

Les meilleures photographies mondiales culinaires désignées Un triomphe pour les photographes français

Une image réconfortante, “*Les personnes âgées dégustant de délicieux plats*”, par la photographe chinoise **Xiaoling Li, grande gagnante des World Food Photography Awards parrainés par Bimi®, le plus grand prix mondial de photographies culinaires.**

L'image, qui a d'abord remporté la catégorie Alimentation pour la Famille soutenue par The Felix Project, a été prise dans la ville de Shuangliu, province du Sichuan en Chine. « Les dames âgées présentes sur la photo sont en train de mettre en place une formation de Porte du Dragon », dit Xiaoling Li. « C'est une expression utilisée en Chine pour désigner des amis de quartier qui se réunissent pour discuter, bavarder et partager des histoires. Ils mangent le célèbre en-cas du Sichuan, communément appelé les “rouleaux de printemps”. La nourriture rend ces gens heureux ; ils apprécient une vie belle et joyeuse.



La photographe chinoise Xiaoling Li couronnée Meilleure Photographe lors des World Food Photography Awards parrainés par Bimi® et a reçu le prix de 5000£ (GBP) pour une image réconfortante de voisins âgés se rassemblant pour partager des histoires autour de rouleaux de printemps du Sichuan.

« Quelle image parfaite de victoire pour notre époque », déclare Caroline Kenyon, fondatrice des World Food Photography Awards sponsorisés par Bimi®. « Ce magnifique cliché encadre cinq femmes âgées dans la province du Sichuan, se réjouissant d'un bon repas avec de véritables amis. La joie qu'elles partagent en compagnie les unes des autres est palpable, un puissant réquisitoire contre ceux qui chercheraient à nous diviser. La couleur, la composition, la variété des expressions pendant que l'une d'entre elles continue de manger avec détermination - je défie quiconque de ne pas être réconforté par cette photographie. »

Les photographes français remportent un franc succès dans le concours. Parmi les près de 10 000 candidatures soumises en provenance de 70 pays à travers le monde, nous **avons 7 images françaises finalistes, dont 3 gagnantes dans différentes catégories.**

Franck Tremblay remporte le prix du Photographe de Vin de l'Année Errazuriz dans la catégorie Production avec son image "La Main dans le Fût", prise au Domaine Alain Graillot dans la région de Crozes-Hermitage, dans le Rhône. Franck remporte également la catégorie "Nourriture à la Table de Fortnum & Mason" avec sa capture d'une femme, Ana, préparant douze plats pendant le Revol - la fête célébrant la fin des vendanges dans la région du Beaujolais - au Domaine Louis-Claude Desvignes.



Le photographe français Franck Tremblay remporte le prix du Photographe de Vin de l'Année Errazuriz - catégorie Production avec son image 'La Main dans la Cuve', prise au Domaine Alain Graillot dans la région de Crozes-Hermitage, Rhône, France.

Le photographe français **Simon Détraz** remporte le prix dans la catégorie Portrait culinaire de Marks & Spencer avec sa magnifique photographie texturée de chou frisé croustillant.

Claudia Albisser Hund reçoit quant à elle une mention spéciale dans la catégorie Errazuriz Photographe de l'année - Produit pour sa capture d'une vieille vigne.

Le photographe **Aruallan** reçoit une mention spéciale avec deux de ses images : dans la catégorie Politique alimentaire et dans la catégorie Nourriture pour la famille soutenue par le projet Felix.

Les gagnants des 25 catégories de la compétition sont révélés par le chef renommé, restaurateur et écrivain culinaire Yotam Ottolenghi aux Mall Galleries, Londres, le mardi 20 mai 2025 lors d'une soirée de remise des prix réunissant des stars du monde de la gastronomie et des arts.



L'agence Aruallan / Hans Lucas a été hautement recommandée dans la catégorie Politique de l'alimentation pour « Bullets in the Kitchen ». Capture d'une femme palestinienne cuisinant devant une fenêtre criblée de balles, prise en septembre 2024 à Jénine, en Cisjordanie, en Palestine.



Franck Tremblay a remporté la catégorie Nourriture à Table de Fortnum & Mason avec sa capture d'une femme, Ana, préparant douze plats pendant le Revol - la fête célébrant la fin des récoltes dans la région du Beaujolais en France - au Domaine Louis-Claude Desvignes.

« Ces récompenses mettent en valeur le pouvoir de la photographie pour raconter des histoires incroyables sur la nourriture à travers le monde, » déclare Dave Samuels, directeur de marque de Tenderstem® Bimi® Broccolini et sponsor principal des récompenses. « Peu importe comment le monde change, la nourriture reste au cœur de nos vies. Ces images extraordinaires rappellent le rôle fondamental que joue la nourriture au sein

des communautés : rassembler les gens à travers la culture, la cuisine, la consommation, la célébration et la survie. »

Le jury mondial de cette année, présidé par le légendaire photographe culinaire David Loftus, comprend : Arthur Dayras, The Eye of Photography, Jean-Michel Grand, Directeur Exécutif d'Action contre la Faim UK, Claire Reichenbach, PDG de la James Beard Foundation, Tom Athron, PDG de Fortnum & Mason et Rein Skullerud, Photographe Sénior & Éditeur Photo au Programme Alimentaire Mondial.

Une exposition gratuite des 185 images finalistes aura lieu aux Mall Galleries de Londres, du 21 au 25 mai 2025. Une sélection d'images sera également exposée chez Fortnum et Mason à partir du 2 juin, ainsi qu'au Museum of the Home du 3 juin au 7 septembre.

Pour voir la galerie en ligne de tous les finalistes de 2025, visitez www.worldfoodphotographyawards.com. Les inscriptions pour l'édition 2026 du concours ouvriront plus tard cette année en septembre.



Cette capture colorée de Ryan Kost a remporté le prix inaugural Bimi®. Prise dans un temple de moines au Cambodge, l'agencement complexe de fruits et de fleurs souligne la pleine conscience et le respect dans la pratique profondément symbolique de la réalisation d'offrandes bouddhistes.

-FIN-

IMAGES

Accès aux images et aux légendes de **tous les gagnants de catégorie** [here](#) (33 images)

Accès aux images et aux légendes des **photographes français** [here](#) (7 images)

Accès aux images et aux legends de tous les finalistes [here](#) (185 images)

Si vous souhaitez une galerie d'images organisée autour d'un thème ou d'un sujet particulier, veuillez nous contacter. ***Veuillez vous assurer que toutes les images sont créditées comme ceci : photographe individuel / World Food Photography Awards sponsorisés par Bimi®.**

NOTE DE L'EDITEUR

Sponsor principal Bimi® - Si vous voulez un légume légèrement sucré, qui se prépare en quelques minutes et qui cuit en quelques instants, le brocoli Bimi® est idéal. Et, parce qu'il est délicieux de la tige à la pointe, rien n'a besoin d'être jeté donc 0 gaspi !

Le brocoli Bimi® a une saveur douce et noisettée ainsi qu'une texture croquante, contrairement au brocoli ordinaire, il est également délicieusement juteux. Le brocoli Bimi® est tendre de la fleur à la tige, vous pouvez donc manger tout le légume, contrairement au brocoli ordinaire, qui a tendance à avoir une tige plus épaisse et parfois ligneuse.

Le brocoli Bimi® est idéal pour manger vos légumes verts savoureux. Riche en fibres, en protéines, en folate, ainsi qu'en vitamines A et C, ajoutez-le à votre plat préféré pour une touche gourmande et saine. Source de potassium, le brocoli Bimi® aide également à maintenir une pression sanguine normale. Tout cela signifie que le brocoli Bimi® est un moyen réellement savoureux de prendre soin de soi.

Le brocoli Bimi® est une variété unique de brocoli à tige longue. La valeur nutritionnelle que l'on trouve dans la tige du brocoli ordinaire, souvent jetée, peut être appréciée avec le Bimi®. Cela signifie que vous obtenez plus de bonnes choses tout en dégustant ce délicieux légume vert.

Pour plus d'informations, visitez : www.bimibrocoli.fr

Les marques Tenderstem® et Bimi® sont des marques déposées du groupe Sakata.

Autres sponsors et partenaires : Action contre la Faim, Fondation Aho & Soldan, Champagne Taittinger, Vins Errazuriz, Fortnum & Mason, Hotel Art Group, Salon Culinaire International, Jamie Oliver Group, Marks & Spencer, MPB.com, Production Paradise, Tiptree, The Felix Project, La Royal Photographic Society, unearthed®, Programme Alimentaire Mondial des Nations Unies.

Les World Food Photography Awards appartiennent à The Food Awards Company.