

Foodfotograaf Tony Le Duc:

“Van nature ben ik een diesel”

“Het klinkt misschien een beetje vreemd”, moet foodfotograaf Tony Le Duc toegeven. “Van nature ben ik een diesel: traag op gang komen, maar eens op ritme van geen ophouden weten. Uitgerekend het eerste thema van mijn nieuwe culinaire boekenreeks *Kook ze!* is... *Snel*. Ik wil de thuis-koks niet nog meer laten stressen maar geef tips om in korte tijd lekkere en gezonde gerechten te maken. Salades, belegde luxebroodjes en toasts, pasta's, wokgerechten en zoete bereidingen op basis van fruit en yoghurt, dat soort dingen.” Kris LECOMTE

Tony speelde al langer met de idee om een boekenreeks in magazinstijl te maken naar het voorbeeld van de Duitse fotograaf Johann Wilsberger en zijn destijds succesvolle Gourmetreeks. “Ik wil een hedendaagse benadering brengen onder de noemer *bookazine* en richt me niet tot gastronomen maar tot de gewone thuis-koks. Naast de zestig recepten, telkens geïllustreerd met foto, deed ik een beroep op een aantal cu-

linaire journalisten die het thema van het boek belichten met achtergrondinformatie. Pieter Van Doveren werpt een maatschappij-kritische blik op de fastfoodcultuur. Jan Scheidtweiler verklaart de Big Mac-index en ontleedt een hamburger tot op het bot. Willem Asaert geeft een cursus time management in de keuken, van Agnes Goyvaerts kan je een kortverhaal lezen en de column van de Nederlandse Janneke

Vreugdenhil gaat over de correlatie tussen het tempo waarin de mens eet en de mate waarin hij geniet. Bij *Kook ze!* hoort ook een website - www.kookze.be - met korte video's over gewone mensen die in hun eigen keuken gerechten uit *Snel* klaarmaken. Het zijn er maar enkele, want in de eerste plaats wil ik natuurlijk dat mijn boek goed verkoopt”, lacht Tony.

MINISTRONE

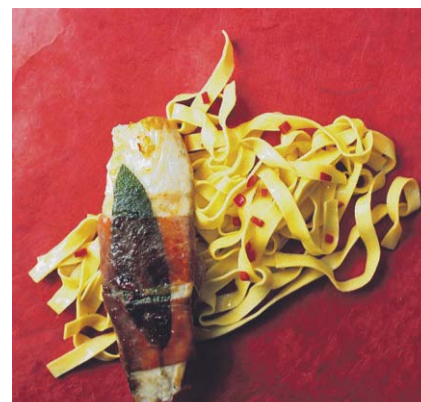
Voor het project ging de foodfotograaf van start met *Minestrone*, een nieuwe culinaire uitgeverij. Hoe zit het dan met *Homarus*, die andere uitgeverij die hij met journalist Filip Verheyden in 2004 begon en onder meer succesvolle kookbijbelletjes als *De Basis*, *Het Product* en *Het Gerecht* opleverde? Is er ruzie in het straatje? “Helemaal niet. Filip volgt momenteel een Master of Wine-cursus die veel van zijn tijd opsloopt en ik was te ongeduldig om de publicatie van *Snel* uit te stellen. Maar in de toekomst werken we zeker nog samen.”

Ondertussen is Tony al bezig met de voorbereidingen van een tweede deel in de reeks *Kook ze!* dat in september moet verschijnen.

Geen schrik dat de culinaire markt verzadigd geraakt? “Kook-, tuin- en interieurboeken, alle onderwerpen die met lifestyle te maken hebben, blijven het momenteel goed doen. Zeker als je originele invalshoeken en kwaliteit brengt”, weet de foodfotograaf die door de jaren heen een eigenzinnige stijl ontwikkelde, maar hardnekkig voorstander bleef van de analoge werkwijze, waarbij foto's op film worden vastgelegd. “Maar ik ben bekeerd. De productfoto's voor *Kook ze!* moesten zo snel klaar zijn dat ik toch naar het digitale tijdperk ben overgestapt. Voor alle veiligheid heb ik ze ook nog op dia gezet.”



i *Kook ze! Snel*, Tony Le Duc, Uitgeverij Minestrone, 70p, introductieprijs 19,95 euro. Vanaf september 24,50 euro voor deel 2. Info: www.minestrone.be



Saltimbocca van rouget met tagliatelle.



Kip en tofu in taco.



Hamburger onder de loep.

Tips om efficiënt te werken

1. Koop lang houdbare smaakmakers zoals olie, azijn en sojasaus in voldoende hoeveelheden.
2. Zorg voor een overzichtelijke indeling van proviand- en kruidenkast.
3. Verwerk (door hakken, pletten...) verse ingrediënten zoals ui, sjalot, look en gember voor meerdere kooksessies.
4. Bewaar ingrediënten in makkelijk afsluitbare plasticen doosjes.
5. Vries inheemse en exotische kruiden in porties in.
6. Maak bouillon of fond voor meerdere kookmomenten en vries de porties in.
7. Vries wijn of fruit- en groentesappen in porties in.
8. Label duidelijk alles wat in het diepvriesvak bewaard wordt.
9. Plaats bij aanvang van het keukenswerk alle ingrediënten overzichtelijk op het werkvlak in volgorde van gebruik.
10. Maak voor een nieuw gerecht een werklijst met de belangrijkste handelingen en hang ze duidelijk zichtbaar in de keuken.



Tony Le Duc.

Foto's Frank BAHNMULLER en Tony LE DUC