

regards

frédéric chaubin
yoann cimier
marion lefebvre
barbara ryckewaert
olivier roller
karl f. stewart

olivier roller

revue de photographie
photographic review

11

pouvoir

sous la direction de claude belime et pascal ferro

3	”debriefing”, pierre denizet
7	yoann cimier
21	olivier roller
37	karl f. stewart
51	frédéric chaubin
65	marion lefevre
79	barbara ryckewaert

Debriefing

L'impact – une grosse pierre, pensa-t-il, ou une barre de fer – avait transformé la vitrine en une grande toile d'araignée. C'est à peine si, de la fenêtre de son bureau, il distinguait encore l'intérieur du magasin. Les deux mannequins de bois aux robes luxueuses, de celles qu'en d'autres circonstances il aurait pensé offrir à sa femme, n'étaient plus que deux silhouettes incertaines derrière la surface morcelée du verre. Ses yeux balayèrent la rue, déserte et silencieuse à cette heure matinale. Le jour naissant s'y engouffrait maintenant en rayons obliques et flattait les immeubles d'une lumière douce et cuivrée. Tout semblait si calme ; à croire que rien n'avait eu lieu. La vitrine seule détonnait, unique vestige des dernières émeutes.

Malgré lui, il n'avait de cesse de revenir aux événements. Des centaines de personnes, massées dans les rues après l'annonce des dernières mesures gouvernementales, criant leur colère, saccageant voitures, boutiques, devantures de banques, abribus... Sans calcul, sans autre message que le refus d'une vie stérile, dépossédée de toute perspective : un désespoir à l'état pur. A quelques centaines de mètres de là, un homme s'était vidé un bidon d'essence sur le corps avant de gratter l'allumette qui le transformerait en torche humaine. Et puis cette femme, mère de famille, qui à la colère avait préféré l'ultime renoncement en enjambant le balcon situé au septième étage de son immeuble. Il s'était senti vaguement honteux lorsque, en apprenant la nouvelle, la première chose qui lui était venue à l'esprit était une série de statistiques publiées quelques années plus tôt dans un rapport de l'OMS.

Il se détourna un instant de la fenêtre et regarda le vaste bureau où s'empilaient notes et dossiers. Instinctivement, il chercha les effets personnels qu'il y avait disposés le premier jour : un vieux manuel de droit européen, la montre Breguet de son grand-père paternel, un galet blanc et plat, parfaitement lisse, ramassé vingt-ans plus tôt sur une plage d'Anafi. Ces

objets avaient toujours eu le don de désamorcer ses angoisses, d'apaiser ses craintes les plus profondes. A chacune des étapes qui avaient jalonné son parcours, il s'était arrangé pour les avoir près de lui, dans sa chambre d'étudiant d'abord, puis dans les bureaux successifs qu'il avait occupés à l'université et dans les entreprises où il avait travaillé jusque-là. A tel point qu'il avait fini par croire – un trait superstitieux qu'il se gardait bien de reconnaître ouvertement - que sa réussite tenait un peu à leur présence. Il lui suffisait de les observer assez longtemps pour que l'ordre des choses lui semble à nouveau cohérent, harmonieux. Qu'à nouveau il se sente à sa place. Mais leur pouvoir pour la première fois refusait d'opérer. Ils n'étaient plus que de simples objets, dérisoires, porteurs d'une histoire qui lui semblait maintenant lointaine, comme étrangère.

La situation du pays avait joué en sa faveur ; le dernier remaniement l'avait propulsé à un poste auquel, étant donné son jeune âge (trente et un ans), il n'aurait pu prétendre avant plusieurs années. Il se rappelait l'appel reçu en pleine nuit ; l'incrédulité dans un premier temps en entendant les mots prononcés à l'autre bout du fil, et puis très vite un sentiment de satisfaction presque enfantin, l'impression d'obtenir une récompense depuis longtemps convoitée. De toucher au but. Le reste avait suivi dans une sorte de fiévreuse agitation : le retour dans la capitale, les premières réunions, le flot des directives, les piles de dossiers à partir desquels il s'efforçait d'envisager des solutions, d'élaborer des réponses qui ne fussent ni mensongères, ni trop douloureuses.

Toucher au but. A présent qu'il se tenait debout dans cette pièce, le corps soudain empreint de lassitude, ces trois mots avaient cessé de résonner en lui, comme égarés dans quelque coin obscur de son cerveau. Et avec eux, la croyance jusque-là intacte qu'il avait, lui plus qu'un autre, un rôle à jouer. Longtemps, il s'était laissé aller à l'illusion de comprendre le monde. Toutes ces connaissances ingurgitées, ces expériences acquises, ces savoir-faire patiemment réunis ; toutes ces choses dont il pensait qu'elles garantissaient sa légitimité, justifiaient son ambition. S'était-il jamais interrogé sur le bien fondé de son engagement ? Quel était son poids au regard d'un corps qui se fracasse sur le trottoir ? Se pouvait-il que le pouvoir fût un jeu qui tourne mal, toujours ?

Il aurait voulu se ressaisir, balayer ces questions qu'il savait puérides, contreproductives, et relire une dernière fois ses notes. Au lieu de quoi il se tourna à nouveau vers la fenêtre. Une camionnette était maintenant sta-

tionnée devant la vitrine. Deux hommes en sortirent et, après une série de préparatifs dont il ne distingua pas tous les détails, achevèrent l'œuvre des vandales, martelant à coups de masse le verre feuilleté de la vitre jusqu'à ce qu'il se ploie et cède. La toile d'araignée fut ensuite découpée et remise dans un container. L'entreprise dura peut-être un quart heure, au cours duquel il fut incapable de détourner les yeux. L'interphone sonna sur son bureau au moment où les ouvriers détachaient du flanc de la camionnette un pan de verre intact, où le soleil un instant scintilla. La voix de la secrétaire emplit le silence : « Monsieur le Premier Ministre vous attend ».

Il réajusta son nœud de cravate, enfila sa veste et rassembla ses affaires, en une lenteur qui, si on l'avait observé depuis le seuil de la porte, aurait pu passer pour de l'hésitation. Comme il posait la main sur la poignée, il réprouva l'envie de retourner une fois encore à la fenêtre. Bientôt, les deux ouvriers auraient achevé leur travail, la camionnette repartirait dans la quiétude du petit matin. A son retour, aucune toile d'araignée ne se dessinerait plus sur la vitrine. Elle resterait invisible ; mais lui ne cesserait de se débattre entre ses fils, d'en chercher l'issue, désespérément, jusqu'à ce qu'enfin le jeu s'interrompe. Que la partie soit à jamais perdue.

Pierre Denizet, Août 2012

yoann cimier

Tunisie : photographies 2007-2011

À l'aube d'une hypothétique « Union Méditerranéenne », la Tunisie se voulait pleinement ouverte au modèle occidental. Une migration culturelle qui a eu pour effet la transformation effrénée du paysage tunisien.

Amorcé en 2007, ce corpus de photographies de paysage avait pour plan initial d'enregistrer autant de scènes, de lieux et d'ambiances capables de rendre compte de la diversité du territoire tunisien. Un témoignage visible de ses transformations, un essai contemplatif sur les liens que tissent les tunisiens avec leur environnement.

En arpentant cet espace méditerranéen paradoxal où cohabite tradition et modernité, ouverture et conservatisme, tourisme de masse et mode de vie séculaire, je découvre peu à peu un maelström de contrastes et d'oppositions, où stigmates du passé et orientations vers l'avenir se situent souvent dans le même décor.

Mais dans le viseur de l'appareil, ce territoire assimilé depuis 23 ans à une vaste prison sans murs révèle peu à peu la tension latente d'un corps social paralysé, pris dans l'étau invisible d'un régime corrompu. Inégalités vertigineuses, jeunesse laissée pour compte, censure débridée, occultation du futur, ces photographies contiennent en filigrane les causes et raisons du bouleversement à venir.

Dans une veine documentaire, ces photographies témoignent de cette période pré et post révolutionnaire, dont l'épilogue reste encore à écrire.

Yoann Cimier

Contact : www.yoanncimier.com

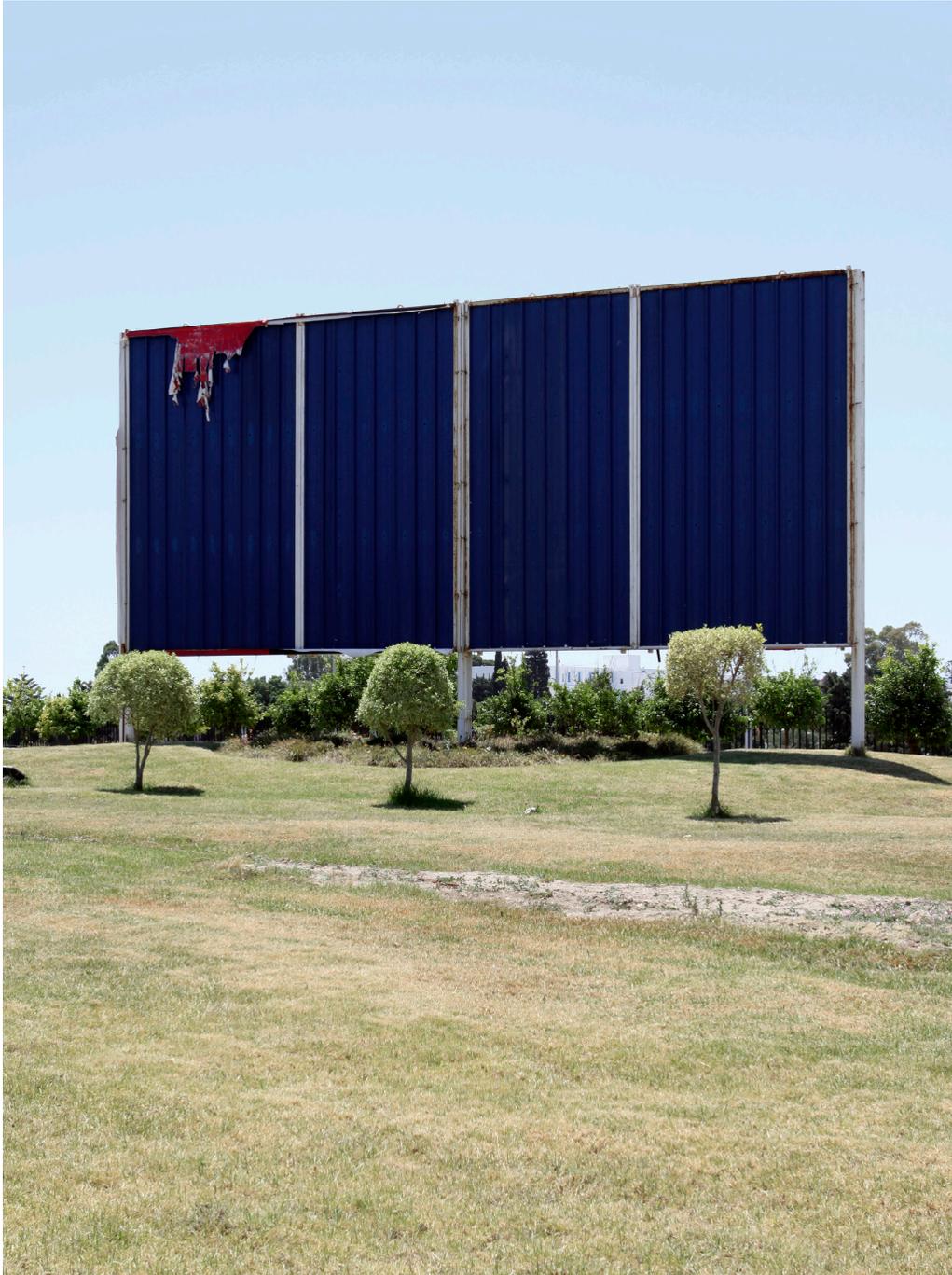




















olivier roller

Figures du pouvoir

Le projet « Figures du pouvoir » montre le pouvoir, en France, en ce début de 21ème siècle.

Plus exactement, ces photographies montrent des hommes de pouvoir, ce qui n'est pas la même chose.

Si le pouvoir est immuable, les hommes de pouvoir, eux, sont friables.

Ils sont ministres, financiers, publicitaires, diplomates, patrons de médias... ils dirigent notre monde. Mais, si ces métiers sont très bien identifiés, les hommes qui les composent sont quasi-inconnus.

Cette perte d'identité génère une image du pouvoir fantasmé. C'est le fameux « ils » du pouvoir lointain.

Si le visage est notre identité, le signe par lequel on reconnaît l'autre, alors qui sont ces gens, que nous raconte leur visage ?

Le pouvoir s'inscrit sur le visage des hommes, dans leur chair ; comme sur la pierre des portraits de marbre des Empereurs romains. Ce qui reste de cet immense Empire ce n'est que des bouts de pierre, abîmés par le temps. Quelle trace nos puissants laisseront-ils?

Chaque pouvoir que je représente est avant tout lié à une quête d'autorité. Ainsi, le portrait photographique m'apparaît comme un rapport de force où le photographe doit s'imposer face à son modèle.

Or la fonction des Hommes de pouvoir les oblige à imposer leur propre autorité. La séance photographique est alors le lieu où se confrontent ces deux autorités.

Ils doivent céder, abdiquer leur image de communicant pour se laisser regarder.

Ce qui est photographié, c'est un pouvoir en mutation, en suspens, peut-être en train de disparaître.

Le pouvoir est ce rêve de défier le temps, en sachant que le temps sera plus fort.

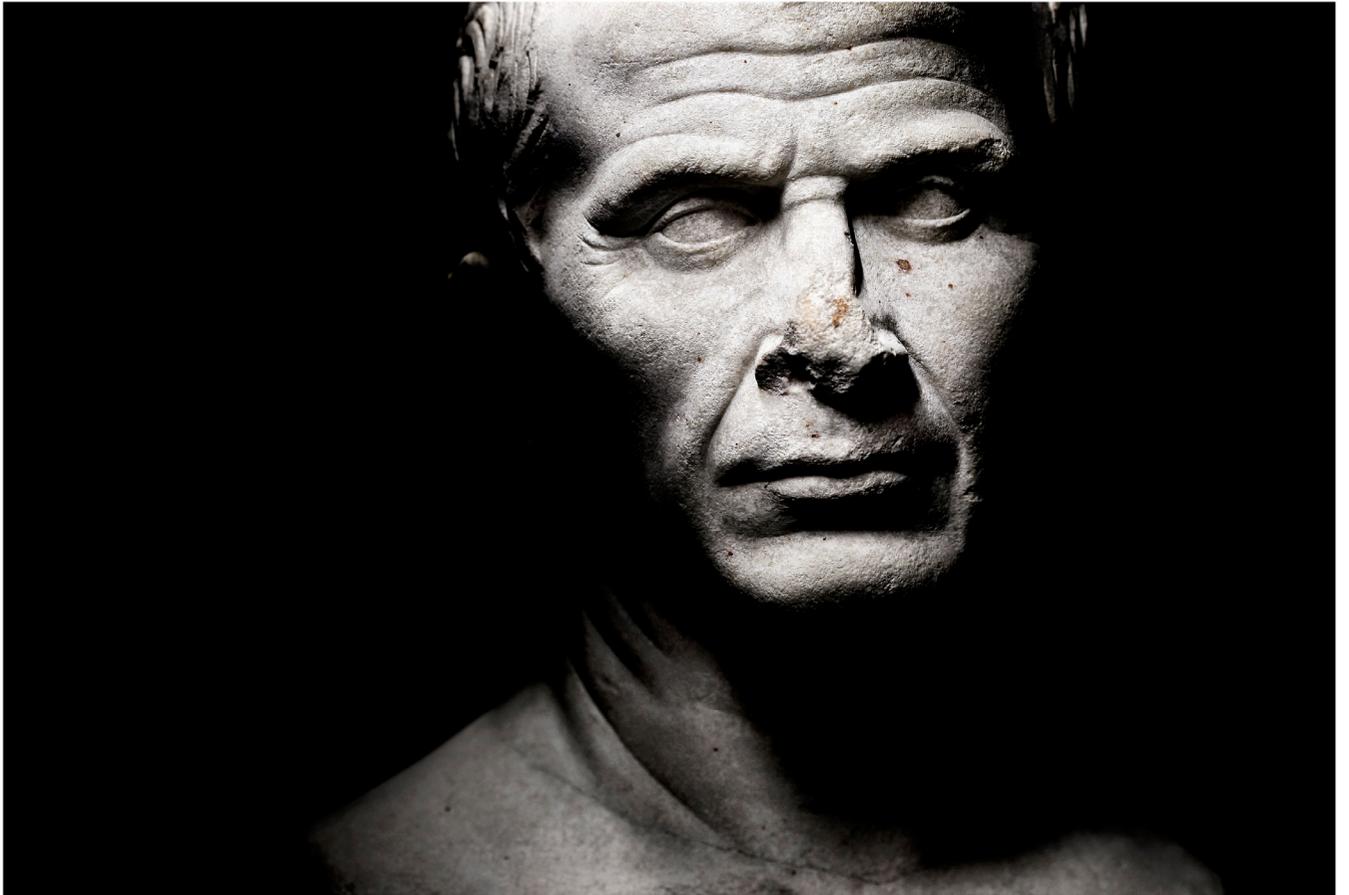
L'homme de pouvoir sait qu'il a perdu.

<http://www.olivierroller.com>



Arnaud, politique & Nicolas, militaire





Jules, Empereur



Véronique, communicante & Jacques, publicitaire





Jean-Marie, politique & Pierre, financier





Carine, icône de la mode & Frédéric, financier





Maurizio, diplomate & André, financier





Jean-Louis, politique & Jean-Pierre, publicitaire



karl f. stewart

Shah of Iran protests . Washington D.C., 1977

An estimated 10,000 Iranian students protested against the Shah in Washington, D.C. in November 1977. Two months later the Shah fled Iran. Twenty months later he died in exile in Cairo, Egypt.

<http://kfstewart.com>























frédéric chaubin

L'illusion du pouvoir.

L'architecture est un geste politique. Elle inscrit la construction sortant de terre dans la vie de la cité, délivrant un message au-delà de sa vocation purement fonctionnelle.

Une manifestation célèbre de cette idée nous est donnée à la Renaissance avec le Palais Pitti à Florence. Sa façade austère en pierre grise, son dessin massif côté place publique, confèrent à ce bâtiment une incroyable puissance. Il assoit la domination d'une famille, les Médicis, sur toute une ville.

Dans une même logique de pensée, dans les années 1970 à 1990, l'architecture soviétique a développé par-ci par-là, des constructions faites de démesure et dotées d'une certaine extravagance, un côté baroque oserai-je dire ; loin de l'image toute en ligne et angle droit.

Cette architecture objet était certainement le témoignage d'un dernier « élan chaotique » provoqué par un pouvoir qui tombait en décrépitude.

En dépit de ces énormes blocs de silice, l'histoire a eu raison de ce colosse au pied d'argile.

Frédéric Chaubin nous confie ici un petit opus d'images extraites de son très bel ouvrage CCCP Cosmic Communist Constructions Photographed sorti en 2011 aux Editions Taschen.

Pascal Ferro

<http://www.fredericchaubin.com>

























marion lefevre

Mignardises

Le système patriarcal qui domine très largement l'histoire des civilisations, identifie inlassablement la femme comme objet de désir. L'histoire témoigne tout aussi infatigablement des moyens déployés par ce système pour empêcher la sulfureuse créature d'exprimer le sien. Les affaires de mœurs qui parsèment l'actualité montrent à l'évidence que cette vision à sens unique est enracinée dans les cultures du monde entier, y compris celles qui se veulent progressistes, et à quel point elle prévaut dans l'esprit de nos contemporains, hommes comme femmes.

La série Mignardises réagit avec malice à cet état de fait et rend hommage aux petites luttes de pouvoir que les hommes et les femmes se livrent depuis le début de l'humanité. Elle utilise la parabole de la cuisine – hautement symbolique de la place affectée aux femmes – pour montrer les hommes tels qu'envisagés à leur tour comme objets de désir par leurs consœurs : d'appétissantes chairs tentatrices qui leur inspirent de réjouissants festins.

L'homme la chasse mais la femme le cuisine...

contact@marionlefevre.com

www.marionlefevre.com

Consommé de yogi à l'ortie brûlante

Ingrédients

1 gymnosophiste aguerri
1 drapé sadien

Pour la décoction

Feuilles de grande ortie et d'ortie brûlante, sel
rose d'Himalaya, mélange 5 baies

Cette performance culinaire doloriste ne peut se réaliser qu'avec un vertébré flexible et ambigu, capable d'endurer des traitements saumâtres sans y laisser la peau. Elle démange particulièrement les maîtres de la cuisine zen qui n'ont plus envie de jouer sur du velours.

Déposer le gymnosophiste en crapaudine sur le drapé et fouetter vivement avec le bouquet d'orties pendant quelques secondes. Détacher et humecter les feuilles. Presser sur la peau en retenant son souffle jusqu'à obtention d'une efflorescence de réactions charnelles enflammées.

Frictionner la chair avec une poignée de gros sel et de poivres concassés afin de l'irriter au maximum. Laisser macérer. Goûter en silence la beauté de la brûlure. Répéter les opérations plusieurs fois dans le désordre. Lorsque le gymnosophiste est à l'acmé de sa coction, apaiser le feu en salivant sur lui abondamment.

Méditer avec froideur l'étape suivante.





Alchimiste aux cheveux d'ange

Ingrédients

1 janséniste à l'esprit aiguisé

1 ombrage providentiel et clandestin

Pour le col

200g de caramel pour la confection

des filaments de sucre

L'alchimiste est un drôle d'oiseau très recherché des gastronomes visionnaires ayant le sens de la formule et déjà plus d'un tour dans leur gibecière.

D'apparence pâle et austère, ce volatile altier est hautement réceptif aux expérimentations nébuleuses et aux modélisations ésotériques. Ces prédispositions secrètes, bien connues des initiés de l'office, font de lui une gageure intéressante pour les apprentis qui cherchent à explorer les arcanes de leur art.

Pour que la métamorphose adienne et que sa chair révèle son potentiel licencieux, il est nécessaire de lui faire un sort au moyen d'un enchantement culinaire elliptique qui déstabilise et altère sa nature raisonnable.

L'adjonction d'un collet monté arachnéen et douceâtre, prodiguée simultanément à la profération d'incantations célestes, engendre un ensemble de réactions moléculaires subtiles et un effet tensio-actif maximal qui jouent à plein dans la transmutation de son corps défendant. Passez muscade ! L'alchimiste est alors prêt pour le grand oeuvre.

La part du Lion

Ingrédients

1 fauve olympien à la crinière madrée

1 rivage lointain et aride

Pour le pectoral

Bâtons de réglisse, cannelle, vanille

A la fois rogue, flegmatique et impulsif, ce gibier majestueux est un défi de chef.

Il faut l'envisager calmement avec égard et circonspection avant de lui tourner autour. La patience est essentielle dans le processus de préparation car ce fauve mythique laisse peu de marge de manoeuvre et la moindre étourderie peut être fatale.

Flairer l'instant propice pour apposer le pectoral. Le geste doit être prompt et assuré. Profiter de ce rapprochement pour toiletter l'animal en douceur. Il est d'une grande sensualité et s'abandonne avec souplesse au traitement prodigué.

Ce morceau de choix dégage naturellement un musc fort capiteux que bonifient admirablement les bâtons d'épices. Sous l'action chauffante des soins et du soleil, ce mélange odorant peut monter à la tête et faire perdre la maîtrise de soi.

Un tel dérapage risque d'être cuisant. Garder à l'esprit que ce gibier reste sauvage et peut avoir des réactions imprévisibles. Aussi, avant de se risquer à la première entame, s'assurer que l'éclair souverain au fond de son oeil est totalement consommé.

Le fauve dressé, c'est le moment de se lécher les babines.





Oblomov aux trois caviars

Ingrédients

1 slave velléitaire et tourmentée

1 jeté de lit en fourrure de renard véritable

Pour l'ornement

Oeufs d'esturgeon beluga, d'escargot Gros Gris et de saumon sauvage

Il est du dernier chic de cuisiner ce mets abattu dans son pays d'origine.

Choisir un slave racé et languide, écrasé par son attermoiement entre pulsion de vie et de mort, déniché en position horizontale sur une surface feutrée dont il est impossible de le dissocier. Ce conditionnement étant structurel, préférer la version Deluxe avec pelage de vulpes des stepes, chassés sur les terres de sa propriété.

Procéder à l'application des caviars avec paresse. Laisser les effluves d'iode et d'humus l'envahir, lui redonner peu à peu le goût de la vie mondaine. Aspirer du bout des lèvres ces perles de saveurs à même son poitrail avec concupiscence et en procrastinant à l'excès, jusqu'à ce que l'ardeur de son âme slave se ranime ostensiblement.

Profiter de ce sursaut vital pour le déguster fiévreusement avec un Chasse-Spleen blanc du meilleur millésime.

Guascone alle Spaghetti

Ingrédients

1 fanfaron volubile et gominé

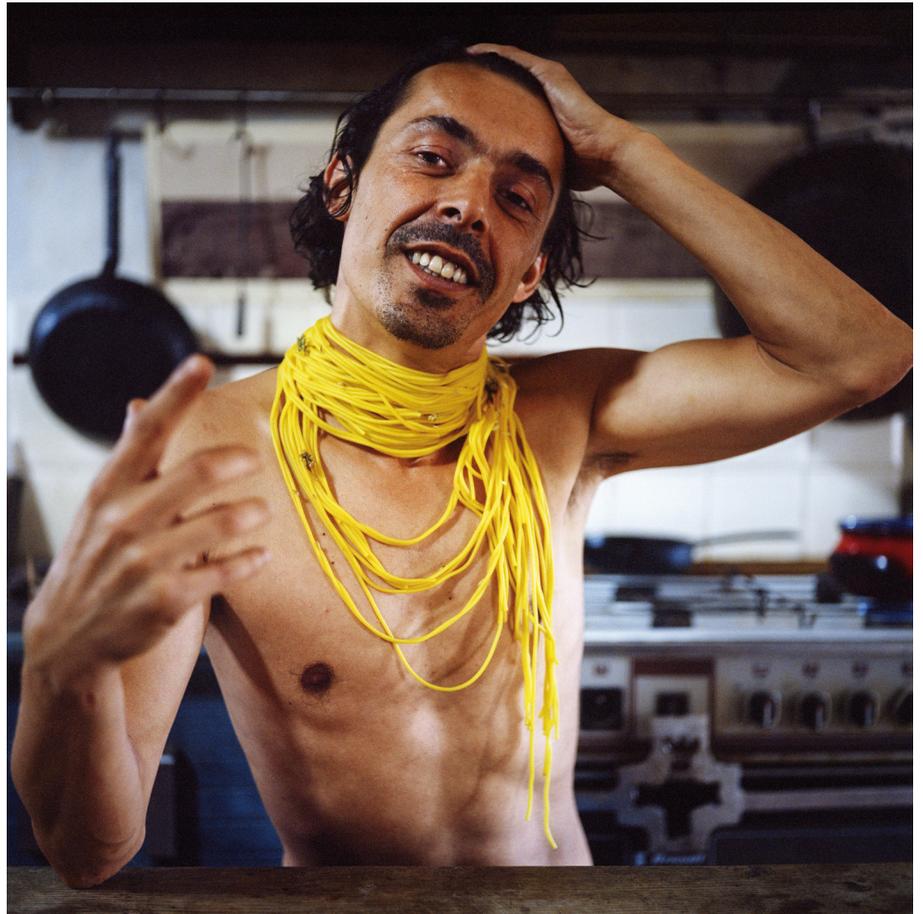
1 cuisine rudimentaire

Pour le tour de cou

Spaghetti, safran, origan, beurre, sel, poivre

Le fanfaron déborde d'énergie et de promesses. C'est une viande nerveuse et expressive qui gesticule lorsqu'on la prépare, gémit quand on la détaille, s'épanche quand on la mijote, psalmodie lorsqu'on l'enfourne, hurle quand elle est à point...

Charmant, facétieux, exaspérant, il est parfois bon de juguler sa faconde en l'entortillant au moyen d'une recette ordinaire. S'il vous saoule avec ses crépitements pendant que vous le braisez, vous pourrez l'étouffer gentiment en resserrant le garrot.





Last mango in Paris

Ingrédients

1 mignon duveteux et lascif

1 descente de lit chatoyante

Pour la parure

Mangue et grenade mûres à point

Difficile de ne pas succomber au charme de ce dessert faussement candide. Le mignon est tendre et délicieux, juste ce qu'il faut de mutin pour le rendre affriolant. Commencer par l'allonger sur une surface plane, de préférence non abrasive, afin de ne pas meurtrir sa chair pendant la préparation, puis étaler les découpes de mangue en partant du centre de la poitrine vers l'extérieur.

Parsemer de graines de grenade et contempler un instant l'éclat velouté de ses prunelles avant de fondre sur lui sans civilité.

Le mignon se travaille au naturel, tandis qu'il s'imprègne des pulpes qui cèdent sous la pression exercée. Tout se mélange alors, salade ou compote, on ne sait plus, les grains de grenade explosent sans prévenir à la face de la mangue, magnifique onguent à la texture beurrée qui invite aux dérapages les plus insensés.

Après avoir consommé, laper voluptueusement le puits sauvage situé sous chaque épaule. Ce merveilleux réceptacle des sucres versés, possède un goût de paradis perdu capable de vous faire oublier que vous êtes maintenant collés au plan de travail.

Suprême de pharaon aux olives

Ingrédients

1 prince nubien

1 Adytum étoffé

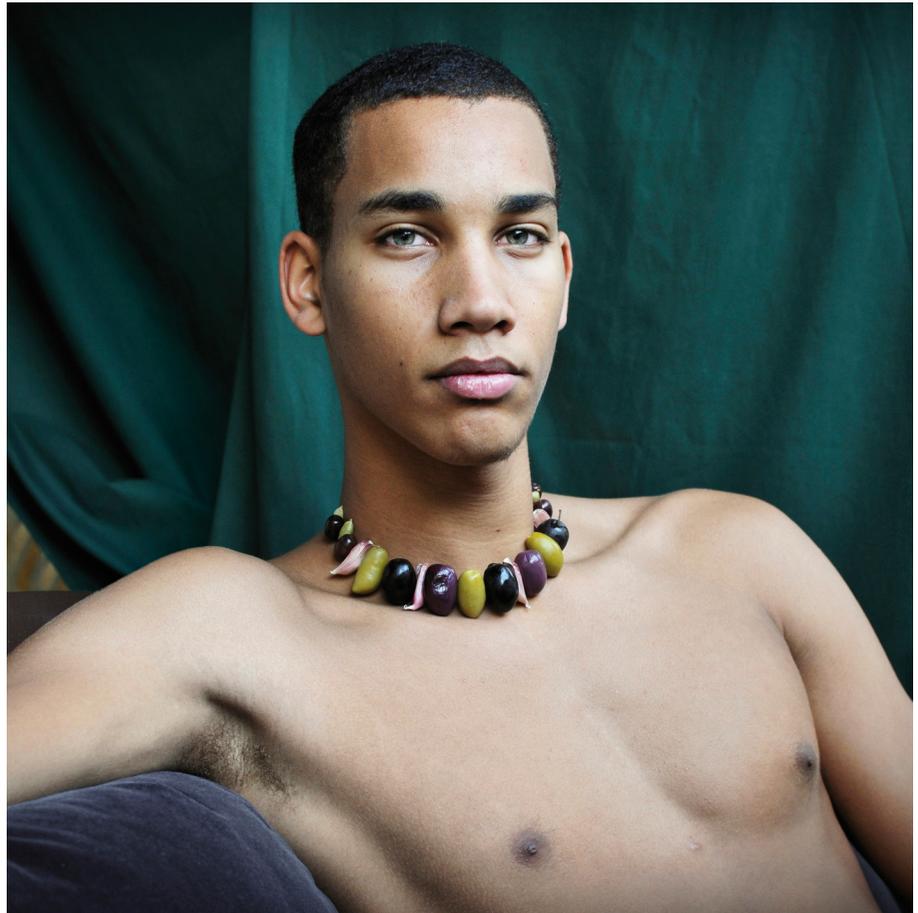
Pour le tour de cou

Olives Kalamata, Lucques, Noires confites, Coquillos, gousses d'ail rose, graines de cardamome

Afin de garantir la pureté de son origine, le prince est élevé à l'abri des regards, dans un milieu religieusement préservé. Autant dire qu'il vaut mieux se préparer à faire antichambre pour y avoir accès. Nul doute cependant que cette viande souveraine mérite l'effort d'allégeance requis avant de finir dans votre linge.

Sa sapidité quelque peu juvénile gagne à être rehaussée par des notes d'amertume, des arômes forts et épicés; mais le soyeux de sa surface glabre est à se pâmer, et la tenue de sa chair nubile est d'une fermeté incomparable.

Les agréments s'appliquent dès le début de la cuisson, qu'il est hautement recommandé de surveiller comme du lait sur le feu. Le prince n'est pas un agneau, son impavidité hiératique exsude à son insu l'impatience et la férocité de sa caste. Qui se prépare à le servir sur un plateau d'argent et se laisse déborder, risque de devenir esclave de cuisine.





Salaison de guerrier

Ingrédients

1 brave au regard fier

1 enceinte tapissée de moisissure noble

Pour le collier

Magret séché, viande de grison bresaola, coppa corse, lomito de pata negra, girolles, champignons de couche

Viande robuste et impétueuse s'il en est, la puissante chair du guerrier est une pitance terriblement virile. Selon les puristes, elle doit se dévorer crue à l'issue d'une empoignade à brûle-pourpoint, au terme de laquelle on aura réussi à lui plaquer le collier au cou.

Cette approche radicale convient aux cannibales matamores qui privilégient le caractère rugueux de ce mets et ne craignent pas de se jeter dans la mêlée à leurs risques et périls.

Pour les gourmets dont la résistance à l'impact d'une telle nourriture semble moins assurée, il est conseillé de frotter vigoureusement la bête à pleine main tout en l'assaisonnant maternellement pour finalement l'emboucaner.

Traité de la sorte, le guerrier mature de façon goûteuse et fait partie des vivres dont on ne peut plus se passer. Conserver au frais, à l'abri des mouches qui rêvent de lui tourner autour.

KashKash roulé en régliste noire

Ingrédients

1 Efrit au grand coeur

1 antre secret et immémorial

Pour le collier-plastron et le bracelet de force

Lampions de régliste noire

Cette créature légendaire à la stature de bel-luaire affole plus d'un marmiton lorsqu'elle fait son apparition dans la souillarde. Certes, sa densité monolithique et sa nature de feu peuvent impressionner. Ne pas se laisser décontenancer car l'éfrit recèle des propriétés surnaturelles et des ressources illimitées auxquelles il serait dommage de ne pas goûter.

Plus souple qu'il n'y paraît, ce butor magique se laisse docilement embobiner avec des lampions de régliste noire dont il est friand. Attaché par ce liant confectionné sur mesure, il se transforme en bonne pâte, capable de tous les prodiges.

Un chef roué et instruit peut en tirer jusqu'à mille et une recettes mais attention à veiller au respect des ablutions obligatoires avant de passer en cuisine. Ce manquement provoque le soulèvement brutal de l'éfrit qui peut alors prendre possession du fauteur sans salamalec.





Adonis agrémenté aux herbes fraîches

Ingrédients

1 jeune homme gracieux aux yeux clairs

1 sous-bois méditerranéen

Pour le tour de cou

Basilic, estragon, aneth, menthe, cerfeuil,
fenouil, ciboulette, sauge

L'Adonis est un venaison rare et délicate, introuvable en dehors des mois d'été.

Sa caléfaction doit se faire avec lenteur afin que la chair exhale crescendo l'arôme de myrrhe qui la caractérise.

Allié à la senteur des herbes, l'Adonis est une gourmandise divine et inspirée, idéale pour rompre un jeûne.

Baron à la Montmorency

Ingrédients

1 baron

1 demeure bourgeoise

Pour le plastron

500 gr d'appareil à meringue italienne

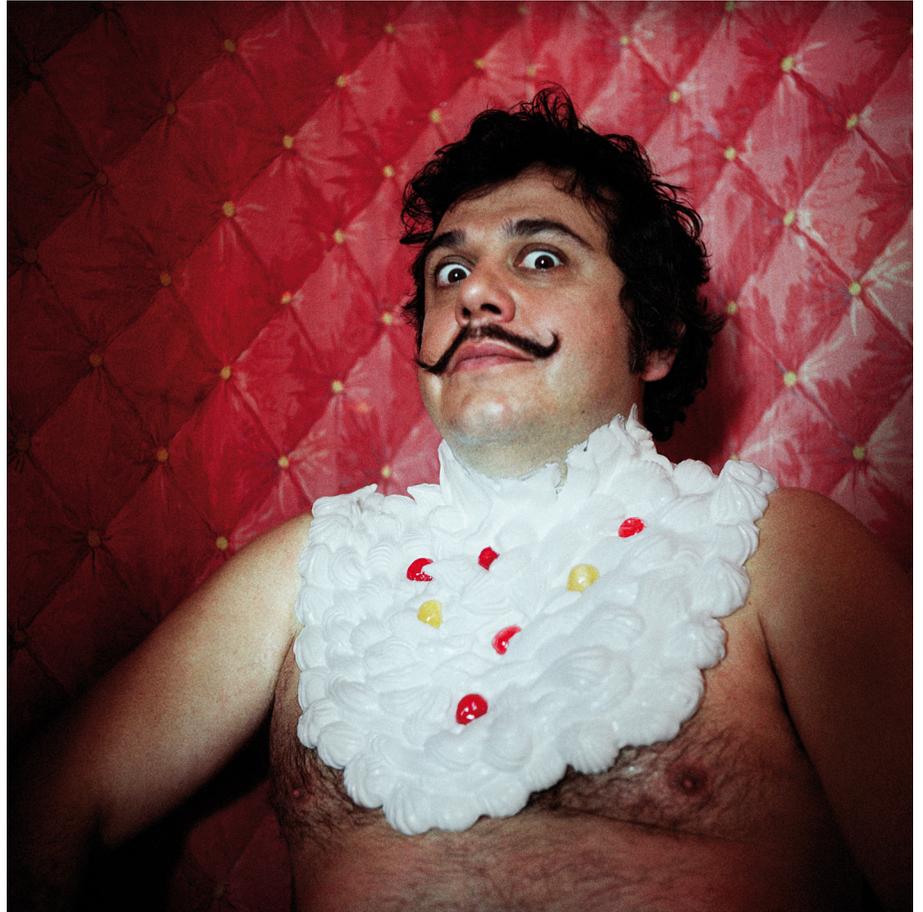
Quelques cerises confites

Le Baron est l'une des pièces les plus spectaculaires de la grande cuisine française. Apprêté selon notre mode c'est un mets baroque et fastueux, réservé aux réjouissances d'exception et aux appétits débriés.

Son exécution, loin d'être sommaire, requiert un tour de main vaillant et affranchi. Sa préparation en revanche, n'est que badinage et légèreté car le baron, légendairement sensible au soin que l'on porte à son enrobage, prête volontiers le flanc aux mignardises.

La pose du plastron doit donc faire l'objet d'un cérémonial sybarite et inventif, le plaisir d'oeuvrer ne devant en aucun cas éclipser le souci esthétique. La noble chair du baron n'en sera que plus alléchante.

Nous recommandons un écrin sophistiqué, tel un boudoir, pour honorer la générosité décadente de ce festin iconoclaste. L'usage de psychés et l'invitation de convives ne sont pas à négliger pour venir à bout de ce plantureux seigneur.



barbara ryckewaert

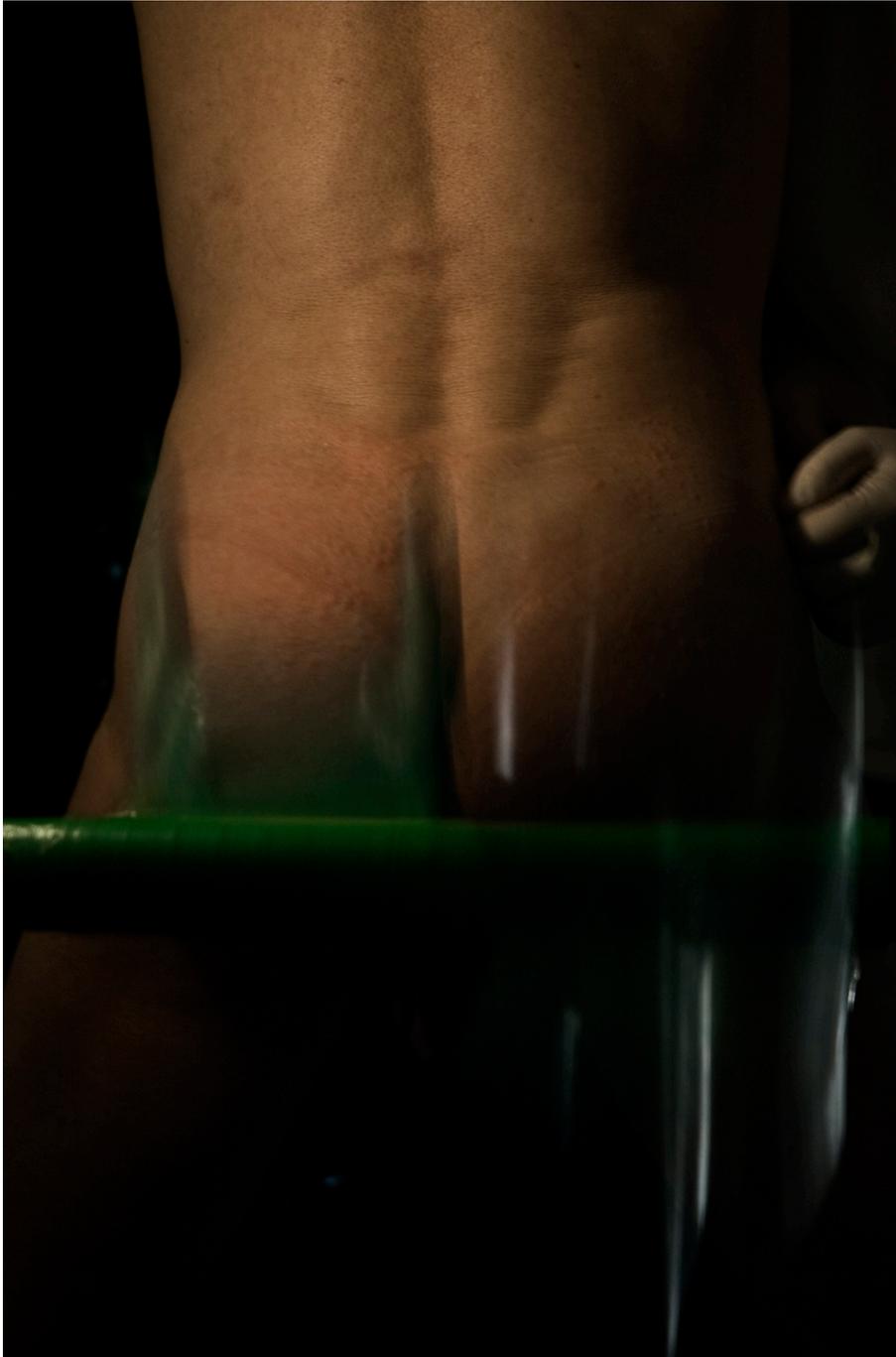
En 2008 je rencontre Cindy, elle m'ouvre les portes de son donjon parisien; 300m2 de sous-sol en plein Paris, un lieu entièrement dédié à la pratique du sado-masochisme. Je découvre cet univers qui m'était jusque là totalement inconnu et je découvre surtout Cindy, un électron libre dans ce milieu parfois un peu trop replié sur lui-même. Ici, même les plus simples échanges deviennent prétextes à poésie et création.

<http://barbararyckewaert.com>

























La revue de photographie Regards est éditée par l'association bla-blART, 20 rue JB Lulli, 66000 Perpignan, France.
www.bla-blart.com et consultable sur le site www.revue-regards.com

Directeur de publication : Pierre Corratgé (pierrecorratge@yahoo.fr)

Comité d'édition : Claude Belime, Etienne Conte, Odile Corratgé, Pierre Corratgé, Jean Dauriach, Pascal Ferro, Michel Peiro.

Communication : Odile Corratgé

Réalisation technique : Pierre Corratgé

Impression de la version papier par Crealink, création et impression numérique, Perpignan.

Contact : revueregards@yahoo.fr

Pour s'abonner à la revue web, acheter un exemplaire imprimé ou soumettre un dossier pour une édition ultérieure les renseignements sont sur le site www.revue-regards.com

Prochain numéro :

- "La Beauté" (responsable : toute l'équipe de rédaction)

Partenariat, publicité : odilecorrage@yahoo.fr

Toutes les photographies publiées dans la Revue de photographie Regards sont soumises au copyright. Toute reproduction ou publication est interdite sans accord de l'auteur.

ISSN: 2110-7513

