



REGARDS DE GASTRONOME



La Gastronomie du Végétal peut, dans le cadre de ce concours, être désignée par les 3 composantes suivantes :

- L'agriculture - le terroir, les produits et les producteurs qui produisent ce que nous dégustons.
- Les arts de la table - arts associés aux repas, à la présentation et au service des mets, à la conversation et à la civilité, à la décoration du mobilier, des ustensiles et aux lieux destinés aux plaisirs gastronomiques ou œnologiques. (Wikipédia)
- Les arts culinaires - recueillir, adapter ou inventer des recettes, à sélectionner des produits, à préparer des plats, des mets et à les déguster. (Académie française - faire bonne chère).



LES CRITÈRES D'ÉVALUATION DES PHOTOS

/ 20



ADÉQUATION AU THÈME /5

La photo représente-t-elle l'une des 3 composantes du thème ? S'agit-il de la Gastronomie du Végétal ? Le cliché contient au moins une référence au Végétal ? (*arboriculture fruitière, productions légumières, plantes médicinales et aromatiques, champignon, viticulture, horticulture ornementale, semences, cidriculture*).



ORIGINALITÉ DE LA PHOTO /5

La photo apporte de la nouveauté ? Fait-elle preuve de fantaisie ? Le sujet est-il original lui aussi ? Est-il plus recherché, moins vu ? En termes de prise de vue qu'en est-il de l'angle ? L'image donne-t-elle à voir une vision personnelle du photographe ?



MAÎTRISE TECHNIQUE /5

Est-ce que la technique est bonne en termes de : mise au point, profondeur de champ, cadrage et aussi au niveau de la composition : couleurs, tons, lignes, perspective, direction, règle des tiers, symétrie, balance, etc.



"IMPACT" DE LA PHOTO /5

En termes de sensibilité, est-ce que l'image elle-même vous touche ? ou l'un de ses éléments ? La photo ressort-elle du lot ? Est-elle mémorable ? Le message transmis dans l'image est-il clair ?

