

Ses cartes postales ont inondé les grandes surfaces et autres lieux de consommation en 2012. L'équipe de Saveurs du Périgord réitère l'expérience avec dix nouveaux producteurs.

## Chicken shooting



Adrian Ashford de la Grange du Bost, comme les neuf autres producteurs sollicités pour cette nouvelle vague de photos de Saveurs du Périgord, s'est docilement prêté au jeu de la séance photo. Ses poules, bien qu'éffrayées, ont elles aussi pris la pose.

Ce jour-là, dans le studio photo de Nicolas Ravineaud, à Périgueux, règne comme une ambiance de ferme. Un peu de paille, des coaquements et quelques gloussements, le photographe le reconnaît, en ce moment, il a plus l'habitude des photographies culinaires qu'animalières. Qu'importe, pendant deux jours, ce sont les Saveurs du Périgord qui doivent être mises à l'honneur. Là, les poules et œufs bio d'Adrian Ashford de la Grange du Bost, hier les fromages de chèvre de Chèvrefeuille et un peu plus tard dans la journée, les vins du château Les Justices.

Pour l'heure, l'exploitant de la Grange du Bost fait état de tous les objets qu'il a ramenés : boîtes à œufs, poulet en peluche, œufs frais, œufs durs « au cas où vous voudriez me faire jongler avec » et donc, poules en chair et en plumes, toutes deux réfugiées au fond d'une cage à chat déjà étroite. Nicolas est plutôt satisfait de toutes les possibilités que cela ouvre. « On leur demande généralement d'amener quelques accessoires et de réfléchir à des idées, ensuite, tout dépend des personnes qu'on a en face. On n'obtient jamais un bon résultat si elle n'a pas envie. »

Pour Adrian, ce sera un petit échauffement musculaire pour le mettre à l'aise. Nicolas a décidé de le faire jongler avec ses boîtes à œufs... vides, heureusement. La veille, c'était une pluie de fruits qui tombait dans le studio, durant la séance des exploitantes du Chèvrefeuille de Nontron. « Elles avaient déjà réfléchi et ramené les fruits qu'elles mettent en habillage de leurs fromages on les a fait pleuvoir sur elles abritées sous un parapluie »,



### Tirer le portrait

« Le portrait animalier, c'est dans le milieu naturel. Là, on est au-delà de cette démarche avec une vraie mise en scène. »

raconte Camille Vollenberg, animatrice pour Saveurs du Périgord, qui est à l'origine de cette nouvelle série de photos. « Je ne suis pas artiste photographe dans le sens où j'ai un concept avant de prendre la photo et je veux faire rentrer la personne dans mon concept », souligne Nicolas Ravineaud. De fait, parce que le jonglage ne fut pas concluant, Adrian et Nicolas ont convenu qu'utiliser les poules serait peut-être risqué mais sans doute plus vivant. Et il faut croire que les deux volailles étaient toutes disposées à ce shooting inattendu puisqu'Adrian Ashford a pu prendre toutes les poses possibles : assis, allongé, debout... on aurait pu croire à des poules dressées.

### Dix nouveaux modèles

En tout, ce sont dix nouveaux producteurs de Saveurs du Périgord qui viennent allonger la liste des 27 de l'an dernier pour afficher fièrement leurs trombones et spécialités en tête de gondole de nombre de grandes surfaces, ou sur des cartes postales. « Nous avons choisi dix autres producteurs pour avoir une collection la plus complète possible, balayer toutes les filières de Saveurs du Périgord et, commercialement parlant, couvrir tous les linéaires des magasins dans lesquels nous figurons », explique Camille Vollenberg.

Et pendant ce temps, les poules coaquettent et Adrian ramasse leurs déjections sur le joli décor noir du studio photo.

Texte et photos : Laetitia Lemaire

