

Gabrielle Gayraud

Portfolio photographe
2019-2022



Gabrielle Gayraud

Photographe Artisan de l'image

MON PARCOURS

Attirée par la photographie depuis mon enfance, ma vocation s'est révélée aux Rencontres Photographiques d'Arles après des études de génie biologique en agronomie.

En 2018, je deviens photographe indépendant et crée mon entreprise. Je vais rapidement me mettre au service des professionnels artisans. Communauté dont je fais connaissance à la Chambre des métiers et de l'Artisanat de Toulouse. Je me sens concernée par les valeurs humaines et entrepreneuriales des personnes que j'y croise.

J'ai accompagné plusieurs entrepreneurs dans la refonte de leur identité visuelle, des bijoutières, des architectes d'intérieurs, des marchands de pianos ...

Aujourd'hui, on observe dans notre société, un besoin de consommer plus intelligemment. Parallèlement nous voulons des métiers plus manuels, plus concrets et avec du sens.

Un jour, j'ai été contacté par une camarade du DUT agronomie, qui m'a demandé des photos de son domaine familiale viticole. C'est à ce moment que tout a pris du sens; faire des photos oui, mais pour les bonnes personnes, pour les bonnes causes.

Et si la photo était un moyen de revaloriser l'image de la terre, des paysans, des bons produits et pourtant pas de changer les habitudes de consommation ?



Nom :
Gabrielle Gayraud

Née en :
décembre 1992

Originaire de :
Toulouse

Travail :
photographe artisan créatif

Valeurs :
Proximité, valorisation, créativité

Différenciation :
Changer de point de vue, jouer avec les échelles, montrer les textures, raconter des ambiances

MA VISION

Je suis artisan de l'image. Comme tous les artisans, je recherche, imagine, façonne, crée et donne. Je donne pour aider les artisans à parler de leur savoir-faire. En effet, je m'adresse aux professionnels artisans, à tous ceux qui exercent un savoir-faire pour transformer de la matière et qui souhaitent le communiquer !

Mon objectif est donc de donner des outils visuels efficaces et percutants autour de leurs valeurs, afin de s'affirmer et de se démarquer de la concurrence. Dans un monde où l'image est omniprésente, avoir des visuels de qualité est primordial. Il faut se différencier en tant que professionnel. Je suis convaincue qu'une communication est efficace avec de belles images.

Les trois notions importantes dans mon entreprise, sont la proximité avec les clients, la créativité tout le temps partout, la valorisation des talents.

De part ma sensibilité et mes influences photo contemporaines, je réalise des images communicatives, tant sur l'ambiance que sur les sensations.

J'aime utiliser la photographie comme médium pour évoquer les 5 sens qui sont un point commun de notre expérience humaine. Quoi de plus unificateur qu'un bon repas, une symphonie de maître ou une vue sur mer à couper le souffle ?

Je n'hésite pas à jouer avec le mouvement, les échelles et les textures pour mettre en valeur le détail qui démontre toute la qualité de votre service. Du champ jusqu'aux assiettes des clients, j'illustre de façon cohérente ; portraits, processus de fabrication et produit fini.

PLAN

BRAUwine

Domaine de Maouries

Château de Targé

Glaces & Cows

Maison Grimaud

Florian's Coffee

BRAU



Client : Fabien Revol, co-fondateur de BRAU

Date : Septembre 2020

Besoin : Identité visuelle complète, photo des bouteilles

Solution : Banque d'image éclectique, de la terre au produits en passant par le chai



BRAU

C'est l'histoire de deux amis, Fabien et Guillaume, issus de familles de restaurateurs, de bons vivants. Après deux carrières brillantes dans le commerce en Asie, Fabien et Guillaume ont décidé de changer de vie pour revenir à leur métier de rêve : travailler la terre et faire du bon vin. En quelques mois, après avoir rassemblé une communauté de 60 investisseurs en crowd equity, ils rachètent le Domaine de BRAU et ses 43 hectares de vigne bio pour produire un vin qui fait transparaître leurs valeurs.







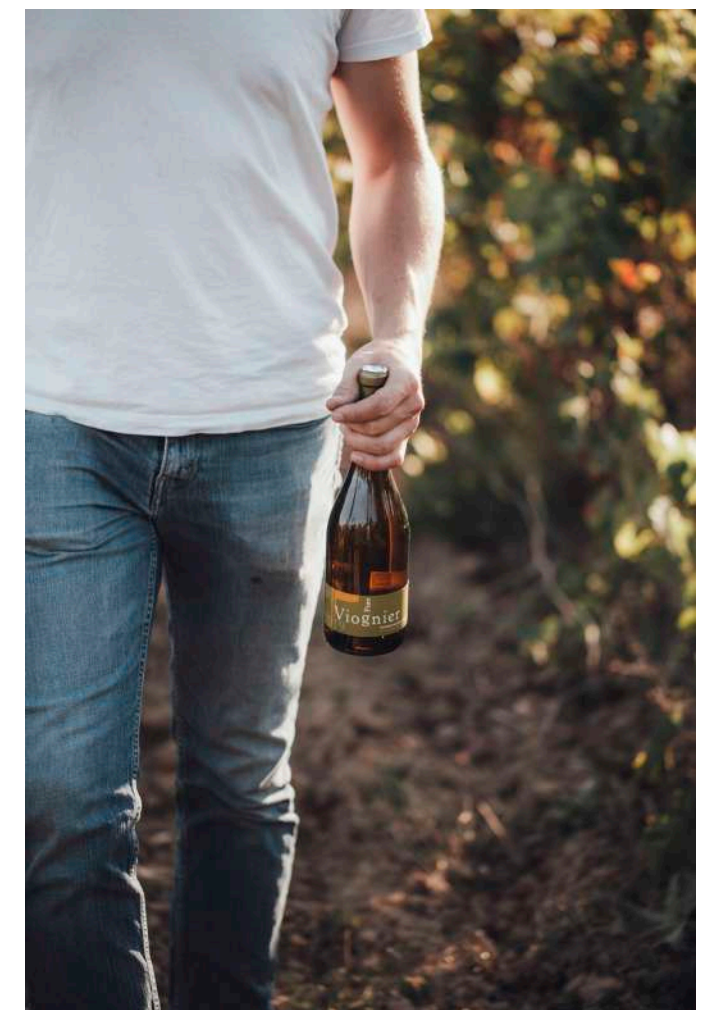
C'est par une belle journée d'automne que Fabien m'a accueilli au domaine de BRAU. Nous avons commencé par la visite. C'était le moment parfait pour comprendre l'histoire de ces terres, des différents besoins de la vigne, des futurs aménagements du domaine...

Cela m'a permis de m'imprégner de l'ambiance du lieu et des problématiques sur tous les plans. Quand Fabien m'a parlé du projet, je me sentais pleinement en faire partie. Nous avons ensuite attaqué la production des photos, Yannick nous a rejoint.

Ce que j'ai particulièrement apprécié c'est la collaboration d'idées et la tonalité humoristique de l'équipe. Tout s'est passé très naturellement, d'une idée en découlait une autre. Nous avons joué sur les points de vue, la lumière, l'utilisation de mobilier ou encore le mouvement pour donner de la vie aux photos en occupant l'espace. Par exemple, alors que Yannick entretenait les immenses cuves, j'ai grimpé sur un escabeau pour être à la bonne hauteur et trouver un point de vue inhabituel.

En fin de journée, nous nous sommes rendus dans les vignes, sur le plus beau point de vue du domaine. C'est un bout de paradis, dans lequel on se sent paisible avec une vue large sur le paysage. Dans la production des images, j'ai voulu traduire le climat à la fois doux et chaud qui témoigne de l'esprit chaleureux et convivial de BRAU. J'ai aussi voulu exprimer la force et l'enracinement du projet par un rendu aux traits détaillés et contrastés.

Travailler avec BRAU est une opportunité de mener un projet de grande envergure tout en exprimant des valeurs humaines, créatives et responsables.

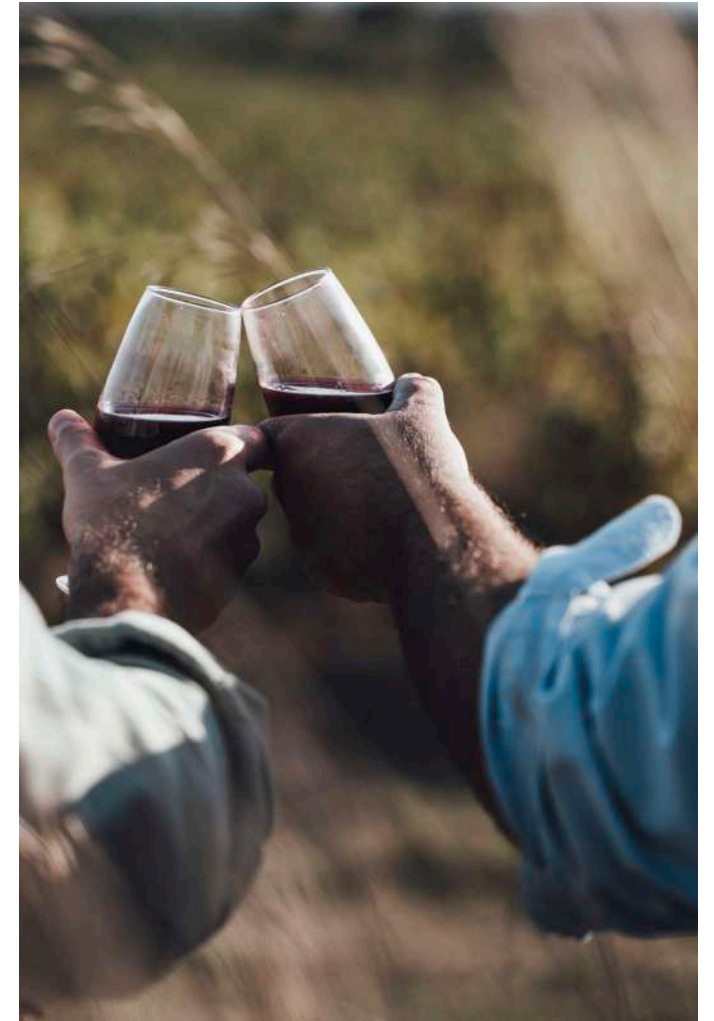




PAROLE DE BRAU_

« Brau c'est un projet passion, de culture de terres en bio, de création de vins de qualité et de partage. Nous avons à cœur de donner la plume aux artistes et artisans qui nous entourent et partagent le même amour du beau et du bon. »

« On fixe avec les mots, on ouvre avec les photos » aime à nous rappeler Cécile qui nous accompagne sur la partie artistique. Trouver la personne qui saura avoir le même œil que celui que nous imaginons a quelque chose de très intime. Après plusieurs essais, nous rencontrons Gabrielle Gayraud à travers son compte Instagram. Ses séries sur les artisans, les agriculteurs nous touchent. La lumière est celle que nous ressentons à Brau. Et voilà le début d'une belle collaboration.»





Le vin des Terres de BRAU est bio mais moderne. Les méthodes de vinification et des techniques agricoles sont durables et sans compromis pour le bon goût. Ces vins sont ronds, frais et fruités.

L'idée, c'est de proposer un vin sans fioritures. Ni dans le goût, ni dans les composants, ni dans la communication.



DOMAINE DE MAOURIES



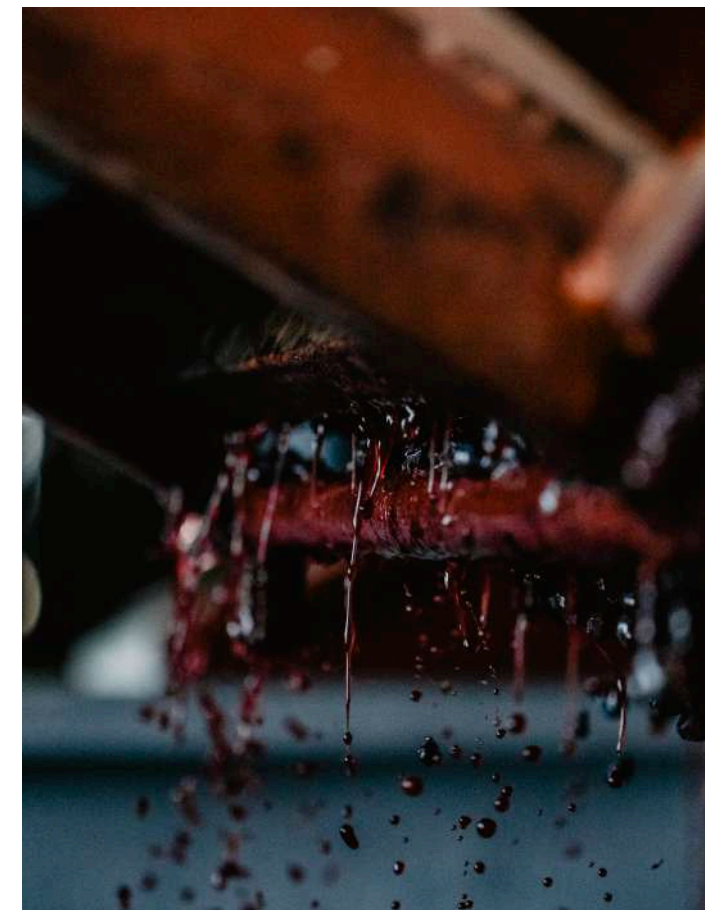
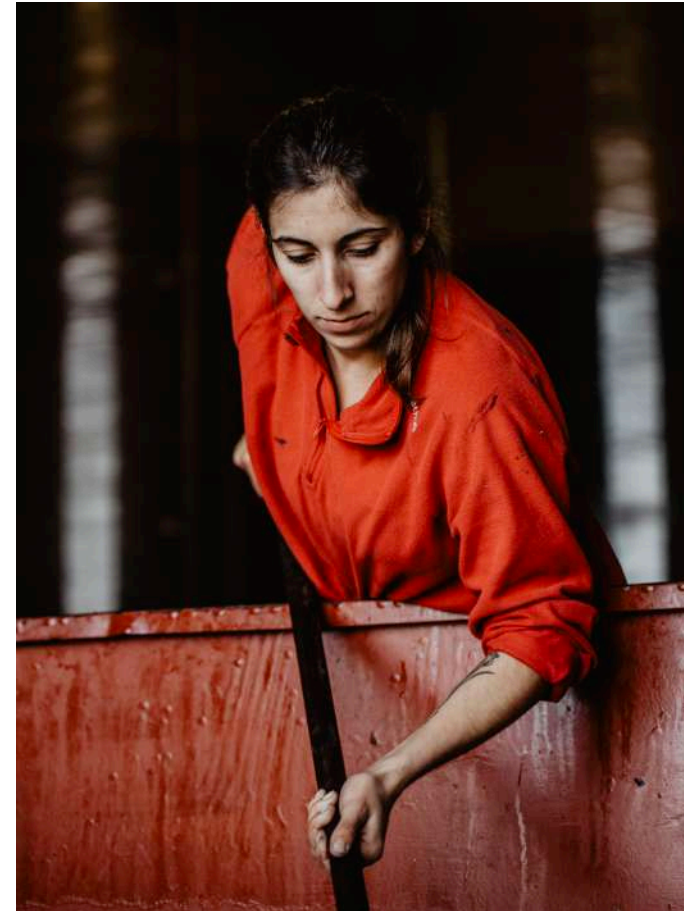
Client : Claire Dufau, Domaine de Maouries

Date : Octobre 2019

Besoin : Renouvellement des photos du site internet, photos des bouteilles

Solution : Reportage jour des vendanges, set-up bouteille «découvertes des arômes»

*Dans notre chai, père et
fille vinifient les vins de
façon traditionnelle, en
privilégiant toujours le
fruit et l'équilibre.*

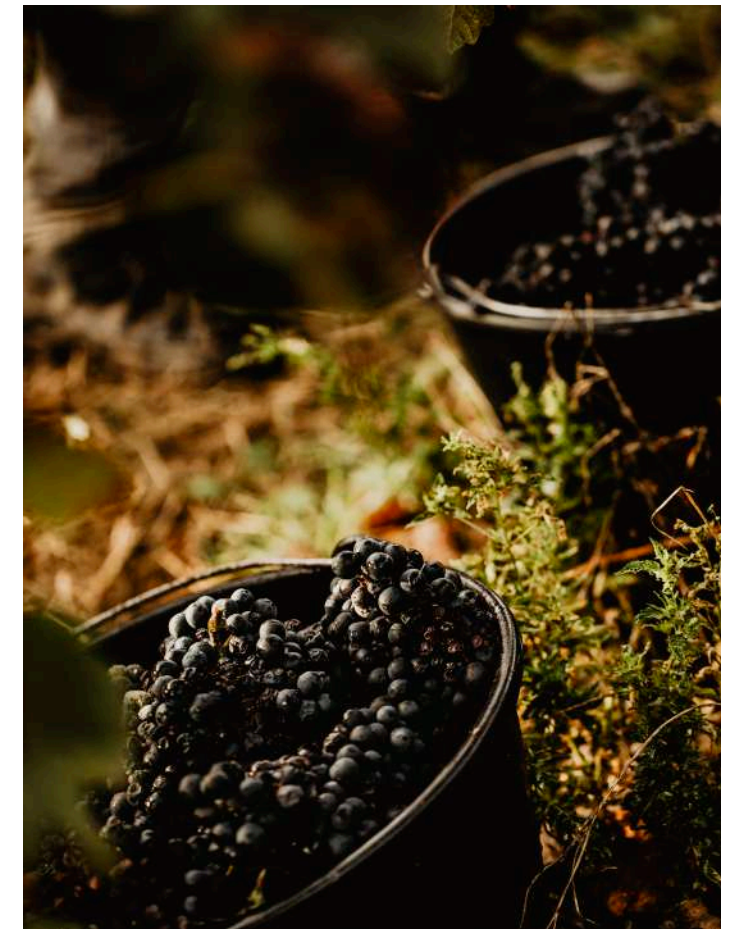


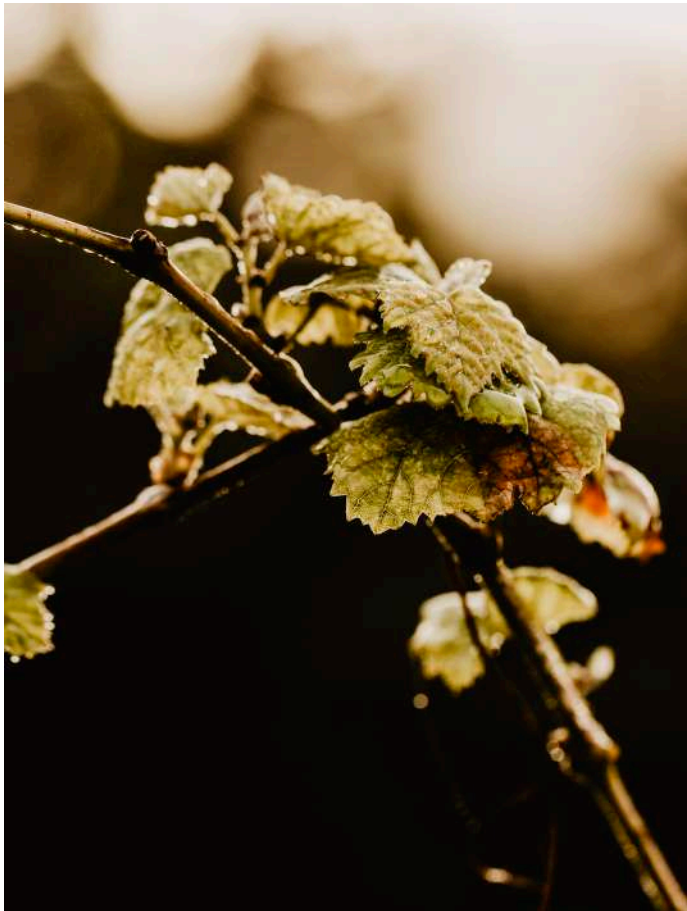
DOMAINE DE MAOURIES

Situés dans les confins du Gers (32) le Domaine de Maouries est une histoire de famille.

Depuis 5 générations se succèdent des artisans de la terre qui œuvrent à la fabrication de vins riches en arômes et au développement de l'entreprise le tout sur un beau vignoble de 28 ha.

La diversité des cépages, des sols et des microclimats du domaine donne des vins purs, gourmands et surprenants...







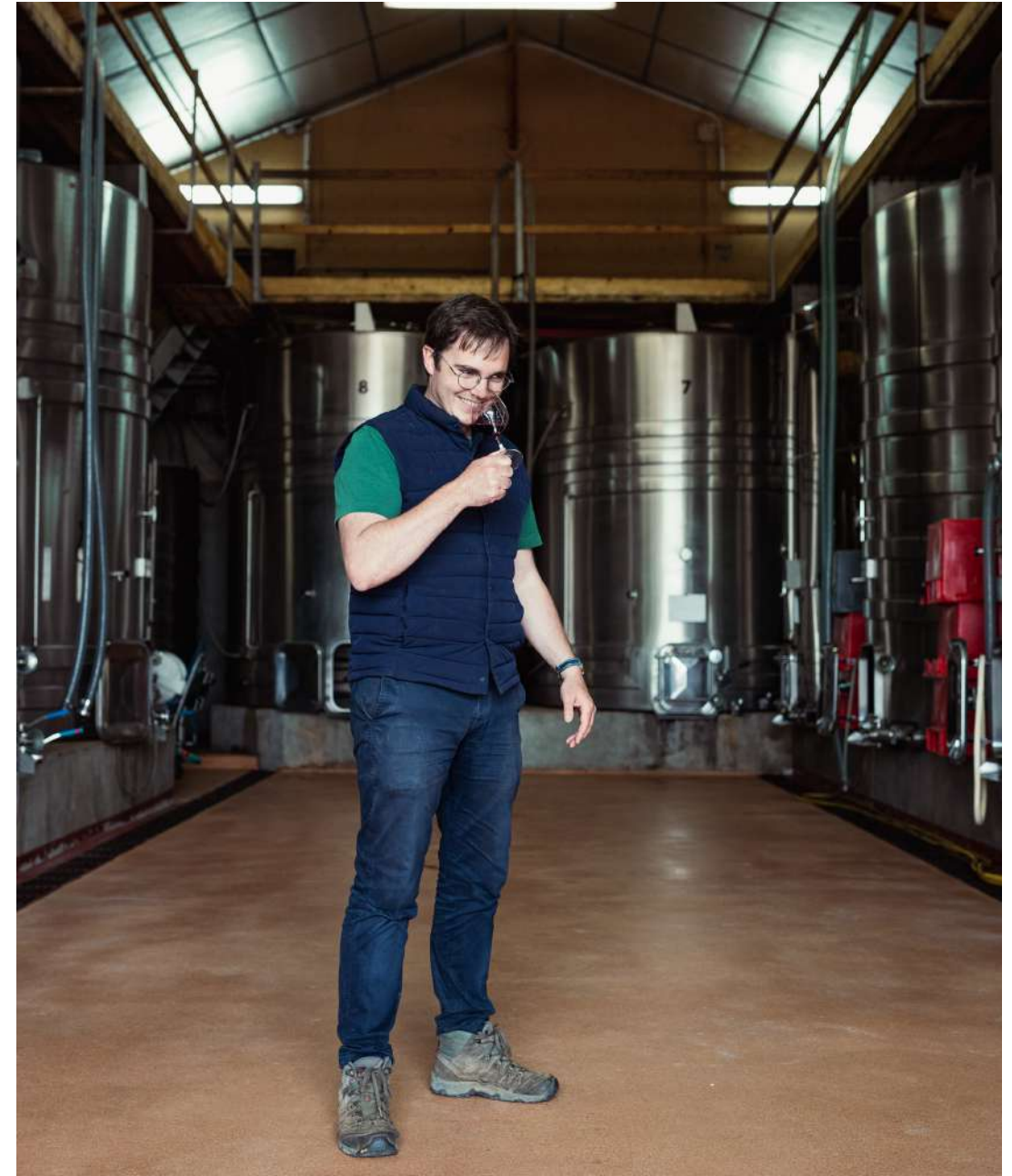
Equinoxe, les grains, les grappes, les jus, voilà les jolies noms dont s'affuble ces vins fruités et équilibrés.

Sortir de l'image conventionnelle de la bouteille sur fond rouge avec une bonne grosse pièce de bœuf, voilà notre objectif pour valoriser les nouvelles et fraîches étiquettes.

Sur le site du domaine, dans la page des vins, vous verrez en premier lieu la bouteille sur fond blanc telle qu'on la voit de l'extérieur et lorsque vous passez la souris devant, l'image illustrant tous les arômes et subtilités du vin apparaissent comme lorsque vous découvrez le vin en bouche.



CHÂTEAU DE TARGÉ



Client : Paul Pisani-Ferry

Date : Mai 2021

Besoin : Actualiser les images du site, alimenter les réseaux

Solution : Banque d'image d'illustration du Château et des infrastructures.



CHÂTEAU DE TARGÉ

Au cœur du Val de Loire classé au Patrimoine mondial de l'Humanité, le Château de Targé est le résultat d'un savoir-faire familial ancestral depuis 1655.

Le tuffeau ou la tuffe est une roche calcaire dans laquelle sont creusées les caves, elle boit l'eau de la Loire et transmet son humidité et sa fraîcheur aux vins stockées dans ses tunnels.

Paul est vigneron, comme son père, Edouard Pisani-Ferry, il cultive avec passion la vigne du domaine et enchaîne les médailles avec de nouvelles cuvées qui complètent les traditionnelles Saumur-Champigny élaborées par son père.









PAROLE DE PISANI-FERRY_

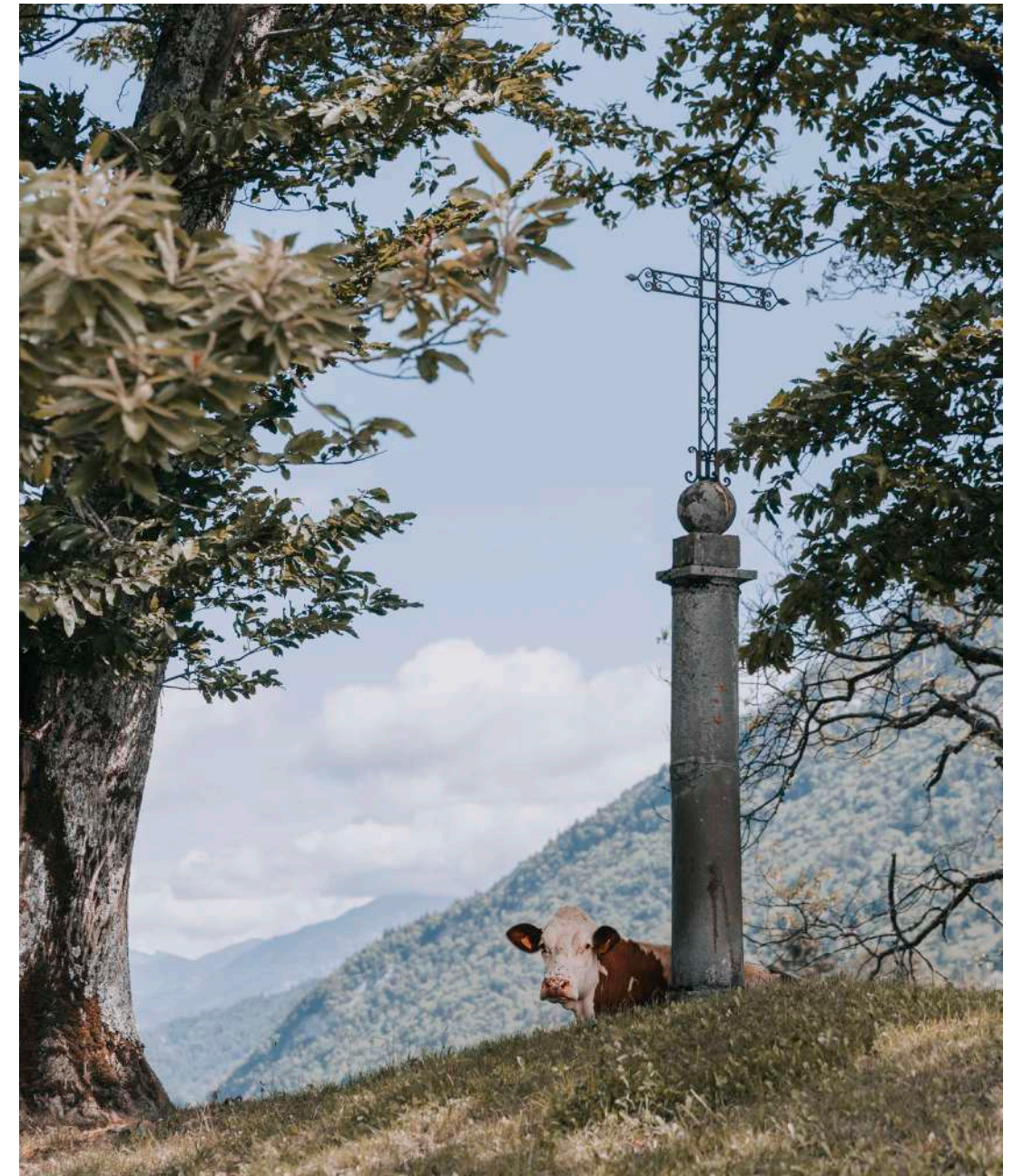
« A l'écoute pour toutes nos demandes et bonne force de proposition sur des photos plus originales, Gabrielle met à l'aise et a eu de bonnes idées pour mettre en valeur le domaine.

Moment très agréable passé ensemble.

En bonus, photos reçues seulement 7 jours après les prises, un record pour un photographe !»



GLACES & COWS

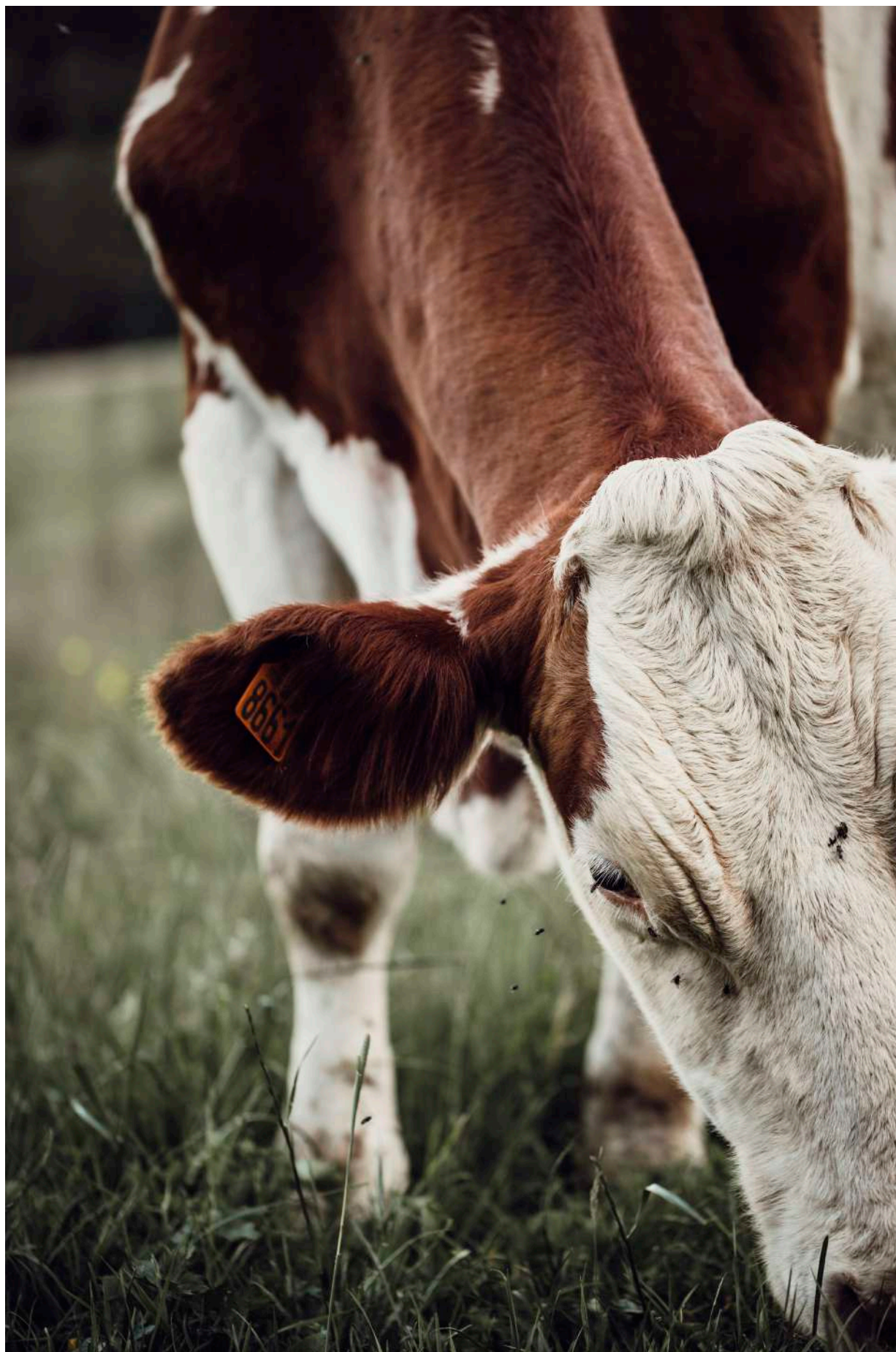


Client : Nicolas Depeyre, Glaces & Cows

Date : Juillet 2020

Besoin : Actualiser les images du site, alimenter les réseaux

Solution : Banque d'image éclectique, des vaches, de la traite, la fabrication et de la vente des glaces.



A la ferme de Tamié, on y trouve des vaches et des glaces. Nicolas et Hilary gèrent une exploitation de vaches laitières. Ils fabriquent les glaces sur place et les vendent à plusieurs endroits, notamment sur le vélo triporteur «Glaces & Cows»

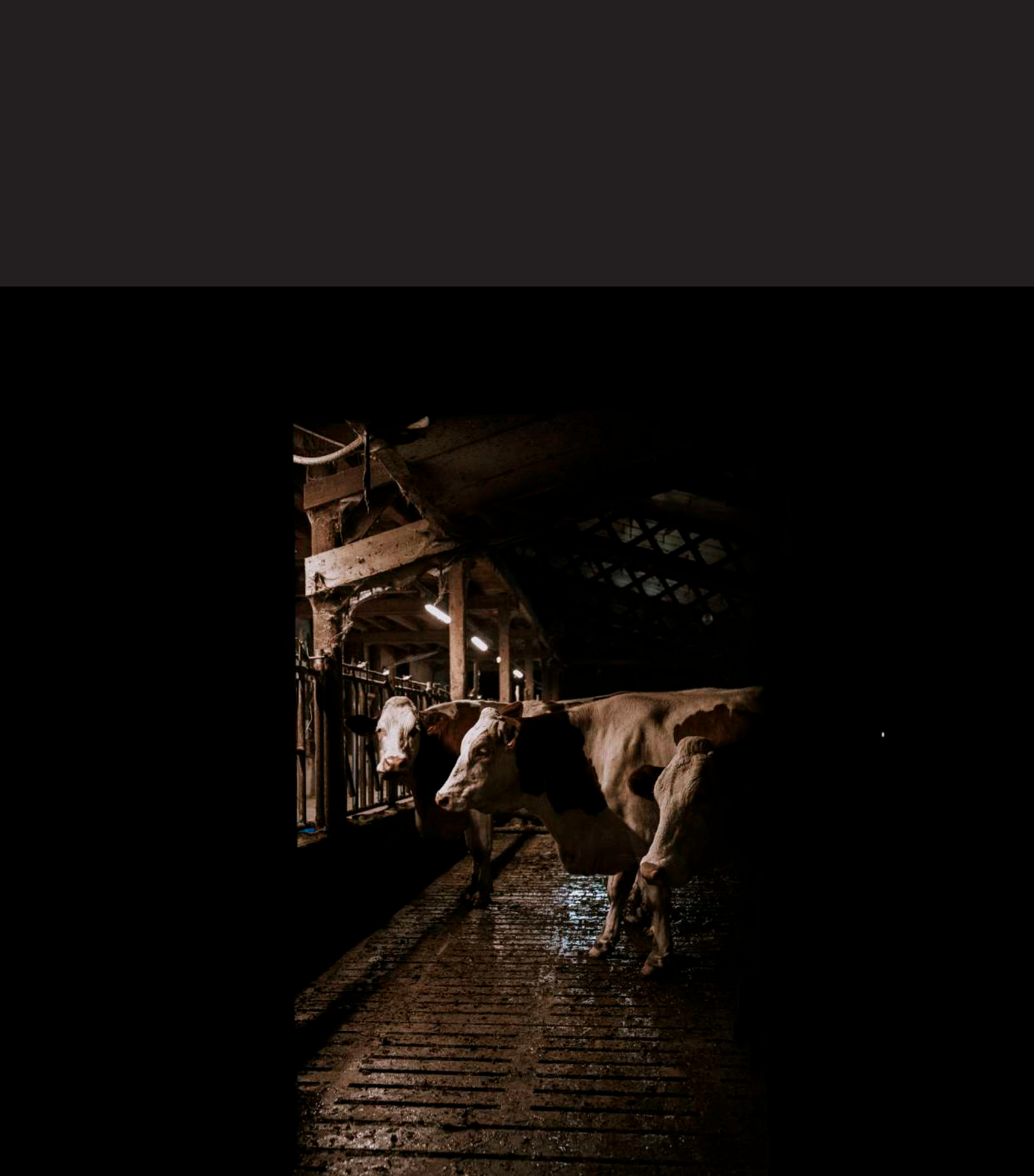
C'est en Savoie, dans les montagnes, que Nicolas prend le flambeau de son père à la tête de l'élevage des 40 vaches laitières qui occupent la ferme de Tamié. Rejoint par son épouse Hilary, ils forment un couple franco-américain plein d'entrain et d'ambition pour développer l'entreprise.

Le lait produit est en grande majorité vendu aux moines de l'abbaye de Tamié pour la fabrication de leur fromage. Le lait est aussi utilisé pour la réalisation de vacherins, pâtisserie à destinations de clients d'un restaurant étoilé de la région.

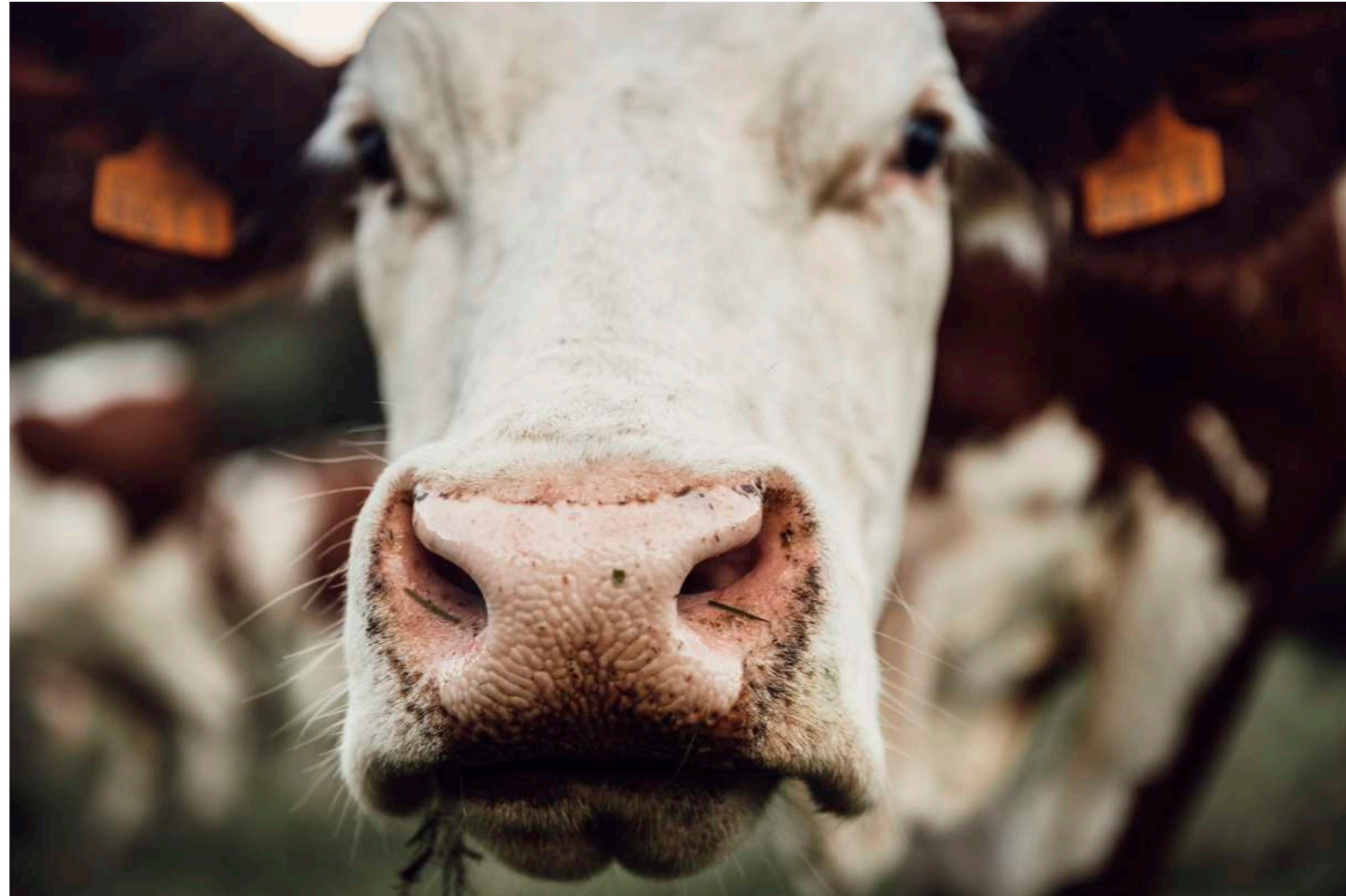
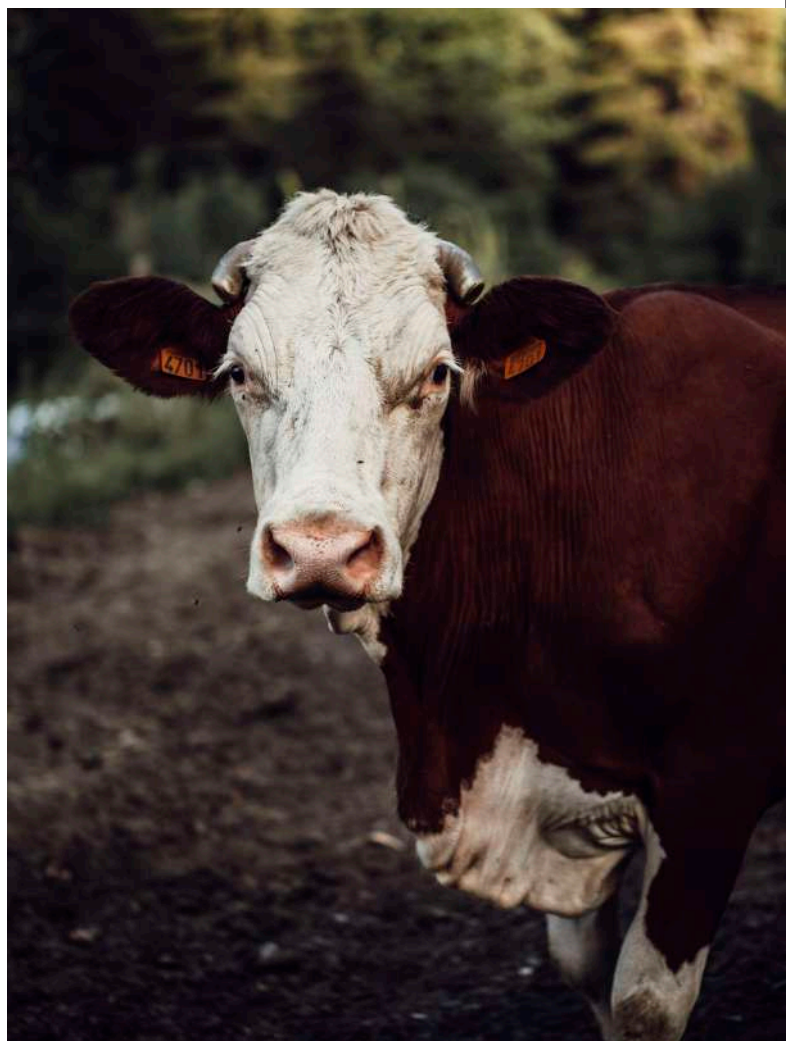
L'activité de fabrication de glaces artisanales prend aussi de la mesure avec la multiplication des commandes, nécessitant l'agrandissement du laboratoire et l'augmentation du personnel.

"Glaces & cows" distribue ses glaces artisanales dans 70 points de vente en Savoie et Haute-Savoie. Essentiellement dans des restaurants, des épiceries locales ou des magasins de producteurs. «On privilégie le commerce de détail et les circuits courts », résume le maître des lieux, très attaché au respect de l'environnement et aux valeurs éco-responsables.

De plus, chaque été on retrouve le vélo triporteur sur les bords du Lac d'Annecy.







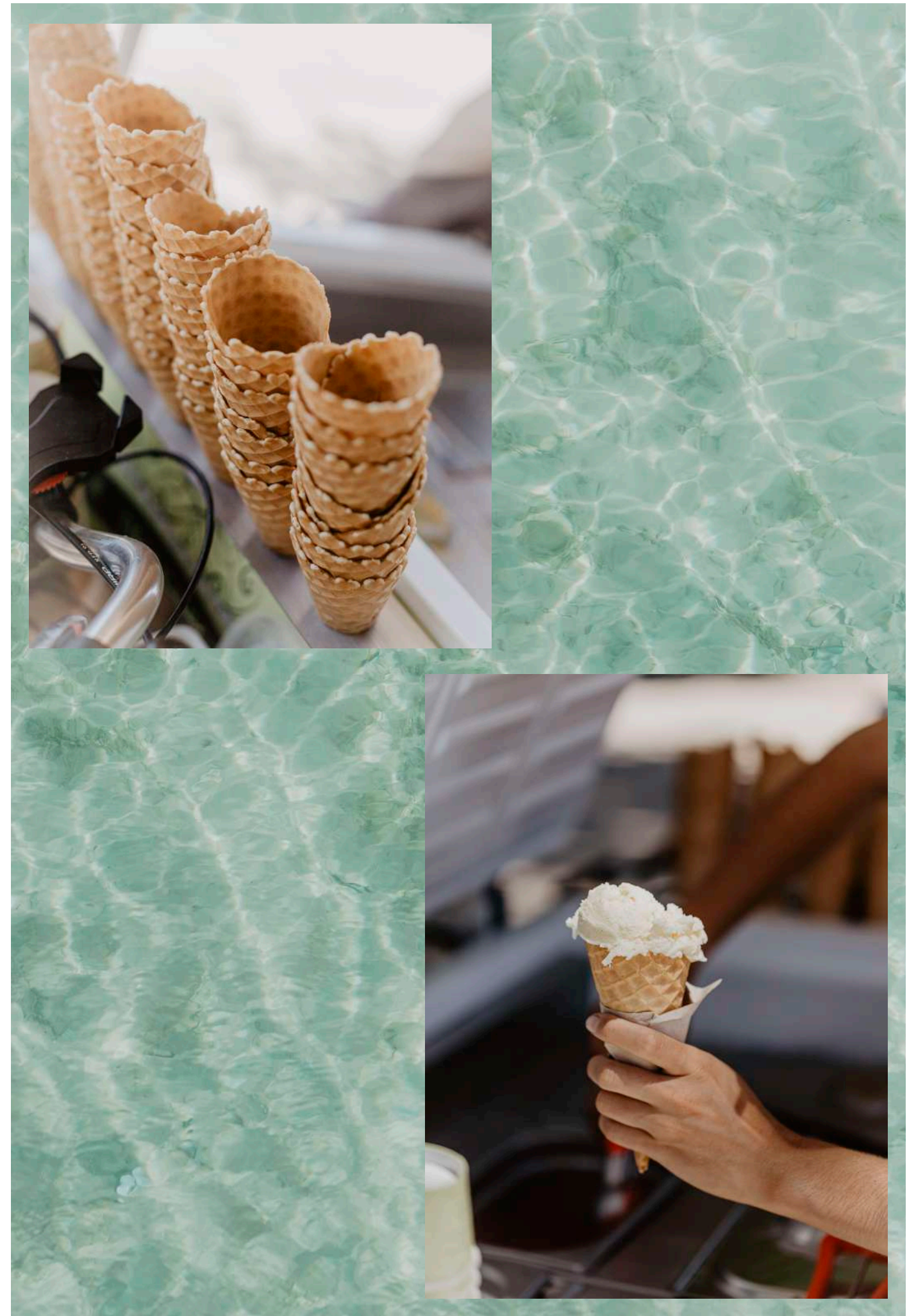
PAROLE DE GLACES & COWS _

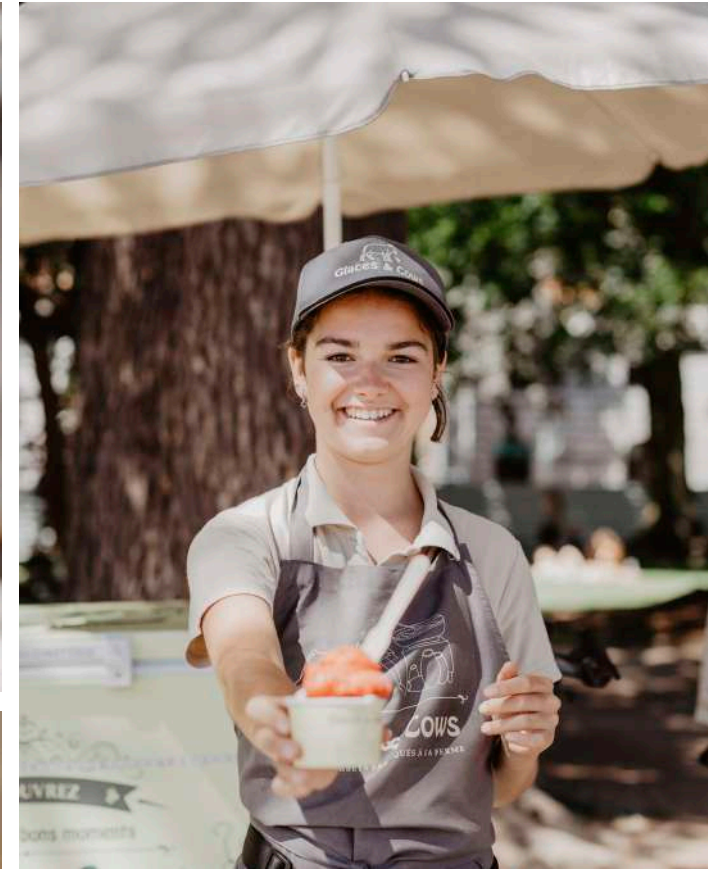
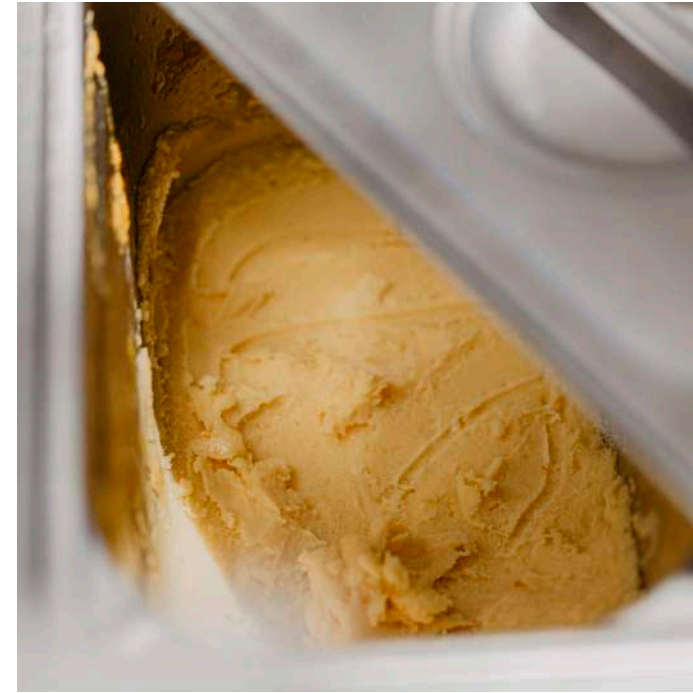
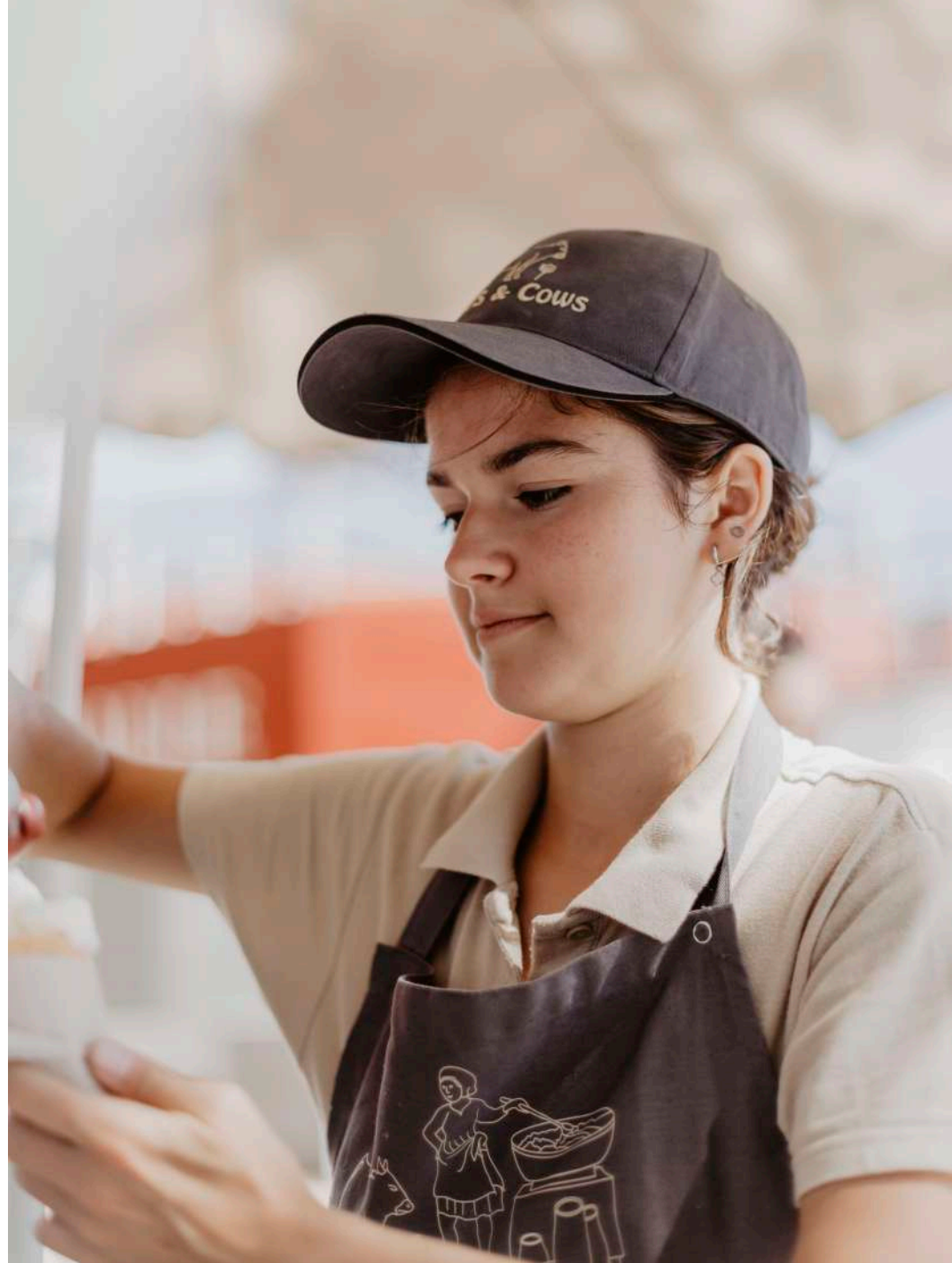
«Nous avons confié le soin à Gabrielle de réaliser une banque de photos pour la promotion de notre entreprise.

Nous sommes très satisfait du travail effectué.

Gabrielle a bien cerné nos attentes et sa connaissance des réseaux sociaux nous a beaucoup aidé.

Nous ne pouvons que recommander son travail.»





MAISON GRIMAUD



Client : Maison Grimaud

Date : Juin 2021

Besoin : Montrer la fabrication sur place des choux, photo en situation de dégustation

Solution : Reportage au laboratoire de cuisine de la fabrication



MAISON GRIMAUD

Citron meringué, roché au chocolat, Paris-Brest, pistache-griotte, confit de rhubarbe et crème de vanille, les déclinaisons sont toutes autant variées qu'il y a de décor. Et ce n'est pas tout, on trouve aussi chez Maison Grimaud des gougères, sandwich à la pâte à choux salé.

Maison Grimaud, c'est avant tout l'art de la pâte à choux décliné dans tous ses états. L'ambition de cette maison est de pouvoir revisiter et sublimer ce grand classique de la pâtisserie Française du XVIème siècle, à travers une gamme moderne et gourmande aux multiples saveurs.

Maison Grimaud c'est aussi un endroit de détente et de partage que l'on peut fréquenter pour le brunch, le déjeuner, le goûter ou l'apéritif.

Chaque jour les choux sont réalisés sur place avec un savoir-faire exigeant et surtout beaucoup de passion.









*After-work, goûter,
brunch, déjeuner*





FLORIAN'S COFFEE



Client : Corentin Lesne, Florian's Coffee

Date : Mai-Novembre 2019

Besoin : Alimenter les réseaux

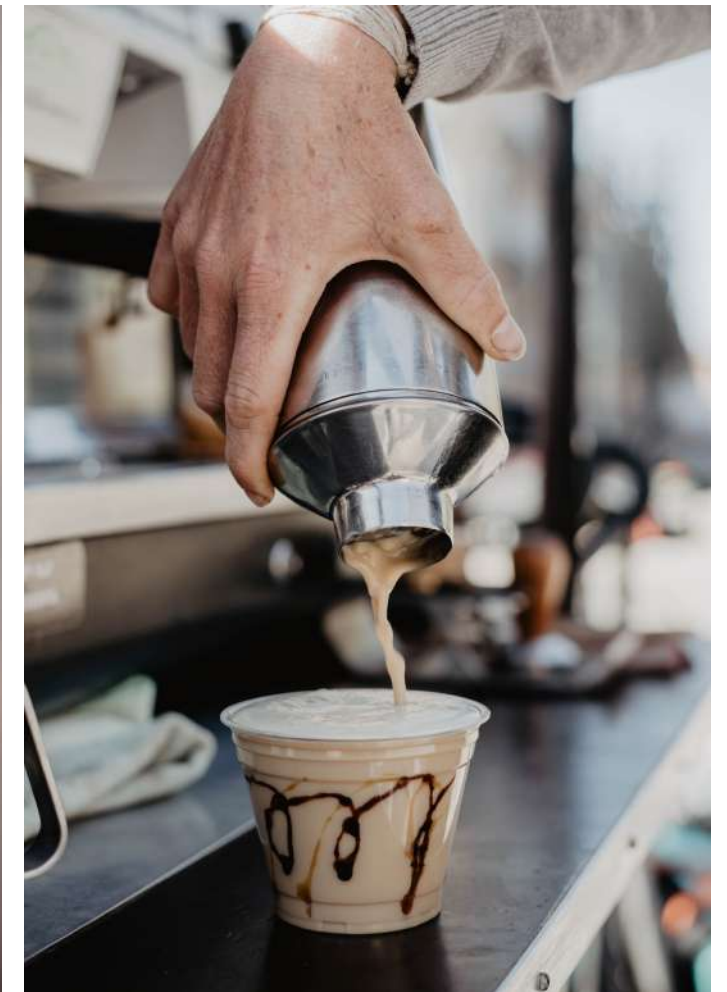
Solution : Reportage axée sur 3 thématiques : le café, le vélo et l'humain

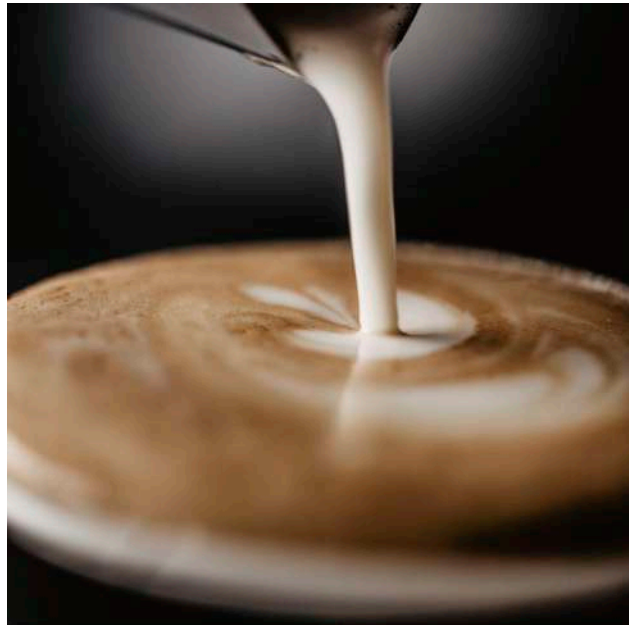


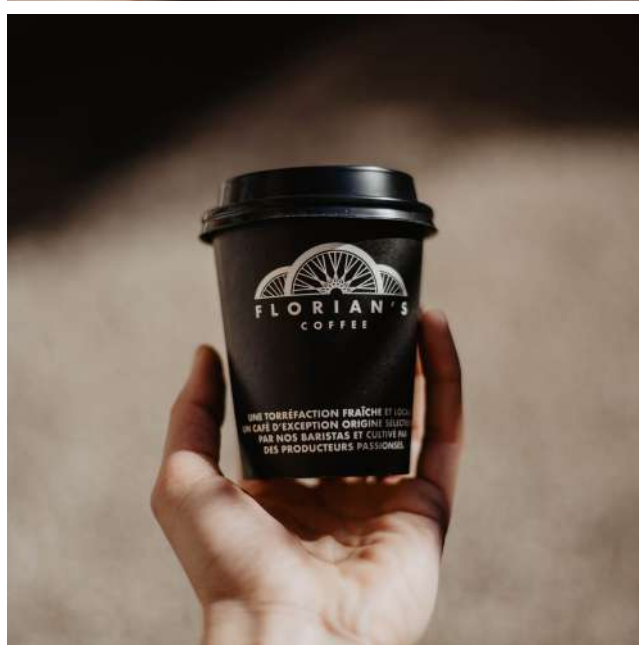
FLORIAN'S COFFEE

«Du café de spécialité, partout pour tous». C'est la promesse que font deux jeunes passionnés du café. Florian et Guillaume, après un long voyage en Asie et en Australie, se forment pour devenir baristi (les sommeliers du café) et créent un concept de vélo-triporteur équipé d'une machine à café professionnelle.

Florian's Coffee veut transmettre sa passion du café à travers son savoir-faire, sa sélection de produits de grande qualité et une recherche permanente de la nouveauté avec un seul but : promouvoir et rendre accessible le café de terroir.









gabrielle gayraud

PHOTOGRAPHE, ARTISAN DE L'IMAGE

Gabrielle Gayraud Photographe _ 06 51 47 62 22

18 chemin de la Fontaine, 65220 Trie-sur-Baïse

[gabrielle.gayraud\(a\)gmail.com](mailto:gabrielle.gayraud(a)gmail.com)

n° 838575199000 24

<https://gabrielle-gayraud.fr/>