



NICOLAS PETIT

PHOTOGRAPHE

QUI SUIS JE ?

PHOTOGRAPHE ARGENTIQUE PASSIONNÉ.

Hello, moi c'est Nicolas !

Nantais d'adoption, je suis passionné de photographie argentique depuis bientôt 10 ans. J'utilise ce médium pour valoriser le travail d'artisans et de professionnels à travers des reportages photographiques.

J'accompagne également d'autres photographes passionnés, en ligne ou sur le terrain, en leur transmettant mon savoir faire dans des ateliers thématiques.





UNE VOLONTÉ CLAIRE

MA MISSION.

Notre époque est largement numérisée et beaucoup d'informations passent par le visuel. Nous sommes tous utilisateurs d'écrans et consommons souvent des contenus avec une esthétique visuelle semblable.

Ma mission est donc de vous aider à mettre en valeur votre artisanat et votre savoir faire auprès de vos clients tout en lui insufflant l'esthétique particulière de la photographie argentique pour vous démarquer.

POURQUOI LE CHOIX DE

L'ARGENTIQUE.

UN RENDU INIMITABLE

Le support analogique confère aux images un aspect très organique. Le grain plus ou moins prononcé des pellicules rend l'image vivante, renforce les textures et leur matière.

Toute cette esthétique est orchestrée par des systèmes optiques et des formats de pellicules capables de restituer les transitions (net > flou / clair > sombre) avec délicatesse et subtilité.

LÂCHER PRISE

En argentique, pas le choix : le résultat n'est pas visible instantanément ! À mon sens, cette contrainte technique ne doit pas être vécue comme un inconvénient mais plutôt comme une occasion de se concentrer sur le moment présent.

Inutile de regarder avec frénésie un écran numérique à chaque déclenchement : photographe et artisan font équipe pour réaliser les meilleurs visuels possibles.

FAVORISER L'ÉCONOMIE LOCALE

Toutes les pellicules sont développées et scannées avec le plus grand soin au sein d'un laboratoire argentique 100% nantais.

L'expertise des équipes de l'Atelier Argentique garantit un résultat professionnel et homogène sur l'ensemble des images.

POURQUOI LE CHOIX DE

L'ARGENTIQUE.



EN SAVOIR PLUS SUR LES OFFRES

MES SERVICES.





POUR LES RESTAURATEURS QUI RENOUVELLENT LEUR CARTE

A LA CARTE.

Le type de prestation idéale si vous renouvelez votre carte et que vous souhaitez des visuels de qualité à partager sur vos réseaux sociaux ou à imprimer sur votre carte.

SÉANCE "A LA CARTE" (2H)

- Échange préliminaire pour mieux vous connaître, définir les plats à photographier et organiser la prise de vue
- 2h de prise de vue dans vos locaux
- Traitement des images par un laboratoire professionnel et ajustement colorimétrique
- Livraison des photos en haute définition (entre 40 et 50 images - 10 plats environ)

400 €



POUR LES ARTISANS ET LES RESTAURANTS

REPORTAGE.

Le type de prestation idéal si vous possédez une entreprise et que vous souhaitez mettre en avant vos produits et votre savoir-faire.

DEMI-JOURNÉE (4H)

- Échange préliminaire pour comprendre votre fonctionnement, préparer les aspects techniques et discuter des visuels souhaités
- 4h de reportage pendant votre temps d'activité, mise en valeur de vos locaux et/ou vos produits
- Traitement des images par un laboratoire professionnel et ajustement colorimétrique
- Cession des droits (5 ans) - Digital et impression pour votre entreprise (zone France)
- Livraison des photos en haute définition (entre 80 et 100 images)

900 €

POUR LES ARTISANS ET LES RESTAURANTS

REPORTAGE.

Le type de prestation idéal si vous possédez une entreprise et que vous souhaitez mettre en avant vos produits et votre savoir-faire.

JOURNÉE COMPLÈTE (8H)

- Échange préliminaire pour comprendre votre fonctionnement, préparer les aspects techniques et discuter des visuels souhaités
- 8h de reportage (ou deux demi-journées de 4h*) pendant votre temps d'activité, mise en valeur de vos locaux et/ou vos produits
- Traitement des images par un laboratoire professionnel et ajustement colorimétrique
- Cession des droits (5 ans) - Digital et impression pour votre entreprise (zone France)
- Livraison des photos en haute définition (entre 150 et 180 images)

1 600 €

*si votre entreprise est située à moins de 30 km du centre de Nantes)





POUR TOUS LES ENTREPRENEURS ET LES PROFESSIONS LIBÉRALES

PORTRAIT.

Le type de prestation idéal si vous souhaitez disposer d'une image professionnelle auprès de vos clients / partenaires ou au sein de votre entreprise.

SÉANCE PORTRAIT (2H)

- Échange préliminaire pour mieux vous connaître et définir le lieu pour les prises de vue
- 2h de séance portrait dans vos locaux, chez vous ou en extérieur
- Traitement des images par un laboratoire professionnel et ajustement colorimétrique
- Livraison des photos en haute définition

400 €



POUR TOUTES LES PRESTATIONS

OPTIONS.

OPTIONS ET COÛTS COMPLÉMENTAIRES

Pour plus d'une journée de présence

SUR DEVIS

Vidéo des backstages pour les
réseaux sociaux

+200 €

Frais de déplacement

**FRAIS RÉELS AU
DELÀ DE 30 KM**

Pour des demandes plus spécifiques

ME CONSULTER

UNE GRANDE SATISFACTION

NOS CLIENTS.



ROMAIN DEMAILLY - BOULANGER

La Boulangerie du Square, c'est une affaire de famille ! Cette boulangerie parisienne de 1918 a été rachetée en 2018 par Romain, son épouse et ses beaux parents.

Des pâtisseries aux repas du midi en passant par le pain (au levain évidemment !) : tout est fait maison !



ALICE MÉNARD - MARAÎCHÈRE

Exploitante agricole à Saint Julien de Concelles, Alice Ménard produit une agriculture paysanne "plus que bio".

En 2020, elle reprend les terres de son père et fournit actuellement les plus belles tables de Nantes (Vacarme, Sepia, Les Chants d'Avril, Canopée et Clémence).



LES FILLES DU MARRONNIER

Créé en 2021, ce café-restaurant 100% nantais est une véritable aventure familiale composée d'une mère et de ses trois filles.

Avec le reste de l'équipe, elles proposent une cuisine très variée avec des produits frais et locaux. Le soir, ambiance bar et tapas sur leur magnifique terrasse arborée.

UNE GRANDE SATISFACTION

NOS CLIENTS.



LA MANDALE

Située au milieu de la rue Léon Jamin, La Mandale fait partie des tables les plus réputées de Nantes.

Avec une carte qui se renouvelle toutes les semaines, ce restaurant bistrannique propose des plats atypiques mais toujours parfaitement équilibrés.



LA PENTE DOUCE

Créé en 2024, La Pente Douce est située à deux pas de la place Zola. Bistrot à manger le midi et bar / tapas le soir.

En plus de proposer une cuisine variée de qualité, le lieu dispose d'un des rares terrains de boules nantaises de la région. Un endroit idéal pour boire un (des) verre(s) tout en faisant une partie !

MES COORDONNÉES

ON RESTE EN CONTACT ?

NICOLAS PETIT

-  @capteur_argentique
-  06 82 68 57 00
-  www.capteur-argentique.fr
-  contact.capteurargentique@gmail.com
-  Nicolas Petit

