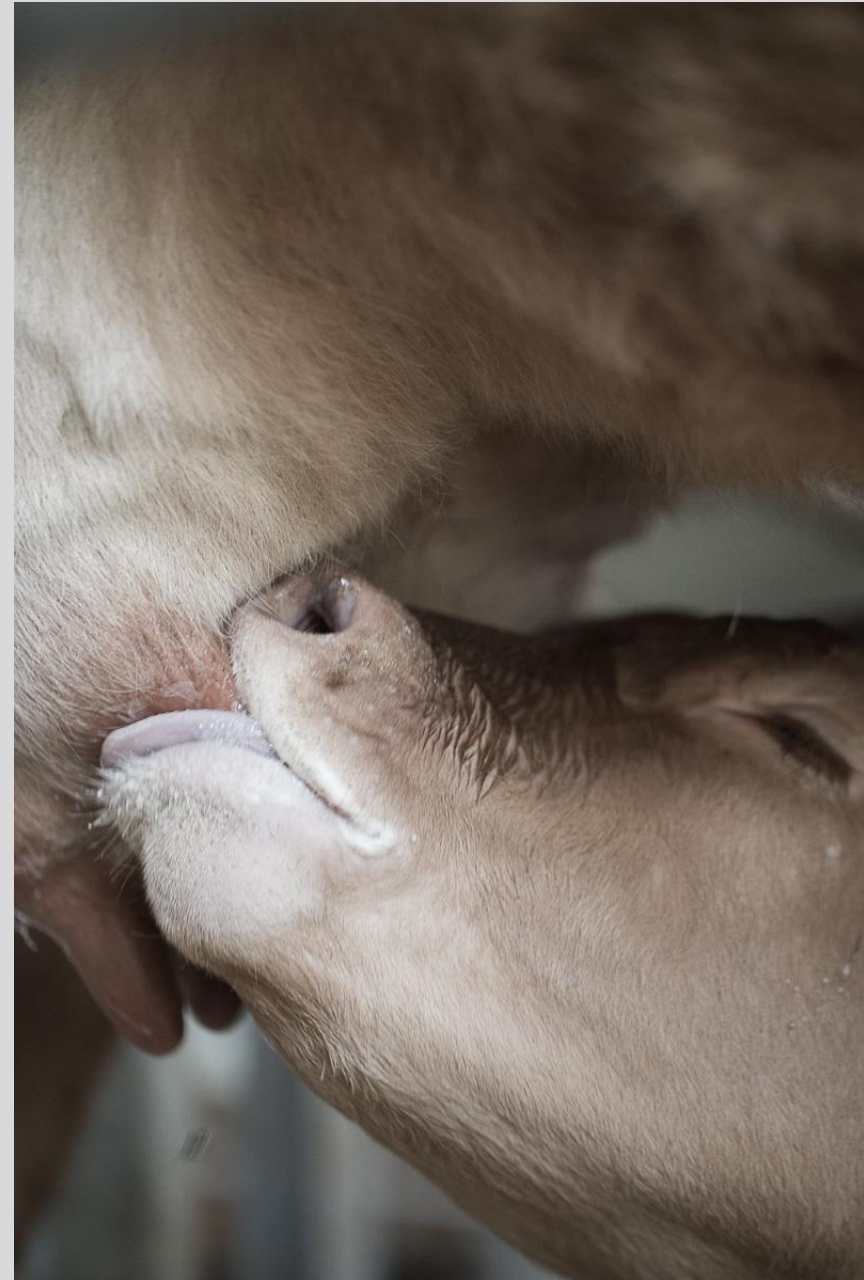
Du 6 au 9 octobre 2022

Grande Halle de la Villette, Paris 19^{ème}

Accrochage d'une sélection de 18 photographies parmi les 54 en compétition. Cette sélection est celle du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière), partenaire institutionnel du FIPC 2022.

Au programme : ateliers, rencontres, séances de prises de vues... animés par plusieurs photographes festivaliers.

Grande Halle de la Villette : 211, avenue Jean Jaurès 75019 Paris



UNE EXPOSITION PARISIENNE...

Du 18 novembre au 4 décembre 2022

Salle Olympe de Gouges, Paris 11^{ème}

Accrochage des 54 photographies en compétition.
Exposition gratuite ouverte au public, tous les jours, de 11h à 18h.

Inauguration jeudi 17 novembre 2022, à 19h (Sur invitation).

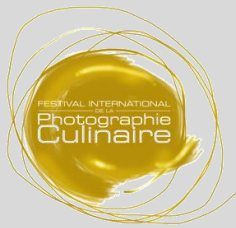
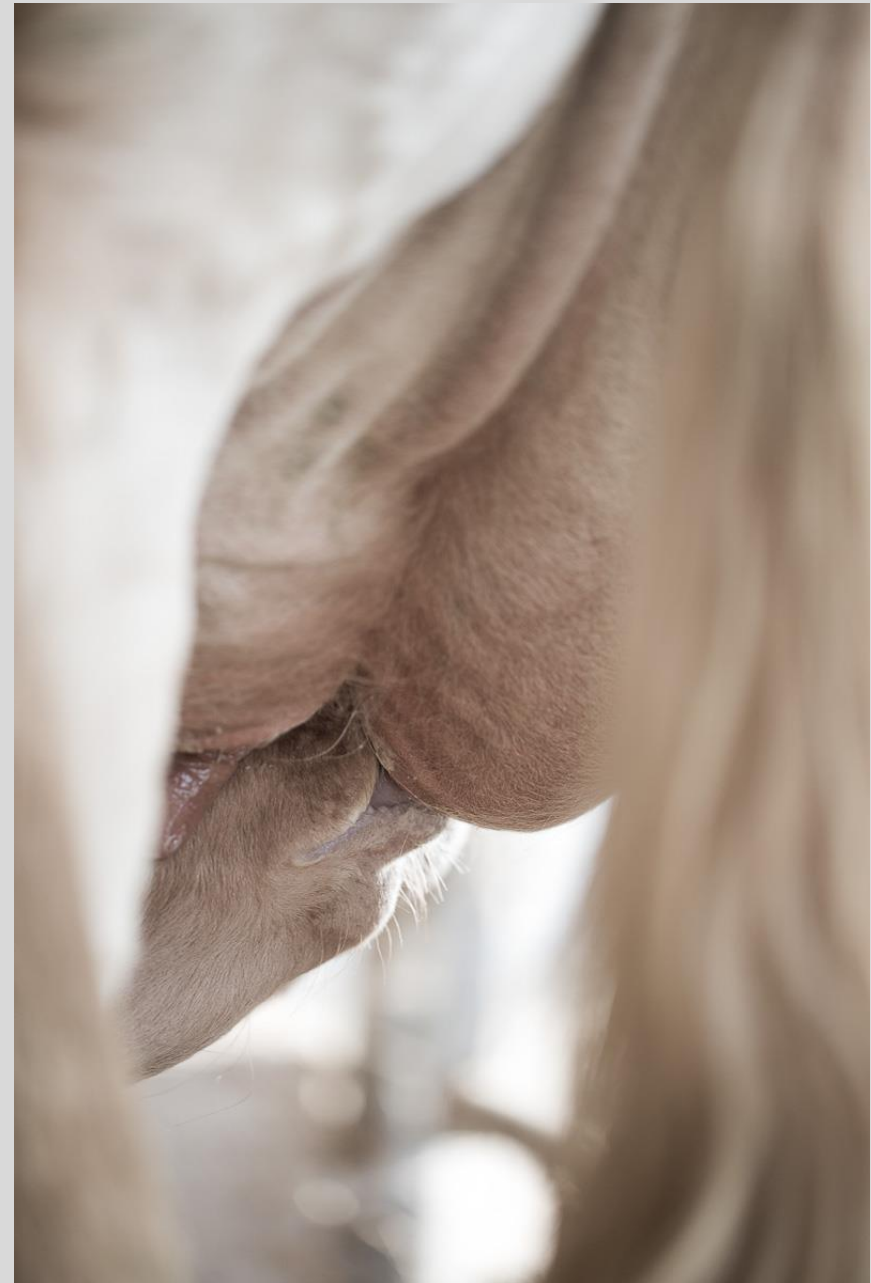
Journée de Rencontres et de Débats ouverte à tous (Grand public, étudiants, professionnels et presse).

Jeudi 24 novembre 2022, de 10h à 18h

Tables rondes et conférences, parmi les invités :

- **Mathilde de L'ÉCOTAIS**, Photographe plasticienne : « L'Essence du Goût ».
- **Loïc BIENASSIS**, Historien, Auteur, Institut d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation : « Le fromage et la culture française, quelques éléments d'histoire ».
- **Kilien STENGEL**, Auteur gastronomique, Enseignant chercheur en université : « Imaginaires du fromage : Représentations esthétiques et culturalités ».
- **Laurent RODRIGUEZ**, Photographe festivalier & **David RODRIGUEZ**, Chef de cuisine : « Séance de shooting en live ».
- **Christophe SPOTTI**, Directeur du pôle Communication & Marketing du CNIEL : « Les produits laitiers en images ».
- **Marc COMBIER**, Photographe festivalier : « Balade laitière en France ».
- **Sylvie AMAR**, Designer : « Design et produits laitiers ».

Salle Olympe de Gouges : 15, rue Merlin 75011 Paris



LES LENTILLES D'OR FIPC 2022...

Judi 1^{er} décembre 2022, à 19h (Sur invitation)

Ministère de la Culture

Cérémonie de remise des 6 prix du Festival, **LES LENTILLES D'OR** :

- **Grand Prix du Festival**

Jury présidé par **Éric FRECHON**, Chef multi-étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Le Bristol Paris, parrain du FIPC 2022.

- **Grand Prix de la Photographie du Patrimoine Gastronomique**

Jury coprésidé par **Catherine DUMAS**, Sénatrice de Paris, Fondatrice de la Table française et **Olivier de TILIÈRES**, Président du Journal du Parlement.

- **Grand Prix des Ambassadeurs du Produit**

Jury coprésidé par **Michel ROTH & Virginie BASSELOT**, Co-présidents d'Euro-Toques France et **Jean SALES**, Associé-fondateur de Maison SALES, Président de SENS.

- **Prix Spécial CNIEL**

Jury présidé par **Caroline LE POULTIER**, Directrice Générale du Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière.

- **Prix Spécial Press Club de France**

- **Prix du Public RÉGAL**

Les lecteurs du magazine RÉGAL sont invités à désigner leur photographe préféré sur le site www.regal.fr

UNE EXPOSITION POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE...

Décembre 2022 / Janvier 2023

Château de Valençay (Indre)

Accrochage des 54 photographies au Château de Valençay (Indre), dans les emblématiques cuisines d'Antonin Carême, le Chef des Rois et le Roi des Chefs.

Château de Valençay : 2, rue de Blois 36600 Valençay
www.chateau-valencay.fr





ÉRIC FRECHON

Chef multi-étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Le Bristol Paris

PARRAIN DU FIPC 2022...

Dans la galaxie de la haute gastronomie, les trois étoiles d'**Éric FRECHON** au Bristol à Paris brillent avec une intensité rare et constante depuis 2009. Trois étoiles au Michelin comme un symbole du parcours météorique d'un Chef MOF 1993 (Meilleur Ouvrier de France) parvenu au sommet de l'excellence, mais qui a l'élégance de garder les pieds sur terre.

« Dans la vie, on n'a rien par hasard »

C'est un rêve de vélo qui l'a emmené décrocher les étoiles, très loin de sa Normandie d'origine. À 13 ans, **Éric FRECHON** demande un vélo de course à son père, qui l'envoie aussitôt faire la saison dans un restaurant du bord de mer pour payer l'objet du désir. Révélation. Après les vacances derrière le banc de l'écailler, direction l'École Hôtelière de Rouen. Parmi les meilleurs diplômés, il est placé comme commis à La Grande Cascade à Paris, début d'une aventure culinaire passionnée dans les cuisines des plus belles tables de la capitale : Taillevent, La Tour d'Argent, les Ambassadeurs au Crillon... En 1994, il devient chef d'entreprise en ouvrant La Verrière d'**Éric FRECHON** et découvre une autre facette du métier. Chef du Bristol depuis 20 ans, il obtient 3 étoiles au Michelin en 2009 et 1 étoile pour le 114 Faubourg.

« La cuisine 3 étoiles exige de se remettre en question »

En gastronomie, comme dans toutes les disciplines, la maîtrise technique libère. La virtuosité culinaire irréprochable d'**Éric FRECHON** lui a permis d'accéder à une autre dimension et de laisser s'exprimer son talent en toute liberté. Une extraordinaire réussite, récompensée par 3 étoiles pour Épicure au Bristol, élu trois fois de suite Meilleur Restaurant du Monde. Amoureux des beaux produits du terroir, même les plus modestes, **Éric FRECHON** les mets en scène dans une cuisine d'auteur intemporelle où chaque assiette raconte une merveilleuse histoire de goût et d'émotion. Les iconiques « Macaronis farcis à la truffe noire, artichaut et foie gras », le cultissime « Caviar de Sologne, mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock, croustillant de sarrasin aigrelette » ou la mythique « Poularde de Bresse cuite en vessie suprêmes au vin jaune, écrevisses, bonbons d'abats et truffe noire » font partie de ses plats signature, que les amateurs viennent déguster du bout du monde. Mais à côté de ces grands classiques inoubliables, **Éric FRECHON** ne cesse de renouveler son répertoire gourmand avec des recettes d'une modernité remarquable, en parfaite affinité avec son époque.

« *Notre métier, c'est le partage* »

Pour **Éric FRECHON**, la cuisine est un jeu et l'idée de se confronter à de nouveaux défis gastronomiques sur des territoires inattendus galvanise sa créativité. Du Mini Palais au Drugstore, de la Petite Plage à Saint-Tropez à la brasserie Lazare, il ose se lancer dans d'autres univers avec curiosité et succès, privilège des très grands. Partout, sa vision exigeante de la cuisine se déguste avec autant de plaisir, à Paris comme les pieds dans le sable. Précurseur dans l'âme, généreux par nature, il s'amuse à imaginer sa version très personnelle du burger, du club-sandwich, de la salade César ou même du jambon-beurre. Le sien a été élu le meilleur de Paris, tout simplement. L'envie de défendre le meilleur du goût et surtout de le partager l'emmène toujours vers de nouvelles aventures. Il ouvre son restaurant Lazare à la Gare Saint-Lazare en 2013, où il réinvente les classiques de la brasserie.

*« C'est infini la culture culinaire,
il y a tant de choses à créer, nos goûts évoluent,
on apprend tout le temps. Mais, il ne faut
jamais rien faire comme tout le monde »*



Éric Frechon © Benoît Linero

FRANCK HAMEL, PHOTOGRAPHE OFFICIEL DU FIPC 2022...

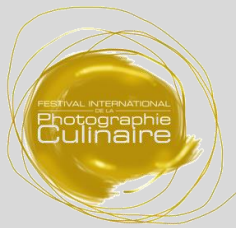
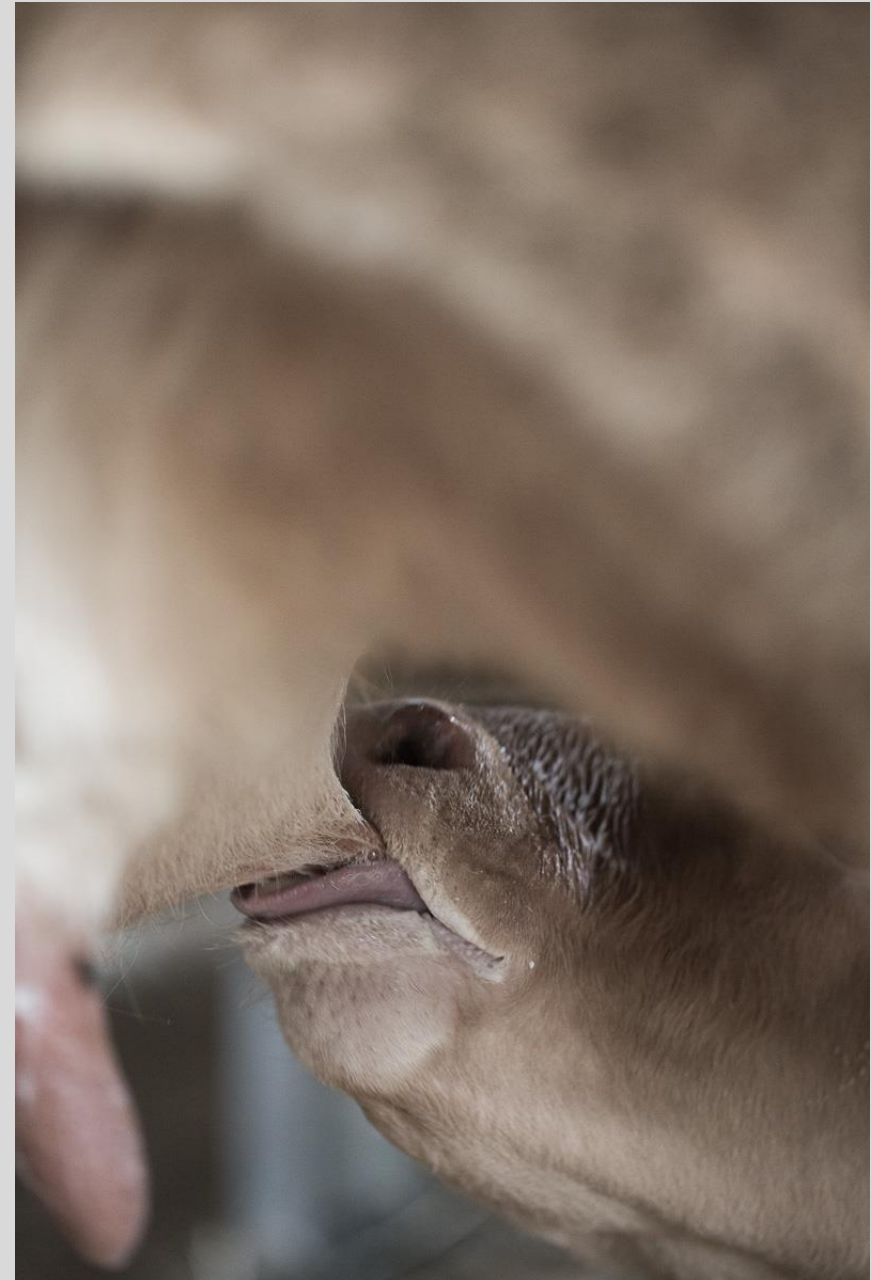
Franck HAMEL est photographe auteur spécialisé dans les univers culinaires.

La photo a toujours été présente, latente, et a commencé à se révéler dans l'obscurité d'un labo photo de quartier. L'apprentissage se formalise via des études universitaires d'Arts Plastiques et un travail continu d'autodidacte. La passion chevillée au corps, il entreprend un premier voyage vers la Roumanie où il fait ses armes de photographe de reportage à l'agence Mediafax et au magazine Regard. Jongler avec les délais, s'adapter à la lumière, choisir le bon angle et appréhender une nouvelle vie dans un Bucarest post-communiste aux allures parfois bohème.

Puis l'Asie sera le révélateur : des lumières sans pareil, une culture aux antipodes de la France, une cuisine colorée, savoureuse et riche en nuances. Là, il y réalise ses premières photos culinaires : des kumquats pour le magazine East & West. À Rabat, où il s'installe ensuite, il devient photographe de l'univers maritime pour le magazine Vue sur Mer. Un autre monde et de nouvelles exigences.

En 2010, fort de ces expériences, il revient à Rennes d'où il est originaire, et se spécialise en photographie culinaire. De par son expérience de reportage, il décide tout naturellement d'utiliser les mêmes ingrédients pour sublimer les plats, les produits et les personnes. Il fait de la lumière naturelle sa marque de fabrique, mais aussi son engagement pour une photo sans triche où le produit reste seul maître à bord et où le photographe est au service de la lumière et du produit.

Plus d'infos : www.photograhe-culinaire.net





FIPC 2022

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

13^{ème} édition

Octobre / Novembre / Décembre 2022

Parrain : Éric FRECHON

Chef multi-étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Le Bristol Paris

Photographe officiel : Franck HAMEL

Thème :

« LE GOÛT DU LAIT »

Presse

FANTASTIC COMMUNICATION

Nicolas Dal Sasso & Christian Lemoine de La Salle

www.rpfantastic.com

Contacts :

Christian Lemoine de La Salle :

+33 6 08 56 23 91 - ch.lemoinedelasalle@gmail.com

Véronique Foubert-Huleux :

+33 6 88 45 81 21 - v.foubert-huleux@wanadoo.fr

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE / FIPC

Jean-Pierre PJ Stéphan

+33 6 07 76 42 46 - jppjstephan@orange.fr

WWW.FESTIVALPHOTOCULINAIRE.COM