

Culinair bookazine

Ik ben gegrepen door een virus, ik wil niets liever dan kookboeken maken.' De Vlaamse culinaire fotograaf Tony Le Duc is al een tijdje besmet, volgend jaar viert hij zijn 25-jarige jubileum. Met bijna maniakale aandacht voor vormgeving en detail zette Le Duc met uitgeverij Homarus in de afgelopen jaren een nieuwe standaard voor het maken van kookboeken. Vooral de drie kookboekjes *De basis*, *Het product* en *Het gerecht* ontvingen alom lofprijzingen en worden door hun uiterlijk en inhoud vaak culinaire bijbeltjes genoemd.

Inmiddels is Le Duc aan een nieuw avontuur en een nieuwe uitgeverij begonnen. 'De boekhandels worden overstelpt met kookboeken, het is waanzin hoeveel titels er verschijnen. Ik wil graag boeken maken en verko-

pen, dus moet ik me onderscheiden. Daarom heb ik de reeks "Kook ze!" bedacht. Ik wil mensen die geïnteresseerd zijn in gastronomie een nieuw culinair platform bieden.'

'Kook ze!' laat zich volgens Le Duc het best omschrijven als een combinatie van kookboek en tijdschrift, ofwel een culinair bookazine. Drie keer per jaar verschijnt een nummer gewijd aan één thema. Het eerste nummer heette *Snel*, daarna volgden *Chic* en *Vreemd*, deze week verscheen het nieuwste nummer *Fris*. *Fris* ruikt naar limoen, de harde kaft is appeltjesgroen, vormgeving, recepten en verhalen zijn alle geïnspireerd op het thema.

Le Duc heeft een vaste opbouw voor de reeks: na voorwoord en register volgt het zogeheten 'productmozaïek', een aantal pagina's met foto's en korte beschrijvingen van ingrediënten en

producten die associaties oproepen met het thema. In *Vreemd* zijn dat onder meer teelballen en 'bacalhau', maar ook aubergine en Madame Jeanette. In *Fris* meer aandacht voor se-reh, groene appel en andere frisse smaken. Hierna volgt de receptuur, die is onderverdeeld in verschillende categorieën, van aperitiefhapjes tot nagerechten. Op de linkerpagina het recept en op de rechterpagina een paginagrote foto van het gerecht gemaakt door Le Duc. Tussen de voor- en hoofdgerechten is het tijd voor het magazinegedeelte, dat niet op glanzend papier is afgedrukt. 'De papiersoort past beter bij de inhoud. Het geeft de lezer een romanachtig gevoel',



licht Le Duc toe. Ook het magazinegedeelte kent vaste onderdelen, waaronder een historisch verhaal, de ontleding van een gerecht, een fotoreportage en columns geschreven door verschillende schrijvers en journalisten. Zowel uiterlijk als inhoud van 'Kook ze!' maakt hebberig.

BABETTE VERBEEK

Kook ze!

Bookazine, Uitgeverij Minestrone. Abonneren via www.kookze.be, los à €24,50 in de boekhandel.