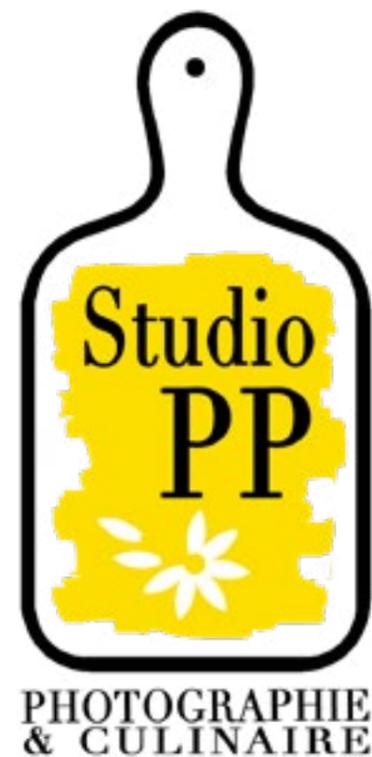


Gildas Paré Photographie & le Studio PP



STUDIO PHOTOGRAPHIQUE

Tél : +33 (0)6 22 34 67 98 mail : contact@gildaspere.com web : <https://www.gildaspere.com> - <https://www.studiopp.fr>



AMBIANCE – PUBLICITÉ – ÉDITION/PRESSE – PACKAGING – PACKSHOT – RÉSEAUX SOCIAUX
CRÉATION ET RÉDACTION DE RECETTE – DIRECTION ARTISTIQUE DE PROJET – ART WORK

Réalisation de photographies culinaires, natures mortes, mises en scène, architecture et portraits, en studio et en extérieur.

C'est en 2012, lors d'une prise de vue destinée à refaire une gamme de packagings, que **Alexandra Pasti** et **Gildas Paré** se sont rencontrés et ont pour la première fois travaillé ensemble. Un shooting exigeant mais réussi, point de départ d'une confiance et d'un respect mutuel pour le travail de l'autre. D'autres missions ont suivi, les entraînant peu à peu à unir leurs talents jusqu'à la production de plusieurs créations personnelles. Cherchant à aller plus loin dans le processus créatif et à proposer une offre plus complète, ils décident de développer leur activité dans un studio commun : le **Studio PP** !



Le **Studio PP**, c'est :

- un lieu de 110 m² pour accueillir vos projets, avec cuisine, bureau de retouches, stockage et 2 plateaux de prises de vue un de 50 m² (type white cube) et un de 30m² attenant à la cuisine, sans oublier bien entendu, un stock de stylisme, vaisselle en tout genre et de fond de décors.

- deux experts de la photographie et du stylisme culinaire qui vous proposent un service complet pour réaliser vos photographies culinaires, recettes ou autres projets photographiques.

Ils abordent la photographie comme une histoire à raconter, que vous ayez déjà écrit le scénario ou que vous leur confiez la direction artistique... et ils aiment de temps en temps se défier sur des projets techniques qui requièrent de la précision et un esprit vif !

Avant tout, ils sont là pour vous écouter et apporter tous les ingrédients nécessaires à la mise en scène d'un visuel percutant. Il sont aussi accompagné de tout un réseau de professionnels qualifiés : set designer, décorateur, retoucheur.

Quelques références : **Hachette, Delpeyrat, Comtesse du Barry, Pavé d'Affinois, Florette, Grimbergen, Domaine des Rues AOP viande Maine-Anjou ...**

MATÉRIEL PHOTO & STUDIO

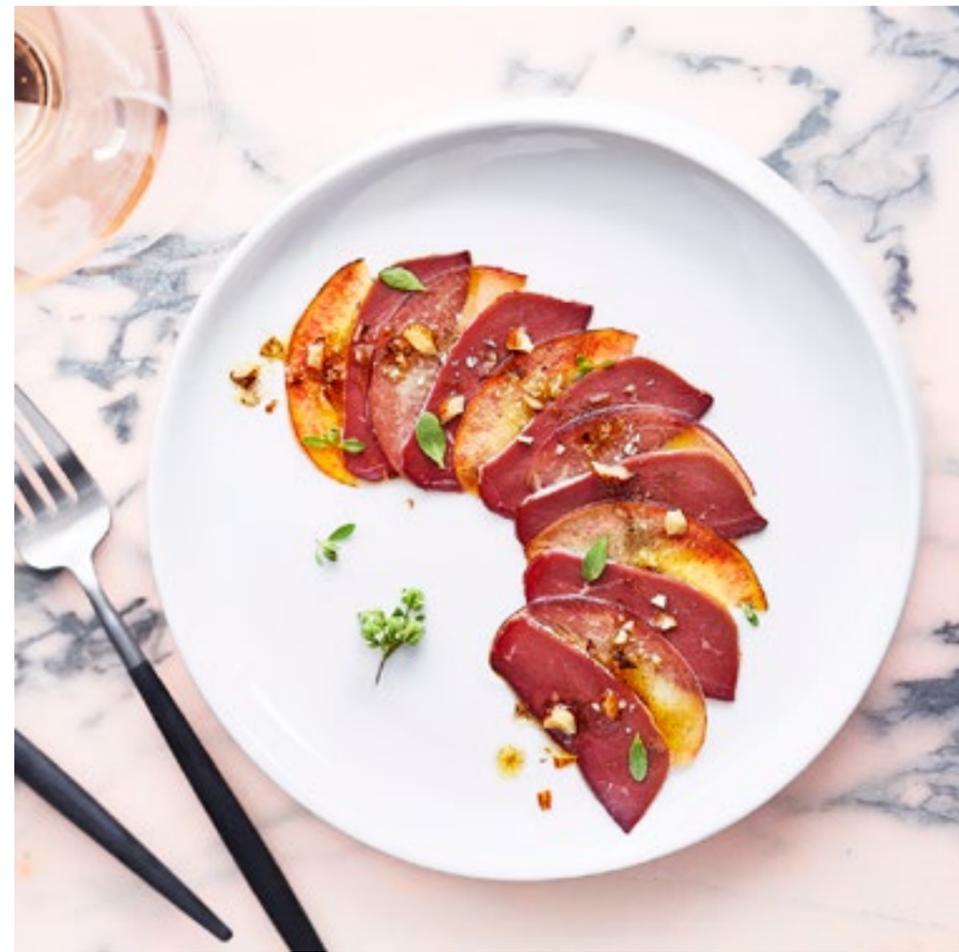
PHASE ONE boitier XF / dos IQ3 100 millions
Objectifs SCHNEIDER KREUZNACH & PHASE ONE
28mm, 35mm, 55mm, 80mm, 120mm macro
Chambre technique photo HORSEMAN 6x9
Objectifs RODENSTOCK 75mm, 150mm

1 générateur PROFOTO D4 4800 Js
4 torches PROHEAD PROFOTO
1 générateur PROFOTO PRO B2r 1200 Js lithium
1 torche PROHEAD B PROFOTO
1 générateur ELINCHROM RANGER RX SPEED 1100 Js
2 torches RANGER RX S

Pied colonne SALON 230 MANFROTTO
Pieds MANFROTTO pour torches
Pied GIRAFE / boîtes à lumière ELINCHROM

STUDIO RETOUCHES

2 MAC PRO station de retouches
2 écrans EIZO
WACOM INTUOS PRO
Imprimante EPSON STYLUS PRO 7900
MACBOOK PRO 15
MACBOOK AIR 13
Logiciels
CAPTURE ONE 12
PHOTOSHOP CC
INDESIGN CC
LIGHTROOM CC





ÉDITION/PRESSE



ÉDITION/PRESSE











RECHERCHE PERSO



RECHERCHE PERSO



LA TRUITE D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

La qualité se voit avant de se goûter !



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que la Truite, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Turbot se font cultiver sur les états de votre poissonnier. Nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleurs garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Visiblement c'est délicieux !

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER
www.aquaculturedenosregions.com



LA DAURADE D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

La qualité se voit avant de se goûter !



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que la Truite, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Turbot se font cultiver sur les états de votre poissonnier. Nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Visiblement c'est délicieux !

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER
www.aquaculturedenosregions.com



Quel ingrédient 100% naturel rend vos produits plus sains et équilibrés ?

Le lupin,
qui grâce à ses qualités nutritionnelles uniques rehausse le goût et la couleur de vos préparations culinaires, tout en apportant naturellement protéines et fibres.

Il permet ainsi de réduire l'emploi de colorants et exhausteurs de synthèse, d'œufs et de gluten.

Leader français de la graine de lupin, LUP'INGREDIENTS est le seul en Europe à maîtriser l'ensemble de la chaîne de production, de la culture à la transformation.

www.lupin.fr
 02.99.47.82.06

Création: Anne-Lise Plamy / Gildas Paré

PUBLICITÉ revue de presse



PUBLICITÉ revue de presse



PUBLICITÉ



PUBLICITÉ direction artistique





ART WORK gaspillage alimentaire



ART WORK recherche peinture Hollandaise





Basés entre Nantes et Angers, ils travaillent avec plusieurs clients à distance, ou se déplacent sur site de shooting, mais peuvent aussi vous recevoir dans leur studio avec leur mascotte féline **Olaf** ...



Alexandra est **styliste et auteur culinaire** depuis 2010, après un parcours dans la mode, la décoration et le merchandising. Avec son esprit créatif, sa minutie et sa gourmandise, elle cuisine et met en scène des plats pour les rendre attrayants, tout en respectant les contraintes d'un client. Elle a travaillé avec différents photographes et agences sur des projets très variés et propose également un service de création de recettes. Ses références en stylisme : **Sodebo, Vorwerk (Thermomix), Speed Burger, Weight Watchers, Tipiak, La Boulangère, Promocash** ...

Gildas est **photographe professionnel** depuis 2004. Il réalise notamment des prises de vues culinaires, des natures mortes, des mises en scène, ainsi que quelques portraits. Il travaille parfois seul, mais souvent accompagné de stylistes culinaires, set designer, décorateurs et assistants. Sa passion pour la lumière l'entraîne à réaliser des images en studio ou en extérieur, mélangeant parfois le soleil aux lumières artificielles. Développer, transformer, sublimer les images... Il les accomplit dans son laboratoire de retouches, afin d'apporter le meilleur et garantir à ses clients une qualité très élevée. Par ailleurs, il réalise des séries personnelles sur des sujets variés et parfois engagés. Ses références en photographie culinaire : **Bonneterre, Bjorg, Tipiak, Cora, Nestlé, Buitoni, Merci Chef** ...



Tél : +33 (0)6 22 34 67 98 mail : contact@gildaspares.com web : <https://www.gildaspares.com> - <https://www.studiopp.fr>

Siret N° : 47786883000076 AGENSA : 55628