



Hervé Amiard est considéré comme le photographe des grands chefs. Il possède un talent hors du commun pour mettre en valeurs les plats cuisinés ainsi que les aliments. Il a participé à de nombreux ouvrages sur la cuisine, et son milieu. Il côtoie donc la crème de la crème de la cuisine mondiale (Joël Robuchon, Alain Senderens, Alain Ducasse, ...).

Il a signé de nombreuses photographies que vous pouvez retrouver dans tous les magazines. Il s'est illustré par la création d'un livre avec son amis Joël Robuchon édité au Japon: L'art de vivre de Joël Robuchon en 5 Volumes ou toutes les photos ont été présent en noir et blanc.

Voici quelques une de ces parutions:

“Menus Tonics”, “Tout ce que vous devez avoir goûté au moins une fois dans votre vie”, “L’atelier de Joël Robuchon”,
“Cuisine toscane à Villa Gamberaia”, “Saveurs marocaines”, “Recettes branchées”, “Desserts en liberté”,
“Soupes, potages et consommés”, “Recettes branchées pour homme seul”, “Poissons, coquillages et crustacés”,
“Bouchées exotiques”, “Alain Ducasse, Bernard Loiseau, Joël Robuchon racontent la cuisine aux enfants”,
“Les dimanches de Joël Robuchon”, “L’atelier de Alain Senderens”.

LA PETITE HISTOIRE.....



LA PETITE HISTOIRE.....

À treize ans, Hervé Amiard se voit offrir son premier appareil photographique, un « Zénith E » avec lequel il réalise ses premières photographies : des paysages et des portraits de ses amies. À quinze ans, tout en continuant ses études au lycée, il devient pigiste dans un journal local pour lequel il couvre les concours de belote et de pétanque. Mais c'est sur les conseils du proviseur de son lycée qu'il arrête ses études, avant d'être renvoyé de l'établissement scolaire. Il est engagé alors, par Philippe Moulinet au service couleur de Picto, rue Delambre, où il réalisera, après une d'année d'apprentissage, en 1974, les tirages de la Photokina. Assistant de Paul de Cordon, il apprend le noir et blanc, et surtout découvre l'univers très parisien d'un studio de mode et de publicité. Engagé par l'AGPI, il devient photographe à « Paris-Normandie » et au « Figaro ». En 1977 une première exposition de ses photographies s'intitulera : « Trois années de petits reportages » et dès son retour du service militaire, il devient pigiste à l'agence Gamma. En 1979, après quelques essais photographiques dans la mode, pour Madame Grès, il rencontre à Paris le photographe Jean Pierre Fouchet et prend très vite goût aux « natures mortes ». Dès 1981, il se spécialisera dans la photographie culinaire et l'art de vivre, et installera son studio à Neuilly-sur-Seine. Ses photographies sont publiées dans les plus prestigieuses revues françaises : Elle, Marie-Claire, Marie-France, Madame Figaro, Cosmopolitan, Femme, Globe, Figaro-Magazine..., et chez les plus grands éditeurs : Orban, Lattès, Flammarion, Contrejour, LeChêne, Hachette...

Il travaille sur la technique du portrait noir et blanc, à la chambre 4x5 et Vincent Léry, directeur de création, fait paraître en 1990 dans le magazine Globe, son premier portfolio de portraits. En 1991, il expose à Neuilly ses portraits de « Voisins ». Hervé Amiard rencontre Mark Grosset et collabore à l'agence Rapho. La même année, après la sortie de son livre « Portraits de Chefs », aux éditions Contrejour, il réalise, à Paris, la première exposition de photographies culinaires. En 1992, pour les Éditions du Chêne, il découvre le chef Joël Robuchon et illustre son livre « Les Dimanches ». De leur amitié et de leur complicité, plusieurs livres seront édités en commun, dont « L'Art de vivre », en cinq volumes, pour un éditeur japonais, en 1994. Hervé Amiard restera plus d'une année dans l'univers passionnant du nouveau restaurant de Joël Robuchon, dès son ouverture à Paris.

Après le Japon, il réussit à imposer sa vision du reportage noir et blanc aux éditions Hachette pour sa série de livres « Les Maîtres de la Gastronomie ». Le premier volume fut « l'Atelier de Robuchon » (1996), suivi par « l'Atelier de Senderens » (1997) avec Eric Orsenna, et enfin « l'Atelier de Ducasse » en 1998, dans lesquels ses photographies noir et blanc de reportages, font découvrir aux lecteurs, pour la première fois, les coulisses de ces grands restaurants. Le livre « culinaire » devenait un livre de photographies d'auteur. Hervé Amiard est devenu, par la suite, le photographe des grands chefs. Avec le soutien de Kodak, de Rush-Labo et de Pin-Up, il prépare une grande série de portraits de photographes, et la galerie Contrejour expose ses « Gueules de photographes ». En 1995, il fonde l'agence Planet, avec plusieurs amis photographes et en 1997, après deux années de reportages, l'Imprimerie Nationale édite son travail sur « Naissance de Paris » magnifique livre d'archéologie. En 1996, il expose son travail sur les coulisses des grands restaurants, au 8ème « Visa pour l'image » à Perpignan. Ensuite, en 1998, les éditions Blanche éditent son premier livre érotique « Extases Anonymes ». Avec ses amis chefs (Robuchon, Ducasse et Loiseau) il décide la réalisation d'un grand livre de cuisine pour les enfants au profit d'une association pour l'enfance. Sa fille, Faustine, participera à ce projet en peignant toutes les photographies de son père, et en y ajoutant des superbes collages. Passionné par l'image sous toutes ses formes, en 1996, il se met à la réalisation de courts-métrages, toujours sur les grands chefs, mais attendra le nouveau siècle pour les réaliser en numérique. Il réalise, alors, des clips sur les coulisses des grands restaurants toujours en noir et blanc. Ne voulant jamais se retrouver prisonnier de son studio, il réalise en reportage « saveurs du Maroc » et « Cuisine Toscane », toujours en lumière du jour. Pour son livre sur le chef E. Frechon, au Bristol, il rend un hommage en clin d'oeil à Irvin Penn. Pour le nouveau siècle, le photographe des « chefs » devient critique gastronomique, et s'amuse de bon coeur de ce nouveau pari. En 2005, lassé par la vie « parisienne » et surtout par l'effondrement de la photographie, il rachète une charmante auberge dans le Pays d'Auge » l'Auberge des Deux Tonneaux », proche de Deauville, et accueille avec grand plaisir en compagnie de son fils Pierre, ses amis « chefs ». Depuis sa Normandie, Hervé Amiard continue la photographie et s'est inventé un nouveau métier liant ses deux passions « Aubergraphe » ! il ADORE !

LISTE DES PRINCIPAUX LIVRES DE HERVE AMIARD

Les Dimanches de Robuchon (Editions Motovun Tokyo)
Les Soupes (Editions du Chêne)
Extases Anonymes (Editions Blanche)
La Cuisine du Mas Tourteron (Editions du Chêne)
Naissance de Paris (Imprimerie Nationale)
La Cuisine Toscane (Editions Noésis)
La Cuisine de Reine (Hachette)
Bouchées exotiques (Editions EPA)
Recettes Branchées (Editions EPA)
Menus toniques (Editions EPA)
Bon appétit Robuchon (Cie 12)
Saveurs de Chasse (Hachette)
La Cuisine de Joël Robuchon (Casselpaperbacks Publishers)
Saveurs Marocaines (Editions du Chêne)
400 cocktails sur canapé (Taillandier)
Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre (Editions Laffont)
Le meilleur et le plus simple de la France (Editions Laffont)
Portraits de chefs (Editions Contrejour)
Le régime d'un gourmand (Editions Solar)
Les carnets d'Adrienne (Editions Orban)
Les carnets de Li Men (Editions Orban)
Desserts en liberté (Editions Odile Jacob)
Les dimanches de Joël Robuchon (Editions du Chêne)
Les dimanches de Bernard Loiseau (Editions du Chêne)
L'Atelier de Joël Robuchon (Hachette)
L'Atelier de Alain Senderens (Hachette)
L'Atelier de Alain Ducasse (Hachette)
Poissons, Coquillages, Crustacés (Editions du Chêne)
Le Ritz, magie d'un palace (Editions Orban)
L'Art de vivre de Joël Robuchon 5 volumes (Sankyo à Tokyo)
Chef Daniel Boulud (Assouline Newyork)
Tout ce que vous devez avoir goûté au moins une fois dans votre vie
La Cuisine vue par ses grands chefs (Hugo et Compagnie)
**A Table chez les Périgordins,
chez les Ch'tis, chez les
Basques, chez les Bourguignons
(Glénat)**

