



EMBARGO JUSQU'AU MARDI 9 SEPTEMBRE, 00H01 (BST)

Candidatures ouvertes pour les plus grands prix de photographie culinaire du monde

Les **World Food Photography Awards** sponsorisés par **Bimi®**, la plus grande célébration mondiale de la photographie culinaire, ouvrent leurs candidatures pour l'édition 2026.

Le concours, dont c'est la 15e édition, invite les photographes amateurs et professionnels à partager leurs photos de cuisine du monde entier, qu'il s'agisse de paysages, de portraits, de voyages, de mariages, de photojournalisme ou de tout autre catégorie.

Un **premier prix de 5 000 £ (GBP)** est à gagner et toutes les images finalistes seront exposées dans les prestigieuses **Mall Galleries** à Londres. Une sélection d'images finalistes sera également exposée dans le magasin emblématique de Fortnum & Mason à Piccadilly.

« La nourriture est le battement de tambour de la vie - trop, trop peu, récolte, sécheresse, beauté et horreur - elle nous lie tous », déclare Caroline Kenyon, fondatrice du concours. « Rien ne raconte ces histoires importantes avec plus de force que les images que les photographes nous envoient des quatre coins du monde. »



« Delfina, La Pasta Granny » par Lizzie Mayson. Lauréate du prix Claire Aho pour les femmes photographes, 2025

Avec **[plus de 25 catégories](#)**, les prix reconnaissent que l'alimentation touche la vie de diverses manières - depuis la culture, la récolte et la cuisine, jusqu'à la consommation, la célébration et la survie.

Une nouvelle catégorie, intitulée « La nourriture comme à la maison », créée en partenariat avec UK for UNHCR s'adresse aux participants ayant connu le déplacement à cause d'un conflit ou d'une persécution. Elle invite à partager des images illustrant la façon dont la nourriture peut rappeler le sentiment d'être chez soi.

Un nouveau prix passionnant, en partenariat avec Marks & Spencer Food, est également introduit pour le concours de cette année, dont les détails seront annoncés prochainement.

Le jury mondial de cette année, présidé par le légendaire photographe culinaire David Loftus, est composé des personnes suivantes : René Redzepi, copropriétaire du Noma, Tom Athron, PDG de Fortnum & Mason, Sergio et Javier Torres, chefs célèbres, Rein Skullerud, photographe principal et rédacteur en chef, Programme alimentaire mondial, Henrique Sá Pessoa, chef étoilé au guide Michelin, Claire Reichenbach, PDG de la Fondation James Beard, et Jamie Oliver, chef, restaurateur et militant de la cause alimentaire.



« Champignon en forme d'huître rose - Gros plan » par Kate Ireland. 3ème, Crème de la crème, 2025

« Participer à ce concours est un excellent moyen de se mettre au défi, de se faire connaître et d'entrer en contact avec une communauté inspirante de personnalités créatives », déclare Jasmina Kazemier, ancienne finaliste. « Même si vous ne gagnez pas, vous gagnez en clarté sur votre style, vous vous poussez à la création et vous vous faites remarquer. Cela vaut toujours la peine ».

« Ce concours est l'un des meilleurs concours de photographie au monde », déclare Louise Rayner, ancienne finaliste. « Il faut du courage et de la confiance pour y participer, mais on ne sait jamais ce que les juges recherchent. Je me suis inscrite le tout dernier jour, craignant de n'arriver à rien, mais je suis arrivée en finale avec une photo prise rapidement sur mon téléphone - on ne sait donc jamais ce qui peut arriver ! »

Pour plus d'informations et pour participer au concours, visitez www.worldfoodphotographyawards.com
Clôture des inscriptions le dimanche 8 février 2026



« Le poids de la récolte de thé » par Marco Rutten. 2ème, Ramenez la récolte à la maison

-FIN-

IMAGES

Téléchargez les images présentées dans le communiqué [ici](#)

Téléchargez les images de tous les lauréats de la catégorie 2025 [ici](#).

Voyez tous les finalistes 2025 dans la galerie en ligne [ici](#).

*Veuillez vous assurer que *toutes* les images sont créditées de la sorte : [nom du photographe]/World Food Photography Awards sponsorisé par Bimi®.

NOTES DE L'ÉDITEUR

A propos de Bimi® - Si vous voulez un légume doux, plein de bonnes choses et qui cuit en quelques instants, le brocoli Bimi® est le légume idéal. Et comme il est délicieux de la tige à la pointe, il n'y a rien à jeter.

Le brocoli Bimi® a une saveur douce et noisettée, une texture croquante. Contrairement au brocoli classique, il est aussi délicieusement succulent. Le brocoli Bimi® est tendre du fleuron à la tige, de manière à ce que vous puissiez le déguster en entier, contrairement au brocoli classique, dont la tige a tendance à être plus épaisse et parfois filandreuse.

Le brocoli Bimi® est le fast-food entièrement naturel qui vous donne une sensation de bien-être. C'est la façon la plus savoureuse de manger des légumes verts. Riche en fibres, en protéines, en folates et en vitamines A et C, ajoutez-la à votre plat préféré pour lui donner un délicieux coup de pouce. Source de potassium, le brocoli Bimi® contribue également au maintien d'une tension artérielle normale. Le brocoli Bimi® est donc une manière très savoureuse de prendre soin de soi.

Le brocoli Bimi® est une variété unique de brocoli à longues tiges. Les bienfaits nutritionnels de la tige du brocoli classique, qui est souvent jetée, peuvent être appréciés avec Bimi®. Vous consommerez plus de bonnes choses grâce à ce délicieux légume vert.

Pour plus d'informations, visitez : www.bimibroccoli.com

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

Autres sponsors et partenaires : Action contre la faim, Fondation Aho & Soldan, Champagne Taittinger, Fortnum & Mason, Hotel Art Group, Salon Culinaire International, James Beard Foundation, Jamie Oliver Group, M&S Food, MPB.com, Production Paradise, The Felix Project, The Royal Photographic Society, unearthed®, Programme alimentaire mondial des Nations unies.

Le World Food Photography Awards est la propriété de The Food Awards Company.