

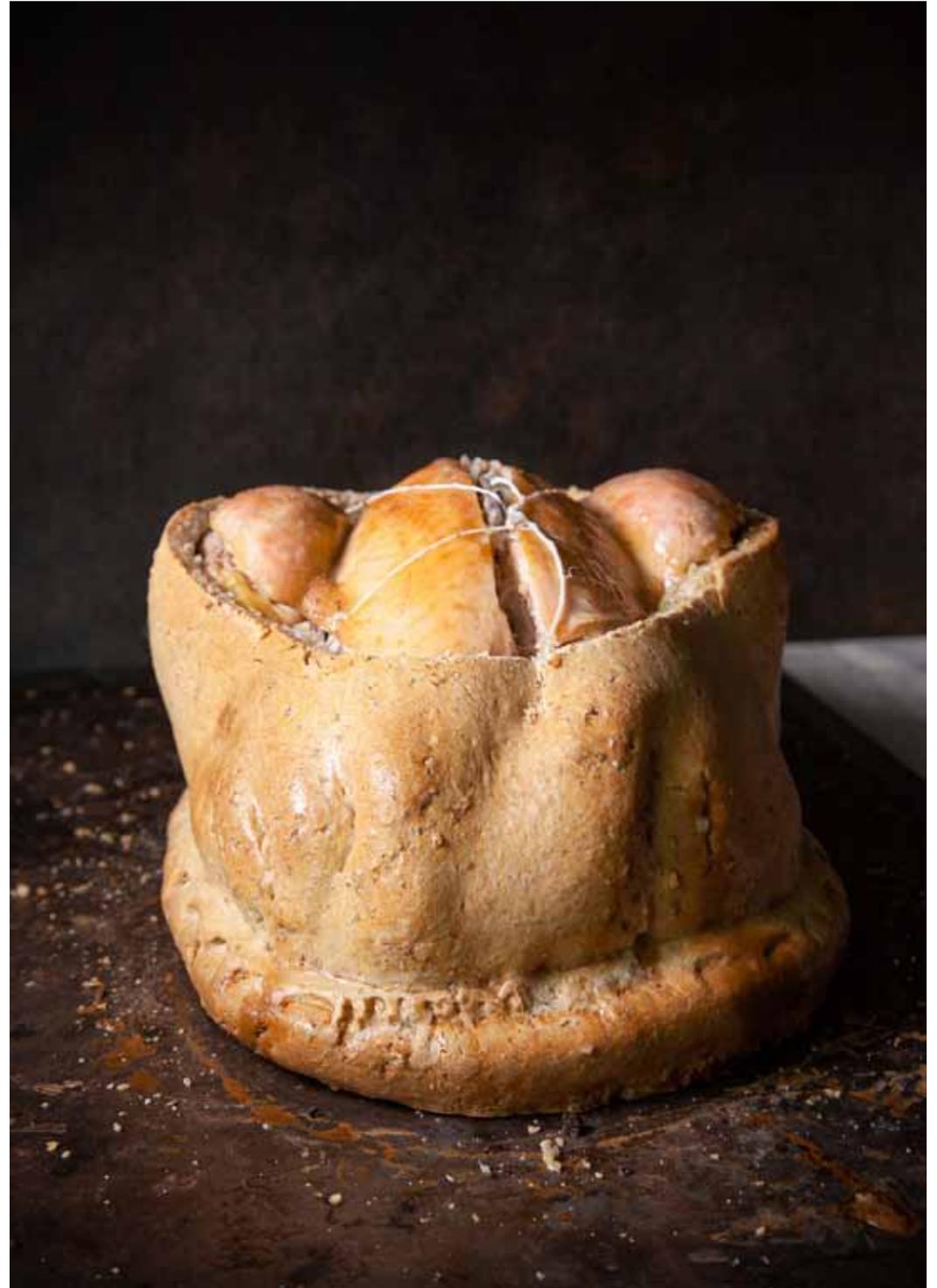
Céline Brisset

conceptrice photographies culinaires

RECETTES CUISINE STYLISME PHOTOS

Photographe culinaire indépendante, je réalise vos projets de A à Z : je conçois les recettes, je les cuisine, je les met en scène et je les photographie. Quelque soient votre univers et vos supports (presse, réseaux sociaux, site internet...) vous n'avez qu'un seul intervenant. Je m'occupe de toute la création du premier rendez-vous à la livraison finale. Le dialogue est plus simple, plus rapide et le suivi sur mesure pour chaque nouveau projet en fonction de vos besoins et de vos envies. Architecte DPLG de formation et fille et petite-fille de restaurateurs, je conçois mes photos avec une approche rigoureuse du beau et du bon pour vous accompagner le mieux possible dans la communication de vos projets. Je suis publiée chez Menu Fretin, dans le Figaro Madame, Régali, en fiches Elle et sur les réseaux sociaux de plusieurs acteurs de la gastronomie.







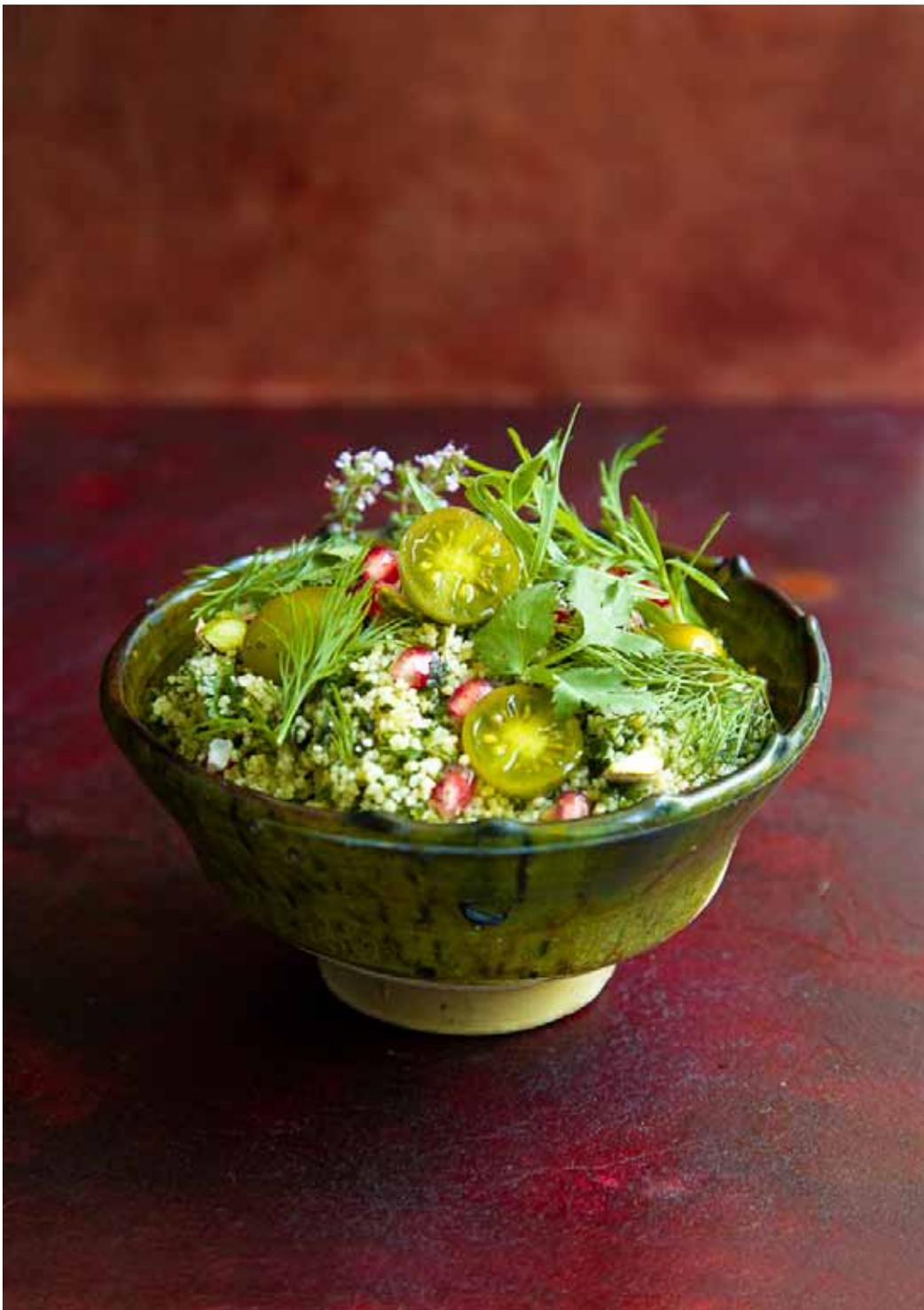


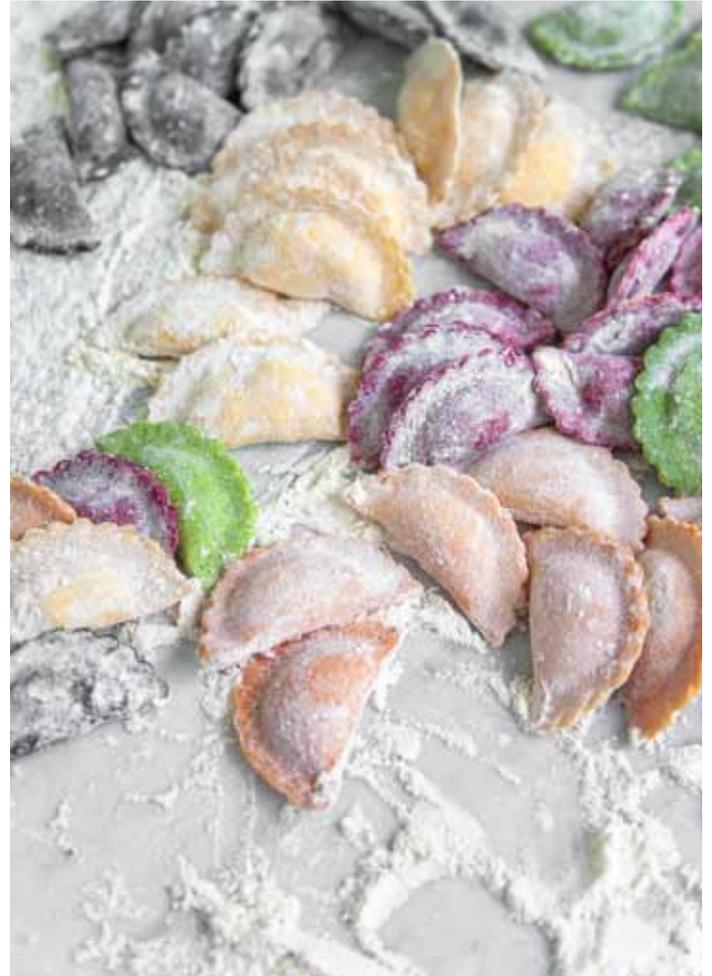












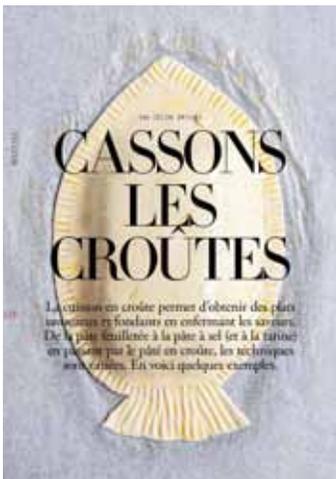




MINISTRONE VERT

100g di piselli surgelati
100g di piselli freschi
100g di piselli surgelati
100g di piselli freschi







**"Tout fait envie"
FOU DE PATISSERIE**

**"Il y a du bon grain dans cette cuisine humble et gourmande"
LIBERATION**







**“ Une ode à la mer pour se régaler
autour de nombreuses recettes iodées! ”
LA REVUE CULINAIRE**

Reportages. Une femme à la mer - Hiver le pavillon - Pour en connaître un rayon - Le baron aime les crevettes - L'antioche de la pêche à la sèche...

Recettes et techniques. Cold fish - Moi, mouche mais alléchante - Tout est bon dans le poisson - Les œufs, les rôtis, les gâteaux parfaits...

Culture. La sole meunière nous rend-elle dans la farine? - Comment la pêche se réinvente-t-elle? - Le peintre, le cuisinier et la rade...

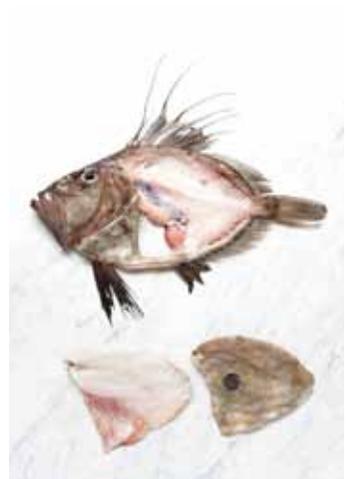
embruns

LA CUISINE DE NOS MERS - N°1 - 2021

MÉTIERS
REPORTAGES
HISTOIRES
EMBARQUEMENT
INSOLITE
RECETTES
ESPÈCES
PORTRAITS

**Le poisson se cuisine
avec passion!**

MENU PRET A MANGER



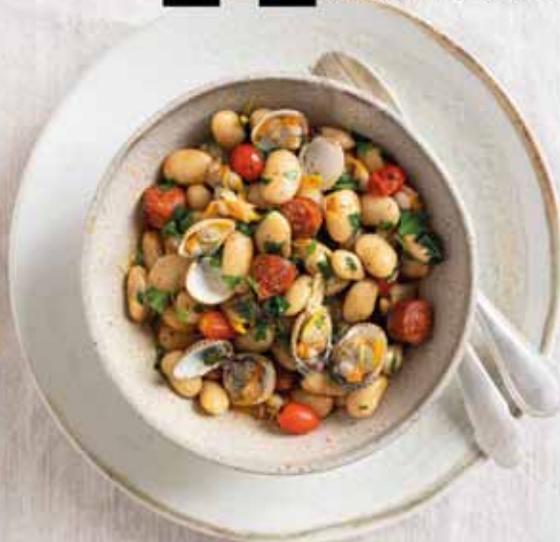


*Le placard de Michel Troisgros - La boîte atteint des sommets
Le potjevleesch ne perd pas le nord - Le Spam envahit les boîtes (métal)*

REVUE CONSERVATOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

#appert

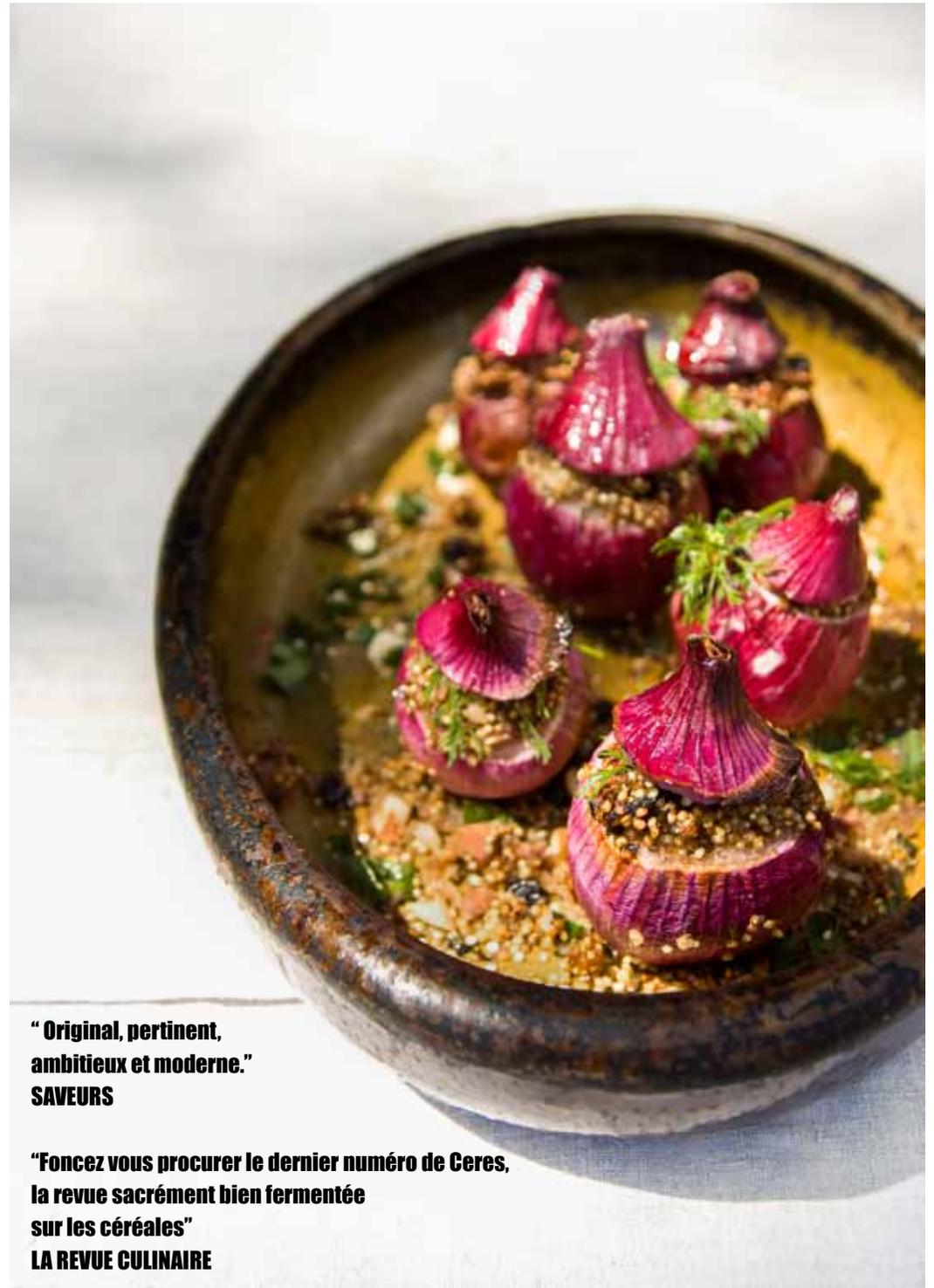
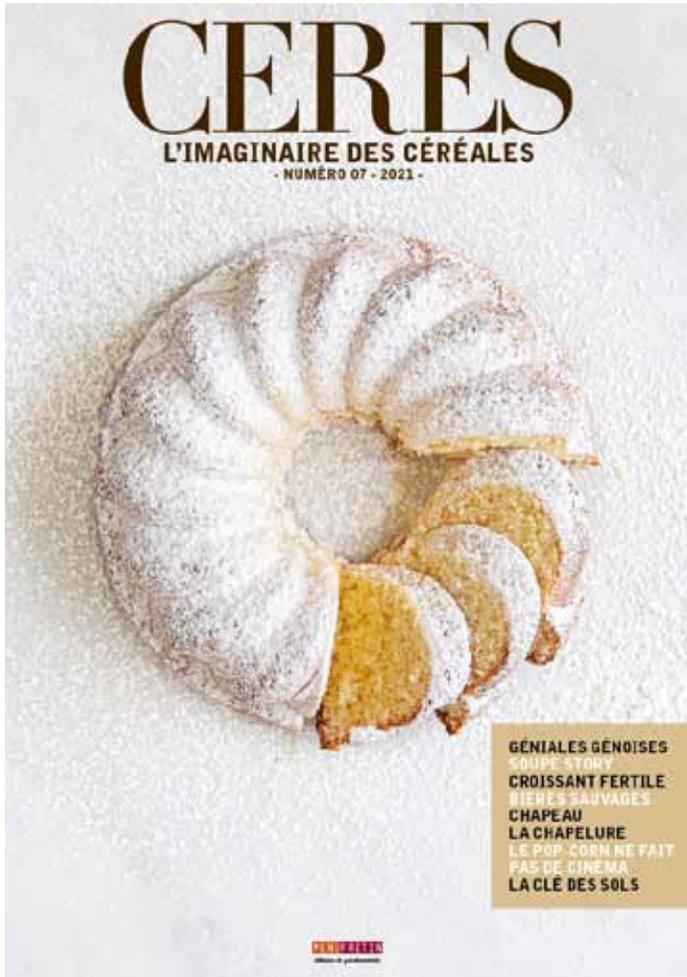
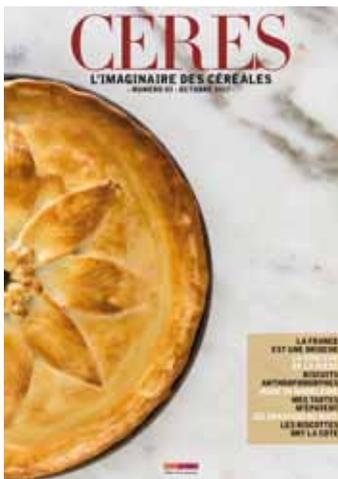
NUMÉRO SEPT - NIVER 2022-2023



*Heureuses
légumineuses!*

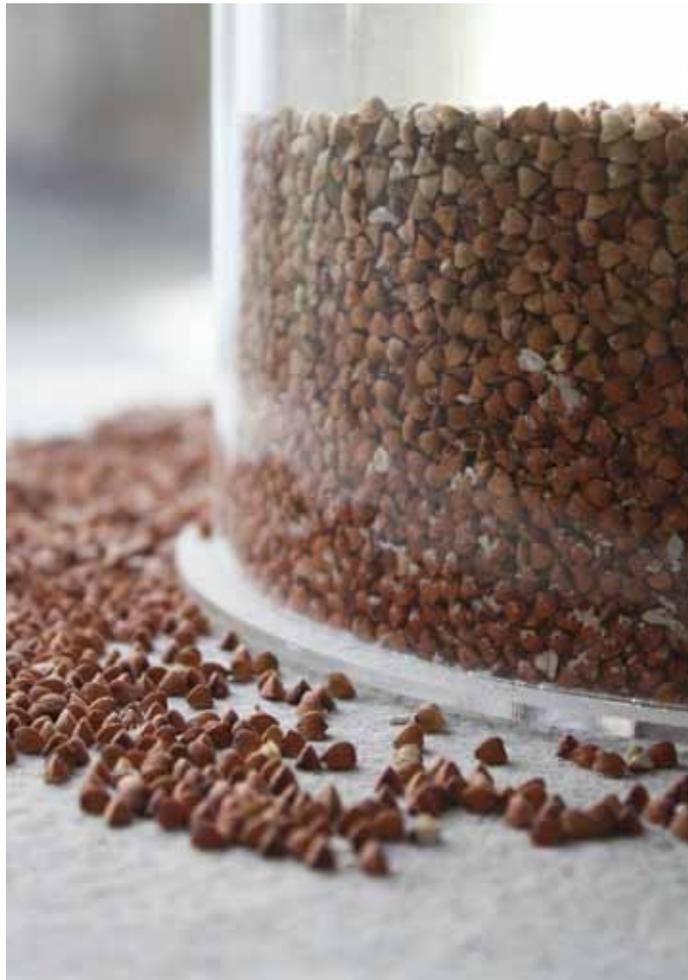
REUNISSEIN
édition de gastronomie

The cover of the magazine features a central photograph of a white bowl filled with a colorful vegetable and bean salad, including chickpeas, cherry tomatoes, and clams. The text is arranged around the bowl, with the title '#appert' in large, bold, black letters. At the bottom, the publisher's name 'REUNISSEIN' is visible in a red and black logo.



**“Original, pertinent,
ambitieux et moderne.”
SAVEURS**

**“Foncez vous procurer le dernier numéro de Ceres,
la revue sacrément bien fermentée
sur les céréales”
LA REVUE CULINAIRE**



THE CULTURE BRIDGE

DES SOBAS À PARIS

Les sobas sont de fines pâtes d'origine japonaise à base de farine de sarrasin. Aujourd'hui, on en fabrique même à Paris.





REPORTAGE

PAR SUZANNE BENOIST

LE THÉ EN INDE

Si le thé de Bombay, en Inde, est un produit de prestige, c'est aussi un produit de consommation de masse. Le thé est un produit de consommation de masse, c'est-à-dire qu'il est consommé par un grand nombre de personnes. Le thé est un produit de consommation de masse, c'est-à-dire qu'il est consommé par un grand nombre de personnes. Le thé est un produit de consommation de masse, c'est-à-dire qu'il est consommé par un grand nombre de personnes.



NUMÉRO DÉDIÉ
170 PAGES
30 EURO/24€

G

les cahiers de la Gastronomie

IRANI CHAI
LES CAFÉS IRANIENS
DE BOMBAY
À TOUTES VAPEURS!
LA MAYONNAISE
AUX BLANCS DREUS
LES RELAIS ROUTIERS
LE BOUQUET GARNI
JEAN JAURÈS
LE LAIT
LE GOUDA

MANUFACTURE



REPORTAGE

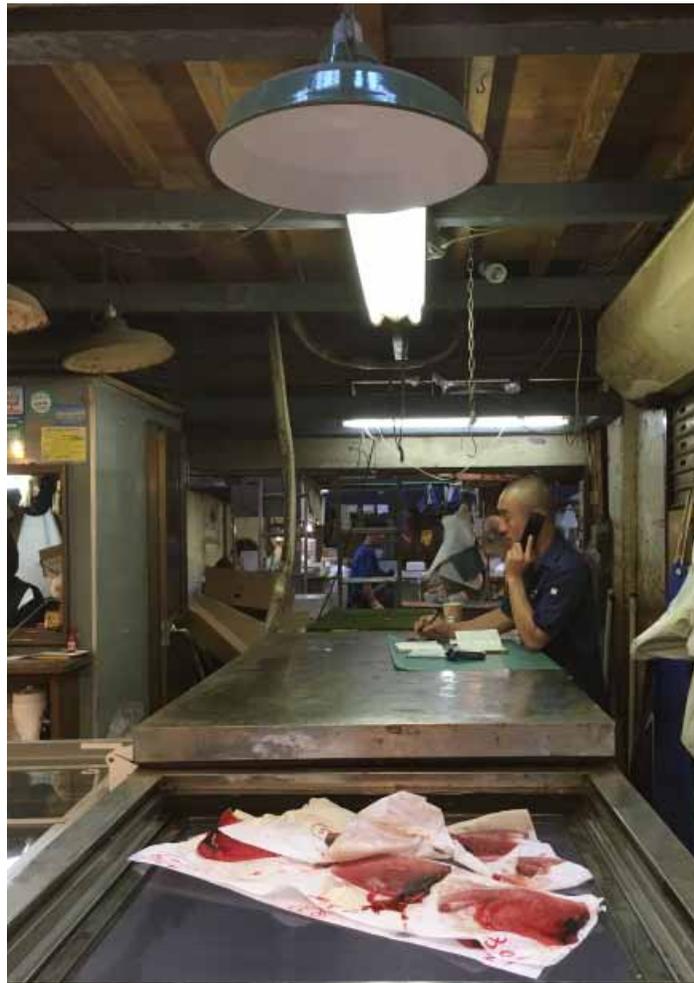
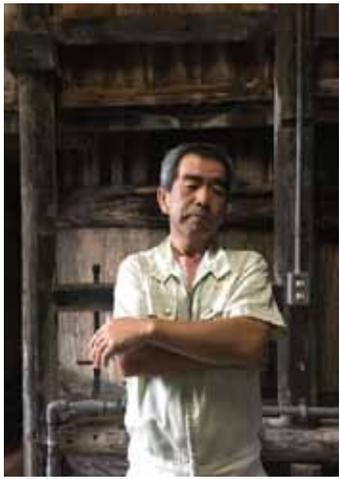
PAR SUZANNE BENOIST

IRANI CHAI

LES CAFÉS IRANIENS DE BOMBAY

À l'heure de l'été, les cafés iraniens de Bombay sont un lieu de rendez-vous incontournable. C'est un lieu où l'on se retrouve pour discuter, pour partager un moment de détente. C'est un lieu où l'on se retrouve pour discuter, pour partager un moment de détente. C'est un lieu où l'on se retrouve pour discuter, pour partager un moment de détente.





Magazines:

Cérès (n°01 à 08) Editions Menu Fretin

Appert (n°01 à 07) Editions Menu Fretin

Madame Figaro cuisine Couverture (1e semestre 2022 et 2023) «les desserts au chocolat» et «Les tartes salées» (juillet 2023) «L'halloumi» et «pizza» (2022)

Régal «Délices aux fruits d'hiver» (n°110)

ELLE fiches recettes (n°4026, n°3928)

Embruns Editions Menu Fretin

Margarine Editions Menu Fretin

Les Cahiers de la Gastronomie (2010 - 2015) Editions Menu Fretin

Livres:

Surtout les thons! (2022) Editions Menu Fretin

Succulentes céréales par Trish Deseine (2018) Editions Menu Fretin

London Menu (2011) Editions Menu Fretin

City Guide du Voyageur Affamé (2018-2019) Editions Menu Fretin

Paris sucré, Lisbonne, Londres et Bruxelles

