



Communiqué de presse

Canson® Infinity présente son ambassadeur : Matthieu Cellard



Des photographes aux peintres en passant par les designers, Canson® Infinity a toujours collaboré étroitement avec les artistes pour leur offrir des produits qui répondent au mieux à leurs besoins. Matthieu Cellard, photographe gastronome, passionné et Lyonnais, a intégré en 2017 le programme Ambassadeur. Il a été sélectionné pour ses clichés culinaires atypiques révélant le côté naturel des produits et transmettant de la gourmandise. Curiosité et appétit de vivre guident son œil insatiable depuis vingt ans.

Annonay, 20 juillet 2020 - Canson® Infinity valorise fortement son partenariat avec des photographes et artistes talentueux reconnus dans le monde entier. Outre leur amour de la photographie et des beaux-arts, ils partagent également la passion de Canson® Infinity pour l'impression artistique. Couvrant un large éventail de genres, tels que, la faune sauvage, le portrait et la photographie de rue, le programme ambassadeur ne cesse de se développer avec l'arrivée de nouveaux talents. Chaque artiste a son propre style et sa technique unique facilement reconnaissable, mais c'est l'impression sur les papiers de Canson® Infinity qui apporte aux œuvres l'excellence qu'elles méritent et la garantie d'une longue durée de vie.

Matthieu Cellard : un photographe animé par la cuisine depuis 20 ans

Matthieu Cellard, diplômé de l'école de photo SEPR de Lyon a baigné toute son enfance dans la photographie. C'est ce que lui a donné l'envie à l'âge de 17 ans de démarrer une carrière de photographe. Dans un premier temps, il a réalisé de la photo de décoration pour des catalogues d'enseignes comme MobaPa ou Castorama. Il a ensuite travaillé pendant 10 ans pour le studio Nomade Productions avec trois photographes ayant chacun une activité spécifique : un technicien, un chargé de publi-rédactionnel et un photographe spécialisé dans les personnages. Cette expérience lui a permis de découvrir et de maîtriser différentes techniques et notamment de travailler avec la lumière artificielle.

Ensuite, il a démarré en 2003 sa carrière de photographe en solo après avoir compris que c'était le secteur de la cuisine qui l'animait depuis toujours. Il réalise désormais des portraits de vigneron, de chef cuisinier, de producteurs pour restituer leur travail de la manière la plus naturelle possible et pour révéler leur singularité sous l'objectif. Il se laisse volontiers porter par les rencontres, en particulier si elles le mènent dans un chai ou une cuisine et que le plaisir des sens les animent.

Des restaurateurs de renom aux palaces et lieux étoilés de France, en passant par l'édition de livres pour les plus grands éditeurs spécialisés, Matthieu est connu et reconnu pour son travail méticuleux, son amour de la belle composition et des lumières qui mettent en appétit. Comme tout vrai passionné, il sait s'effacer, pour mieux nous donner à voir l'éclat de la passion : la générosité dans le sourire et les mains des chefs et vignerons rencontrés ; la délicatesse dans l'œil d'un crustacé, les doigts bleutés d'une volaille de Bresse, le galbe troublant d'un coing ou d'un grain de raisin ; l'harmonie dans la composition d'une assiette comme d'un paysage.

Le livre photo le plus inspirant de Matthieu Cellard : L'O à la bouche de Sébastien Chambru



Tous droits réservés à ©Matthieu Cellard

Ce livre photo décline en 3 chapitres les 40 recettes du jeune chef étoilé du Moulin de Mougins Sébastien Chambru. Poissons d'eau de mer, poissons d'eau douce, coquillages et crustacés sont sublimes par les « portraits » de Matthieu Cellard qui a réussi à donner vie à des poissons grâce à des astuces de couleurs, de textures... Le choix du fond noir sublime le tout avec une connotation luxueuse.

Matthieu Cellard : de l'art de la cuisine à la photographie

La photo culinaire est devenue une évidence pour Matthieu Cellard car, il s'agit de mettre en avant un métier de passion qui est celui de chef cuisinier. Dans la prise de vue de photo culinaire, on ne peut pas tricher, tout est naturel et le shooting se fait en temps réel dans les quelques secondes après la cuisson du plat. Le rôle de Matthieu est de restituer les plats dans leur état naturel : le côté nacré signe de la bonne cuisson du poisson par exemple et puis ensuite de les sublimer en y ajoutant en fin de cuisson les sauces, les émulsions... Tous ces petits détails importants, Matthieu réussit à les faire transparaître dans ses photos au réalisme impressionnant.



Tous droits réservés à ©Matthieu Cellard



Tous droits réservés à **@Matthieu Cellard**

Brillance, gourmandise, réalisme sont autant d'atouts que Matthieu arrive à transmettre dans ses photographies pour le plus grand plaisir de ses clients avec lesquels, il prend le temps de s'immerger totalement avant la prise de vue.

Matthieu dispose d'une exigence photographique qui plaît aux chefs étoilés, une passion qu'il partage avec eux pour raconter en image leurs cuisines, l'amour des produits, le soin des préparations, le choix des détails pour révéler des plats précieux ou extrêmement simple. Il prend le temps de comprendre les envies de ses clients et de les écouter le temps nécessaire pour capter leurs besoins. S'imprégner du lieu du shooting est également primordial pour laisser libre court à son inspiration photographique.

Matthieu préfère utiliser la lumière du jour qui est à ses yeux la plus naturelle et la plus agréable à travailler. Lors de la prise de vue photographique, il est indispensable pour lui de jouer avec la luminosité à l'aide de carton blanc et noir, de miroir... pour obtenir le résultat souhaité.

« C'est surtout dans le cadre d'exposition que je suis amené à utiliser du papier Canson® Infinity et notamment le Baryta Prestige 340g. C'est un papier magnifique avec une matière, une texture et le côté velours qui restituent les images sur des platines mat. C'est en collaboration avec l'Atelier Ooblik que nous avons organisé une exposition des plats de Jean Michel Carrette (restaurant "Aux Terrasses" - une étoile au guide Michelin) photographiés par mes soins. Une très bonne expérience ! » explique Matthieu Cellard.

Pour découvrir le travail de Matthieu Cellard et les œuvres des ambassadeurs Canson® Infinity :

<http://www.matthieucellard.com/>

<http://www.canson-infinity.com/fr/galleries>

Pour toute demande d'informations complémentaires
contactez le service de presse Open2Europe.

Jessica Resende E Sousa
+33 (0)1 55 02 27 96

j.resendeesousa@open2europe.com

Anaïs Loyzance
+33 (0)1 55 02 14 76

a.loyzance@open2europe.com

A propos de Canson® Infinity

La photographie, toute une histoire qui fait aujourd'hui de **Canson®** le dernier pionnier des fabricants de papiers photographiques toujours en activité

En 1865, **Canson®** dépose et obtient un brevet international pour l'amélioration du papier albuminé, l'un des tous premiers procédés photographiques papier de l'époque. Ce brevet consistait en l'amélioration du rendu final tout en évitant le coûteux virage à l'or généralement pratiqué sur le procédé d'origine.

Aujourd'hui, **Canson®** conserve son esprit d'innovation et conjugue des siècles d'expérience dans la fabrication du papier

avec des technologies de pointe. **Canson**® privilégie l'utilisation de minéraux naturels et de matériaux les plus purs, sans azurants optiques, pour vous proposer des supports d'impression résistants au vieillissement.

Les papiers et toiles de la gamme **Canson**® **Infinity** pour la photographie et l'édition d'art numérique présentent des résultats d'impression hors pair et durables tels qu'un rendu chromatique optimal avec un large **Gamut couleur**, une forte **DMax** et une netteté des images excellente.

Pour en savoir plus : <http://www.canson-infinity.com/fr>