



LEÇON

Années scolaire : 5^e année à 1^{re} secondaire

Au sujet de l'auteur : HabiloMédias

Durée : 1 période

À vous mettre l'eau à la bouche !

Aperçu

Cette activité consiste à explorer les techniques employées par les stylistes et les photographes publicitaires pour rendre les aliments le plus appétissant possible dans les annonces. On y discute d'abord des difficultés inhérentes à la photographie de produits alimentaires et comment on y fait face en combinant les techniques photographiques conventionnelles à des « astuces » particulières pour obtenir l'effet désiré. Après avoir examiné un certain nombre de ces « trucs du métier », les élèves planifient et réalisent leurs propres publicités de produits alimentaires.

Intentions

- Prendre conscience des différentes techniques employées par la publicité pour mettre en valeur les produits alimentaires.
- Prendre conscience des formats et des structures privilégiés dans ce type d'annonces.
- Connaître le type de réactions qu'elles provoquent dans l'esprit du consommateur.

Préparation et documents

- Inviter un styliste ou un photographe à venir parler aux élèves.
- Se procurer appareil photo ordinaire ou polaroïd, film, carton bristol de couleur, tissus et système d'éclairage.
- Demander à chaque élève d'apporter en classe des publicités de produits alimentaires découpées dans des magazines.
- Photocopier le document d'accompagnement *Matière à réflexion*.
- Acheter les produits alimentaires nécessaires pour la « session de photos ».

Déroulement suggéré

En guise d'introduction, il est recommandé d'inviter un styliste ou un photographe à venir expliquer aux élèves les différentes méthodes qu'ils emploient en publicité ou dans les magazines de cuisine. Beaucoup d'entre eux sont répertoriés sur Internet et certains enseignent peut-être dans un des collèges de votre région.



Discussion dirigée

La popularité des magazines de cuisine et de décoration, comme les nombreuses publicités des restaurants et des entreprises alimentaires, ont fait de la photographie de nourriture une industrie en soi.

Pour donner aux aliments une apparence à la fois attirante, réaliste, et appétissante, il faut non seulement une bonne maîtrise des techniques de la photographie, mais aussi des talents de styliste très particuliers. Préparer de la nourriture pour une session de photos est un travail minutieux et précis qui demande de la patience et des heures de concentration.

Les photographes peuvent louer les services d'un styliste ou préparer les aliments eux-mêmes. Dans un cas comme d'un autre, il s'agit toujours d'un travail passionnant, mais difficile.

Poser d'abord les questions suivantes aux élèves :

- Quel est le principal but d'une photo de nourriture dans une annonce publicitaire ? (Présenter le produit sous une forme aussi appétissante que possible – pour vous faire saliver rien qu'à la regarder.)
- À quelles difficultés doit faire face le photographe ? (Des produits alimentaires qui fondent, se fanent, se détrempe, se dessèchent sous les lumières ou ne sont tout simplement pas photogéniques.)
- Quels sont les différents moyens que peut employer un photographe pour donner un aspect aussi attirant que possible à la nourriture ? (L'éclairage, l'arrière-plan, des aliments à peine cuits ou « retouchés » pour une meilleure apparence, la composition et l'arrangement des plats et des accessoires.)
- Examiner avec les élèves les photos découpées dans des magazines et leur faire analyser comment ces différents éléments contribuent au succès final d'une photo.

Distribuer les photocopies de *Matière à réflexion*.

Après examen des différentes techniques illustrées, demander aux élèves s'ils pensent qu'il est acceptable ou non de créer ce type d'illusions.

(Il est important de leur faire comprendre que ce ne sont pas tous les stylistes qui utilisent des substituts et que, même quand ils le font, ce n'est pas forcément pour tromper le consommateur. Simplement, il est souvent plus pratique et plus facile d'utiliser des substituts, mieux contrôlables et plus photogéniques, que d'utiliser de vrais produits alimentaires. Les photographes qui n'utilisent pas de substituts ont d'ailleurs quand même leurs petits trucs : par exemple, utiliser de la glace sèche pour rendre la crème glacée dure comme du bois et facile à manipuler et disposer comme on l'entend.)

Demander aux élèves :

- Quels sont, selon eux, les produits les plus faciles à photographier ?
- Les plus difficiles ? Pourquoi ?



Activité

Diviser la classe en plusieurs groupes qui prépareront chacun une annonce publicitaire. Chaque groupe devra décider :

- Des aliments qu'il va utiliser ;
- De la manière dont il va les disposer ;
- Des techniques qu'il va utiliser pour leur garder une apparence fraîche et appétissante jusqu'à la photo finale ;
- Du décor en arrière-plan (laisser les élèves expérimenter différentes couleurs, textures ou tissus et constater leur influence sur le produit final) ;
- Du type d'éclairage (sous quel angle la lumière rend-elle les produits alimentaires plus gros ou plus appétissants ?) ;
- De l'angle de la prise de vue.
- Une fois les photos terminées, les « exposer » sur un mur et demander aux élèves d'expliquer par écrit comment ils ont obtenu tel ou tel effet.

Activité complémentaire

Pour enrichir leur vocabulaire, demander aux élèves d'incorporer du texte à leurs photos pour créer de vraies pubs. Leur faire relever dans les annonces des magazines une liste de mots couramment employés, puis créer leurs propres annonces, qui combineront photos et termes choisis sur la liste.



Matière à réflexion : des images alléchantes !

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi les photos de pub des produits alimentaires ont l'air aussi délicieuses ?

Les vrais aliments sont souvent difficiles à photographier et beaucoup de stylistes utilisent des « trucs du métier » pour leur donner une apparence délicieuse.

- Cette dinde rôtie absolument irrésistible a été trempée dans du liquide à vaisselle, cuite en surface, peinte de dix couches de colorant alimentaire et passée à la lampe à souder pour un fini croustillant à vous mettre l'eau à la bouche !
- C'est du déodorant en poudre pour bébé qui donne à ces grappes de raisin un aspect aussi naturel.
- Ce pouding à la crème ne risque pas de perdre son apparence parfaitement moulée. Dur comme du bois, il contient dix fois plus de gélatine que normal et ne risque pas de fondre sous les lumières.
- Les cubes qui flottent dans cette boisson glacée sont probablement de la glace « acrylique », qui reflète mieux la lumière que la vraie et ne fond pas.
- Cet onctueux sirop sur les crêpes ? Pensez huile pour moteur.
- Tenté par ce magnifique lait fouetté ? C'est en fait un mélange de colorant alimentaire et de matière grasse montée en neige ! Et ne vous rabattez pas sur la crème glacée. Elle est aussi à base de graisse.
- Quant au magnifique bol de céréales sur la boîte de votre marque préférée, n'y touchez surtout pas. Le lait à été remplacé par de la colle blanche pour éviter que les céréales deviennent spongieuses. (Qui a envie d'acheter de la bouillie en boîte ?)
- Ces légumes frais, qui semblent porter encore la rosée du matin, ont été vaporisés d'un mélange d'eau et de glycérine. Les gouttelettes tiendront le coup jusqu'à un quart d'heure ! (On se sert de glycérine chaque fois qu'on veut donner une apparence brillante et juteuse à un aliment.)
- Un beau sachet de frites ? Rien d'étonnant : chaque frite a été sélectionnée parmi une centaine d'autres et fixée sur une base de mousse en polystyrène pour former un éventail parfait.



- Un hamburger à se précipiter au restaurant le plus proche ? C'est le résultat d'un processus complexe :
 - faire frire le hamburger 20 secondes de chaque côté ;appliquer des brochettes brûlantes sur la surface de la viande pour un aspect « cuit sur le gril » ;
 - peindre le hamburger de colorant alimentaire pour une belle apparence brun doré et juteuse ;
 - sélectionner un pain à hamburger absolument parfait, quitte à en éliminer une centaine d'autres, et coller si nécessaire des grains de sésame supplémentaires aux endroits stratégiques ;
 - doubler le pain à hamburger de carton pour éviter qu'il se détrempe et s'amollisse ;
 - tailler et travailler le hamburger par l'arrière pour qu'il ait l'air plus épais et plus large ;
 - choisir salade, oignons et autres condiments d'apparence parfaite et les garder bien en place à l'aide de cure-dents ;
 - utiliser également des cure-dents pour fixer la tranche supérieure du pain au hamburger.



Touche finale pour tous les plats chauds ? De la « vapeur » artificielle en arrière-plan qui donnera une impression « tout juste sorti du four ».

