

JOSEF RAFAEL

je umělecký fotograf, jehož stěžejním tématem se za poslední roky stala gastronomie. Realizuje focení na míru restauracím a dalším gastro podnikům, pořádá fotografické workshopy a školí gastronomické pracovníky v tématech, jak fotit jídlo na sociální sítě a web.

www.foto-fotoatelier.cz



FOTKA VS. UMĚNÍ

v interiéru

IRENA KŘIVÁNKOVÁ

vystudovala Fakultu výtvarných umění v Brně v ateliéru figurální monumentální malby u profesora Jiřího Načeradského. Má za sebou několik desítek sdílených i samostatných výstav v prestižních českých, slovenských, italských a německých galeriích. Podílela se i na mnoha uměleckých realizacích pro divadlo a film, pracovala například na snímku režiséra Olivera Dahana Edith Piaf, oceněného dvěma Oscary. V současné době můžete její obrazy na téma jídlo vidět v Galerii Navrátil.

www.krivankova.com



Pokud přemýšlíte o tom, jak se odlišit od ostatních restaurací, zaměřte se na originální design inspirovaný vaším menu. Zaujmout by vás mohl nový projekt fotografa Josefa Rafaela a známé akademické malířky Ireny Křivánkové. Ti totiž společně vytvářejí fotografie jídel a jimi inspirované umělecké obrazy.

Zajímavý koncept, který společně připravili fotograf Josef Rafael a umělecká malířka Irena Křivánková, spočívá v tom, že si restaurace vystaví svá jídla jako dekoraci na stěny a to ve formě realistické fotografie a podle ní namalovaného uměleckého plátna. Host tedy vidí nejen skutečný obraz jídla na fotografii, ale i snovou malbu, která dává prostor jeho fantazii. Projekt se tak zaměřuje na posun od reality k artu.

Galerie, kde skvěle vaří...

„Fotografování jídla je samo o sobě uměním, když ale fotografii jídla převedete na plátno, vznikne něco unikátního. A v tom je smysl našeho projektu. Chceme, aby host restaurace odcházel z podniku s tím, že se skvěle najedl a zároveň i pokochal krásným uměním na stěnách. Je to něco jako návštěva galerie, kde vám ale dají skvěle najíst,“ vysvětluje fotograf Josef Rafael. „Josef měl možnost vidět moje obrazy připravené na výstavu o jídle s názvem Raut, která je na telefonickou objednávku k vidění v prestižní pražské Galerii Navrátil až do 5. května. Vznikl tak nápad, přenést umění z galerie i do restaurací, aby jej mohli obdivovat také hosté. Projekt spočívá v tom, že Josef nafotí v restauraci jejich nejoblíbenější jídlo nebo jídla, a já pak na základě fotografií namaluji obrazy. Obojí si restaurace odkoupí a umístí jako designový prvek do interiéru,“ vypráví Irena Křivánková.

Kompletně na míru vašim představám

V momentě, kdy se restaurace rozhodne, že půjde tímto směrem interiérového designu, probíhá první schůzka. „V Ristorante Botel Matylda jsme se chtěli nějak odlišit, proto nás projekt oslovil. Obrazy Ireny Křivánkové velmi obdivujeme, jeden z našich kolegů se navíc s malířkou osobně zná, takže když nám tahle spolupráce byla nabídnuta, přišlo nám to úžasně zajímavé,“ vzpomíná provozní Andrea Friebelová. „V rámci první schůzky jsme pak domluvili vše potřebné a teď už se jen těšíme na naši fotografii a malbu, které vystihnou to, nač se jako restaurace zaměřujeme, tedy čerstvé mořské plody. Obojí pak představí naše nejtýpčtější jídlo – sépiové rizoto s mušlemi, krevetami a chobotnicí.“

Pracovní schůzka probíhá tak, že se malířka a fotograf sejdou s majitelem nebo provozním restaurace a dohodnou potřebné. „Při první schůzce procházíme restauraci, společně vybereme místo nebo místa na fotografii a obrazy a s šéfkuchařem pak i jídla, která podnik preferuje,“ popisuje Josef. „Pak už se jen domluví termín focení.“ Malířka je u focení přítomná. „Jídlo si při focení prohlížím a dělám si už nějaké náčrtky. Sumíruji si v hlavě, jak budu pak v ateliéru postupovat a jak by mohl asi finální obraz vypadat,“ vysvětluje.

Kreativita a fantazie na prvním místě

„V ateliéru mám sice fotografii jako předlohu, ale více méně pracuji s fantazií. Maluji akrylovými barvami a používám různé techniky a struktury, akrylové tmely, gely a potom lazuruji, oškrabávám, znovu domalovávám... celé to je vlastně jeden velký tvůrčí proces. Nevzniká tedy realistická reprodukce fotografie, ale opravdový art,“ popisuje techniku vzniku obrazu akademická malířka. „Celý proces a čas na vytvoření obrazu je pak závislý na složitosti tématu a samozřejmě schnutí jednotlivých technik. Právě proto, že používám různé tmely a snažím se do obrazu přinést strukturu, záleží vždy na době schnutí barev. Obecně se ale dá říct, že do měsíce od naší domluvy v restauraci bude mít zákazník obraz připravený.“

A protože malba jídla musí být šťavnatá, Irena používá výrazné pastelové barvy. „Finální výsledek je o tom, jak ty konkrétní barvy vedle sebe fungují. Maluji sytými odstíny a různě je lazuruji, přidávám odlesky a strukturu, seškrabávám, domalovávám a klížím. Proces je to sice delší, ale trůfám si tvrdit, že je ‘jedlý’ očima,“ usmívá se. Jakmile je malba hotová, restaurace poté obdrží fotografii i obraz v rámu nebo za sklem, podle toho, jak je domluveno na první schůzce.

Umění, jehož hodnota roste v čase

Cenová relace realizace se pohybuje od 30 do 150 tisíc korun. „Samozřejmě záleží na náročnosti techniky, velikosti obrazu a fotografie. Začínající restaurace nebo někdo, kdo nemá velké finanční možnosti, si

samozřejmě může objednat menší dílo, případně řešíme konkrétní realizaci. Zakoupit si umění je ale investice, a tak by k tomu měl zadavatel přistupovat,“ vysvětluje malířka. „Co se týká tohoto projektu, tak s Josefem vytváříme obraz na zakázku s fotografií. V rámci mé tvorby a tématu jídla, kterým se teď zabývám, se samozřejmě nebráním také tomu, že lze ve vybrané prestižní restauraci uspořádat prodejní výstavu mých obrazů. Restaurace tak bude mít zajímavý design na stěny na nějakou konkrétní dobu, na které bychom se domluvili. Ani této formě spolupráce se nebráním, ale vše samozřejmě záleží na společné domluvě,“ uzavírá.

text: Lucie Rohlíková ■ foto: Josef Rafael

