

# FOODPRINT CULINARY PHOTO AWARD 2019

*Peyo Lissarrague*

*Zelfs in de beslotenheid van haar studio neemt Pauline Daniel ons mee op reis. Ze is naar eigen zeggen nauwkeurig en zelfs maniakaal, en behandelt haar foto's als schilderijen waarvan ze zowel het materiaal als het onderwerp gaat boetseren. Een tiental jaar geleden nam deze Franse fotografe met een achtergrond als beeldend kunstenaar een culinaire bocht, en zo is ze uitgegroeid tot een van de grote namen in haar vakgebied. Haar gekneusde wortel met fijne franjes droeg de voorkeur van onze lezers weg en wint de Foodprint Culinary Photo Award 2019. Een ontmoeting met een vrije en veeleisende kunstenaar.*

**Uw winnende foto voor de Foodprint Culinary Photo Award 2019 maakt deel uit van een heuse reeks...**

"Het is een reeks die ik gemaakt heb in samenwerking met de voedselbanken. Ze gaven mij carte blanche om hun strijd tegen verspilling te ondersteunen en hun acties rond 'lelijke groenten' in de kijker te plaatsen, want die worden maar al te vaak geweigerd door de grote distributieketens. Ik ben bij hen langsgesegaan in hun ateliers waar fruit en groenten een tweede leven krijgen, en heb een aantal exemplaren meegenomen om er een foto van te maken. Elke opname heb ik bewerkt als tweeluik met het beschadigde deel als vertrekpunt, om het zo naar een hoger niveau te tillen en er de verborgen schoonheid van te tonen. Zo werd die wortel in een soort kledingstuk met fijne franjes gestopt."

**U hecht in uw werk in het algemeen een groot belang aan details, en heeft een ver doorgedreven zin voor accuratesse. Waar komt dit streven naar nauwkeurigheid vandaan?**

"Vóór ik fotografe werd (NVDR: Pauline Daniel behaalde een diploma aan de École Nationale Supérieure de la Photographie van Arles), studeerde ik Beeldende Kunsten in Parijs. Ik bewerk mijn foto's volgens de benadering die ik heb meegekregen uit de beeldhouw- en schilderkunst. Ik moet mijn onderwerpen kunnen aanraken, transformeren. Ik maak letterlijk mijn handen vuil. Dat is trouwens wat ik zo fijn vind aan culinaire fotografie, dat ik te maken heb met een kneedbare en erg reële materie. Ik werk slechts zelden met stylisten, behoud liever zelf de controle: zorgvuldig opbouwen en niet op een afstand blijven zoals de foto dat vraagt, maar ook manueel tussenkomen."

**Hoe heeft u de wereld van de culinaire fotografie de laatste tien jaar zien evolueren?**

"Ik ben zelf in de culinaire fotografie gestapt op het moment dat die begon te boomen, zo'n tien jaar geleden dus. Volgens mij dachten we toen allemaal dat het om een modegril ging, gelinkt aan de beginnende sterrenstatus van de chefs, maar ook aan vernieuwing binnen de gastronomie. Nu kun je er niet meer omheen, het gaat niet om een voorbijgaande trend, er is nog steeds even veel enthousiasme en vraag... Het creatieve en artistieke element stond enkele jaren geleden nog in zijn kinderschoenen. Heel weinig fotografen durfden risico's te nemen. Vandaag kan je makkelijker van de platgetreden paden af, weg uit het bord, om je blik elders te laten rusten."



**Stoort u zich niet aan het effect van Instagram en sociale netwerken?**

"Als fotograaf niet. Ik bekijk het beeld vanop een zekere afstand. Al begrijp ik dat mensen hun ervaringen willen delen. Persoonlijk neem ik niet graag foto's met mijn telefoon, en geniet ik liever van het moment zoals het is, eerder dan alles op beeld te willen vastleggen. Vanuit het standpunt van de chefs ligt dat natuurlijk anders. Voor velen onder hen vervormen foto's die op sociale netwerken gepost worden hun wereld. Met een chef samenwerken is net die wereld tegemoet gaan, en jezelf soms wegcijferen om iets uit te beelden. In dat geval

Na studies Beeldende Kunsten aan de Panthéon-Sorbonne universiteit van Parijs en fotografie aan de École Nationale Supérieure de la Photographie in Arles, begon Pauline Daniel haar carrière als fotograaf met eigen reportages die haar naar Afrika, Australië of de Verenigde Staten brachten. Daarna spitste ze haar werk toe op de culinaire foto, waarvoor ze in de loop der jaren tal van prijzen ontving, onder meer de Grand Prix Milano 2015 van het Festival International de la Photographie Culinaire, de tweede prijs van de Photographie de l'année 2016, de eerste prijs voor Food van de International Color Award 2015, de eerste prijs in de categorie Stilleven van de Photographie de l'année 2014... Haar werk werd geselecteerd voor een tentoonstelling in het Franse paviljoen op de wereldtentoonstelling van Milaan in 2015.

weet ik mij ook aan te passen en compromissen te sluiten. Mijn maniakale kantje even op slaapstand zetten..."