





FOOD PHOTOS & STYLING

Maak de mooiste
foodfoto's met
camera en smartphone

Eveline Boone

Lannoo

HET GEHEIM VAN LICHT

**ZIT HEM
IN HAAR
SCHADUW.**

INHOUD

008

INLEIDING

OVER DIT BOEK	9
OVER MIJ	10
OVER FOODFOTOGRAFIE EN FOODSTYLING	12

016

1 INSPIRATIE

MOODBOARDS	18
Wat is een moodboard?	19
Een moodboard opstellen	20

026

2 FOTOGRAFIE

TECHNIEK	28
DE CAMERA	29
DIAFRAGMA – SLUITERTIJD – ISO	36
Wat is een goed belichte foto?	36
Diafragma	38
Sluiterijd	40
ISO	42
Objectieven	42

COMPOSITIE	54
Perspectief	54
Diepte	50
Kadrering	61

HET LICHT	67
Witbalans – kleurtemperatuur	69
Flitslicht	74
Continuïch	74
Daglicht	76
Licht manipuleren	78

INHOUD	88
Leren kijken	88
Het verhaal	90

094

3 FOTO'S ANALYSEREN

FOTOREEKS	94
EEN SELECTIE MAKEN	98
FOTO'S BEWERKEN	100
Welke aanpassingen doen?	105
Exporteren	108
De zin en onzin van filters en presets	110
FOTO'S PRINTEN	112
FOTO'S DELEN	114
FOTO'S BEWAREN	115
Cheat sheet – De set	116

122

4 FOODSTYLING

WAT IS FOODSTYLING? 123

DE BASIS VAN FOODSTYLING 126

Toolkit 127

Gerechten bereiden 134

Recepten 138

Meer is beter 138

Plating 139

Kleur 140

Textuur 140

Three is not a crowd 141

Een portie of een schotel? 142

Overstylen 146

PROPS 148

Ondergronden 148

Oefening - Zelf ondergronden maken 152

Attributen 158

Kleur 165

Textuur 168

Lagen 170

Vorm 171

Grootte 172

Waar te vinden 174

Oefening - Schatten op zolder 176

Cheat sheet - De perfecte foodfoto 178

182

5 CASES

Tot slot 206

Dankwoord 207

INLEIDING



OVER DIT BOEK

Je staat in je potten te roeren en denkt 'dit ziet er toch echt superlekker uit'. Je wilt er snel een foto van maken, maar in je hoofd zag het resultaat er toch wel helemaal anders uit als op die foto!

Dat is het moeilijke aan foodfotografie. Geuren, smaken en zelfs geluiden zorgen ervoor dat een gerecht lekker overkomt. Maar met een foto moet je al die prikkels met één zintuig weten te vangen: het gezichtsvermogen.

Dit boek helpt je om via een foto de kijker gaesting te doen krijgen om jouw gerecht op te eten, je recept uit te proberen, jouw producten te kopen of je post te liken! We gaan dieper in op welke elementen voor een goede foto zorgen, reiken enkele technieken aan om je eigen beeldtaal te vormen en bespreken uitgebreid wat foodstyling is en hoe je snel kunt stylen. Want niet iedereen heeft zeeën van tijd om te friemelen aan dat ene blaadje sla tot het perfect ligt.

Het boek vertrekt vanuit mijn visie op foodfotografie. Hiermee wil ik jou mijn liefde voor het fotograferen van voeding laten proeven. Het is geen complete handleiding van A tot Z. Dit boek is geschreven voor beginners en gevorderden. Je hoeft niet alle elementen in één keer onder de knie te hebben. Zie het als een buffet, waar je begint met een beetje van elk. Eens dat wat gezakt is, kan er nog wel wat bij, tot je van alles eens hebt kunnen proeven.

OVER MIJ

Ik ben gepassioneerd door fotografie. Ik sta er vaak niet bij stil, maar ik fotografeer met mijn ogen. Mijn camera is slechts mijn medium om dat ook aan anderen te tonen.

Dat was niet altijd zo. Als pas afgestudeerde zag ik geen brood in een leven als fotograaf. Dus ging ik grafisch ontwerp studeren. Ik haalde mijn diploma, zocht werk en verveelde mij te pletter in ons kleine appartementje in Ledeberg. Tot ik mijn camera weer vastnam en de culinaire creaties van mijn vriend in de keuken vastlegde.

French Beans, de blog die ik tien jaar geleden begon, sloeg onmiddellijk aan. Toen was foodfotografie nog lang niet zo populair en Instagram nog niet op de kaart gezet. Na een stille periode waarin ik aan een scherm met InDesign en Illustrator gekluisterd was, zei ik mijn job als grafisch vormgever vaarwel. Het leven als zelfstandige lonkte.

Toen ik als foodfotograaf begon, was het mijn droom om een eigen professionele fotostudio te runnen. In 2017 werden we verliefd op een oude boerderij in de Vlaamse Ardennen en besloten we de schuur te renoveren tot een fotostudio. De studio is nu mijn thuisbasis voor foodfotografie en foodstyling.

Mijn passie voor eten en drinken weerspiegelt zich zowel op de set als in mijn dagelijks leven. Of het nu gaat om het uitproberen van nieuwe restaurants, reizen of het verzamelen van mooie kookboeken.

Als fotograaf die met voedsel werkt, vind ik de samenwerking met foodstylisten, videografen, grafisch ontwerpers, decorbouwers en vele andere getalenteerde mensen erg inspirerend. Want foodfotografie is geen *one man's job*.



OVER FOOD- FOTOGRAFIE EN FOODSTYLING

Voeding is zeker niet het makkelijkste onderwerp om te fotograferen. Tien jaar geleden was er geen haan die ernaar kraaide. Foodfotografen waren oude mannen in donkere studio's (*no offense*, heren) en foodstylisten waren koks of *home makers*. Een soort huisvrouwen, als je wilt. Het vak had niet bepaald het aanzien dat het nu heeft.

Digitalisering, met Instagram op kop, heeft ervoor gezorgd dat foodfotografie immens populair werd. Als je vandaag een slechte foto van je heerlijke creaties op het web gooit, word je scheef bekeken. Tien volgers kwijt. Twintig procent minder likes. De druk wordt opgevoerd.

Instagram en de realiteit zijn niet altijd één. Wat ik post zijn vaak dingen waar ik trots op ben, situaties die mij verbazen, momenten waar ik dankbaar voor ben. Daardoor beseft ik dat mijn job vaak rozengeur en maneschijn lijkt. Het is vaak ook hard werken, maar ik doe het enorm graag en ik kan er heel gepassioneerd over vertellen.

Mensen zetten grote ogen op wanneer ik zeg dat mijn koelkast tien kilogram stoofvlees bevat om een luttele 0,1 seconde in een reclamespotje in beeld te komen.

Of wanneer ik vier uur in de auto zit om een bepaald bord te halen dat per se in die kleur nodig is voor een fotoshoot. Als foodstylist word ik wel eens een tovenaars genoemd. Eigen lof stinkt, zul je denken, maar ik verwijs dan vooral naar mijn stylingkit die uit elkaar klapt als een toverdoos. Kijken mag, aankomen niet. Om die reden breng ik ook altijd extra krokettes mee naar de set. Nog voor ze gefotografeerd zijn, is de crew al met een halve zak aan de haal.



Een foto maken voor een klant en die online zien verschijnen of in het groot gedrukt op een beursstand, daar word ik gelukkig van. Mensen helpen om hun product beter en mooier te presenteren, zodat het echt zijn troeven uitspeelt naar de consument, dat is de essentie voor mij.

En nu aan het werk!





INSPIRATIE

01





Alles begint met een idee. Om iets te creëren heb je inspiratie nodig. Dat kan een foto zijn uit een kookmagazine, maar hij kan evengoed uit het dagelijks leven komen. Om het wat schools te zeggen: inspiratie kan leiden tot een 'thema' waar rond je werkt of kan ook vertrekken vanuit een overtuiging die je hebt.

Inspiratie kan plots opkomen, maar ontwikkelt zich ook geleidelijk. Ik ben nogal vergeetachtig en vind het altijd erg jammer als ik de naam van een fotograaf of een boek niet meer weet. Daarom schrijf ik zo snel mogelijk alles op. Beelden die ik online tegenkom, plaats ik op Pinterest. Ik maak foto's van magazines die ik de moeite waard vind om bij te houden of ik ga op zoek naar de fotograaf.

Enkele van mijn favoriete magazines zijn *Gourmet Traveller*, *Delicious* en *Bon Appétit*.

Ook uit de schilderkunst kun je veel leren. Stap dus eens een museum binnen en bekijk de compositie, de kleur, het licht die de schilder heeft gebruikt.

Een beeld blijft op je netvlies hangen. Het ontwikkelt zich verder in je hoofd. Hoe meer beelden er bij komen, hoe meer ze aan elkaar gaan kleven. Zoals oliedruppels op een wateroppervlak. Ze gaan verbinden en iets nieuws vormen. Dat is voor mij inspiratie. De volgende stap is het vertalen van dat beeld in je hoofd naar een foto.

MOOD- BOARDS



Voordat je van start gaat met een fotoshoot, neem je even de tijd om op zoek te gaan naar inspiratie. Het online aanbod is enorm. Maar ook in drukwerk is veel te vinden. Ga je een salade geitenkaas fotograferen, Google dan eens 'salade geitenkaas fotografie' op Google Images. Meestal krijg je andere resultaten als je met Engelse termen zoekt.

Wanneer je dan later gaat fotograferen, laat je het tabblad met zoekresultaten even openstaan. Zo kun je snel even gaan kijken terwijl je bezig bent.

Sla de beelden op in een map op je computer of op een Pinterest board. Je kunt ze ook printen en samenkleven. Of met een programma zoals Adobe Spark, Canva of InDesign een collage maken.

WAT IS EEN MOODBOARD?



Een moodboard is een verzameling beelden die samen een indruk wekken, een sfeer weergeven, een stemming oproepen ... Kortom, een moodboard laat je in één keer zien wat de meeste woorden niet kunnen omschrijven.

Naast een algemeen moodboard kun je ook specifieke moodboards maken per recept, thema of seizoen, etc. Het is een tool die ons kan helpen om attributen uit te kiezen. Een winterse shoot van een heerlijk hartig stoofpotje kan bijvoorbeeld ondersteund worden door gebruik van houtstructuren, donker linnen, zachte texturen. In dat geval stellen we een moodboard samen met warme kleuren: donkerrode servetten, chocoladebruin tafellinnen, gebrande kurk, rode wijn etc. Je krijgt op deze manier een idee van hoe je beelden er kunnen gaan uitzien.

EEN MOODBOARD OPSTELLEN

SFEER

Een sfeer kan rustiek zijn, urban, warm, kleurrijk, naturel, modern ... Een sfeer wordt opgewekt door het gebruik van materialen, kleuren, texturen en licht.

KLEURGEBRUIK

De kleur van de achtergrond en de attributen zullen in sommige gevallen een groot deel van het kleurgebruik in de foto bepalen. Hou je van lichte foto's, dan zullen witte en lichtgetinte attributen eerder iets voor jou zijn.

Kleurrijke en felgekleurde attributen trekken de aandacht. Als je ze bewust gebruikt, kun je hier geweldige composities mee creëren.





TEXTUREN EN PATRONEN

Patronen zoals bloemetjes, ruitjes en bolletjes doen hetzelfde. Ze zorgen vaak voor een vintage look. Patronen en texturen kun je combineren, 'mismatching' kan ook leuk zijn.

COMBINATIE VAN FOTO'S

Je hoeft niet bang te zijn om een element dat je aanspreekt uit een foto te knippen. Het is vaak de combinatie van elementen en foto's die voor een gehele indruk zorgt.

Bepaalde interieurelementen, een kledingstuk of type locatie kunnen ook deel uitmaken van je moodboard. Zo kun je bijvoorbeeld een heel moderne tafel en stoelen combineren met een businessoutfit om businesslunches te fotograferen. Diezelfde businesslunch vertelt een volledig ander verhaal op een picknickbankje aan het water.