



Comunicato stampa

Canson® Infinity presenta un nuovo talento fotografico: Matthieu Cellard



Dai fotografi ai pittori e ai designer, Canson® ha sempre collaborato strettamente con gli artisti per offrire prodotti che rispondano alle loro esigenze. Matthieu Cellard, fotografo gastronomico della città francese di Lione, ha aderito al programma Ambassador nel 2017. È stato selezionato per i suoi scatti culinari atipici che rivelano il lato naturale dei prodotti che trasmettono le migliori delizie gastronomiche. La curiosità e l'appetito per la vita hanno guidato il suo occhio insaziabile per oltre vent'anni.

Annonay, 22 luglio 2020 – Canson® Infinity apprezza la collaborazione con fotografi e artisti di talento provenienti da tutto il mondo. Oltre all'amore per la fotografia e le belle arti, condividono anche la passione di Canson® Infinity per la stampa di alta qualità. Coprendo un'ampia gamma di generi, come la fotografia naturalistica, di ritratto e di strada, il programma Ambassador continua a crescere con l'arrivo di nuovi talenti. Ogni artista ha il suo stile unico e la sua tecnica riconoscibile, ma è la stampa su carta Canson® Infinity che dà alle opere l'eccellenza che meritano e la garanzia di longevità.

Matthieu Cellard: fotografo, amante del cibo e conoscitore

Matthieu Cellard, diplomato alla scuola di fotografia SEPR di Lione, ha trascorso tutta la sua infanzia immerso nella fotografia. Questo è ciò che lo ha portato, all'età di 17 anni, a intraprendere la carriera di fotografo. All'inizio ha scattato cataloghi di prodotti per marchi come Mobalpa e Castorama. Poi ha lavorato per 10 anni in studio alla Nomade Productions con altri tre fotografi. Questa esperienza gli ha permesso di sperimentare e padroneggiare diverse tecniche, e in particolare come lavorare con la luce artificiale.

Poi, nel 2003, ha iniziato la sua carriera di fotografo solista dopo aver capito che era stato il campo culinario a guidarlo per tutta la vita. Oggi realizza ritratti di viticoltori, produttori e cuochi, rendendo il loro lavoro nel modo più naturale possibile e rivelando la loro singolarità attraverso il suo obiettivo.

Dalla fotografia di rinomati ristoratori e chef stellati Michelin, alla realizzazione di libri per le più prestigiose case editrici specializzate, Matthieu Cellard è riconosciuto per il suo lavoro meticoloso, la sua squisita composizione e la bella illuminazione. Da vero devoto, sa scivolare sullo sfondo e lasciare che l'oggetto della sua passione parli da solo: la generosità brilla tra le vigne, nel sorriso di uno chef, sulle sue mani; l'occhio di un crostaceo, il colore bluastro sulle dita di un pollo Bresse, il contorno inquietante di una mela cotogna o di un singolo chicco d'uva sono la finezza incarnata. Per Mathieu Cellard, su un piatto c'è tanta armonia quanta ce n'è in qualsiasi paesaggio.

Il libro fotografico più stimolante di Matthieu Cellard: L'O à la bouche di Sébastien Chambru



Tutti i diritti riservati ©Matthieu Cellard

Questo libro fotografico contiene 40 ricette di Sébastien Chambru, lo chef stellato Michelin del ristorante l'O des Vignes. Pesci di mare, pesci d'acqua dolce e crostacei prendono vita nei "ritratti" di Matthieu Cellard che trasudano eleganza grazie alla bellezza dei colori e delle texture. La scelta di uno sfondo nero conferisce all'opera un tocco di lusso.

Matthieu Cellard: dall'arte della cucina all'arte della fotografia

La fotografia culinaria è diventata una scelta ovvia per Matthieu Cellard perché si tratta di mettere in evidenza la passione di essere uno chef. Nella fotografia culinaria non si può barare, tutto è naturale e le riprese vengono effettuate in tempo reale a pochi secondi dalla cottura del piatto. Il ruolo di Matthieu è quello di ricreare i piatti allo stato naturale: una finitura lucida è il segno che il pesce è stato cucinato bene, per esempio. Può poi valorizzarli aggiungendo salse ed emulsioni, piccoli ma importanti dettagli che danno alle foto un realismo impressionante.



Tutti i diritti riservati ©Matthieu Cellard



All rights reserved ©Matthieu Cellard

Brillantezza, indulgenza e realismo sono tutte doti che Matthieu Cellard riesce a trasmettere con successo nelle sue fotografie al grande piacere dei suoi clienti, con i quali si prende il tempo di immergersi completamente prima di realizzare la foto.

Esercita uno standard fotografico che fa appello agli chef stellati Michelin, la stessa passione che condivide con loro, raccontando la loro cucina attraverso le immagini, esprimendo il loro amore per gli ingredienti, la loro attenzione per i dettagli che possono rivelare piatti preziosamente delicati o, al contrario, estremamente semplici. Si prende il tempo di capire i desideri dei suoi clienti e di ascoltarli per soddisfare appieno le loro esigenze. L'immersione nella location del servizio fotografico è fondamentale anche per ottenere la sua ispirazione fotografica.

Matthieu preferisce girare alla luce del giorno, che trova il più naturale e piacevole da lavorare. Quando scatta fotografie, è fondamentale per lui giocare con i livelli di luminosità utilizzando cartone bianco e nero e specchi per ottenere il risultato ottimale.

"È soprattutto per le mostre che uso le carte Canson® Infinity, in particolare la Baryta Prestige 340g. È una bellissima carta con una speciale texture vellutata che conferisce alle immagini una finitura opaca. Ho collaborato con l'Atelier Ooblik per una mostra dei piatti di Jean Michel Carette del ristorante stellato Michelin "Aux Terrasses", che è stata un'esperienza straordinaria", dice Matthieu Cellard.

Scopri il lavoro di Matthieu Cellard ed il lavoro degli ambasciatori di Canson® Infinity :

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

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

For further information, please contact the Open2Europe press office:

Marco Cesario

+33 (0)1 55 02 27 81

m.cesario@open2europe.com

Informazioni su Canson®Infinity

Guardando indietro ad una lunga storia nel campo della fotografia, oggi Canson® è l'ultimo produttore di carta fotografica all'avanguardia ancora in attività! Nel 1865, Canson® deposita e acquisisce un brevetto internazionale per il miglioramento delle carte all'albumina, uno dei primi processi per la produzione di carta fotografica concepiti all'epoca. Questo brevetto è coerente con il miglioramento della resa finale dell'immagine, evitando il costoso processo di tonificazione dell'oro generalmente praticato nell'esecuzione del processo originale. Oggi, Canson® mantiene il suo spirito di innovazione e combina secoli di esperienza con una tecnologia all'avanguardia nella produzione della sua carta. Canson® privilegia l'uso di minerali naturali e dei materiali più puri, senza sbiancanti ottici, per fornire materiali di stampa resistenti all'invecchiamento. Le carte e le tele della gamma Canson® Infinity per la fotografia e l'editoria d'arte digitale offrono risultati di stampa ineguagliabili e duraturi, oltre a una resa cromatica ottimale con un'ampia gamma di colori, un forte D-Max e un'eccellente nitidezza dell'immagine. Per saperne di più visita: <http://www.canson-infinity.com/it>