

# eten & genieten

www.eteningenieten.nl



## Reeks *Kook ze!* nieuwste uitgave van gedreven fotograaf Tony Le Duc

■ Tony Le Duc: „Geen idee hoeveel boekjes het worden.”

FOTO'S: TONY LE DUC / FRANK BAHNMULLER



Hij is de bekendste Vlaamse foodfotograaf, Tony Le Duc. Zijn eetfoto's gelden als kunstwerkjes. Na een daverend wereldsucces met de drie kookboekjes *Het Recept*, *De Basis* en *Het Gerecht*, gedrukt als bijbelletjes, doet zijn zakenpartner Filip Verheyden het even rustig aan. Dat wil zeggen, hij is een wijncursus begonnen. En Tony Le Duc, ach, die kan het niet laten en komt met een compleet nieuwe reeks eigenzinnige kookboeken onder de titel *Kook ze!*

„Mijn kookboeken zijn

# PROJECTEN

door FELIX WILBRINK

„Er komt een *Kook ze! Snel*, de eerste uitgave en daarna, een *Kook ze! Slow*, of een *Kook ze! Sexy*, of een *Kook ze! Gezond*. Ik heb de hele reeks al uitstaan. *Kook ze!* is meer dan een kookboek, het wordt een culinair platform, een culinair boekazine.”

Er is iets met die Tony le Duc. Bij hem denk je altijd dat wanneer je niet onmiddellijk precies opschrijft wat hij zegt, je wereldnieuws mist. Dat gebeurde al bij het verschijnen van de drie kookbijbelletjes, zo verschrikkelijk mooi uitgegeven dat je vreesde voor aap te staan wanneer je die niet op de boekenplank had. En nu is er diezelfde gedrevenheid waarmee hij zijn nieuwe reeks aankondigt.

„Een boekazine houdt het midden tussen een boek en een tijdschrift. Midden in het boek is een deel ingericht als culinair tijdschrift met mooie verhalen, onderzoek en beschouwingen”, zegt Le Duc op een Amsterdams terras. Met een grote leren tas die niets van het succes dat hij de laatste jaren kent, verraadt, is hij de hele dag langs culinaire journalisten getrokken om over zijn nieuwe reeks te praten. Le Duc heeft geen kapsones, nee, hij is gedreven. Hij kan niet anders. „Het zijn projecten, al die uitgaven zijn projecten. Misschien zelfs wel kleine, op zichzelf staande kunstwerkjes. Ik wil niet zo'n uitgever zijn die constant boeken produceert maar een boekenmaker die steeds nieuwe ideeën heeft. Weet je, ik heb eigenlijk nog helemaal geen idee hoeveel afleveringen het ditmaal worden. Maar ik heb tel en de thema's in overvloed. Door *Koud*, *Zoet*, *Rauw* en ga zo maar door. Alle boekjes krijgen ook een passende cover, zo denk ik bij *Kook ze! Koud*

aan een cover die je pas kunt lezen wanneer je het boek eerst een uur in de vriezer legt. Echt, dat bestaat. Ieder jaar twee tot drie afleveringen, waarbij je volgend jaar ook een jaarabonnement kunt nemen. Dan weet je zeker dat je alle afleveringen hebt.”

### Inspiratie

De inspiratie voor de reeks boeken haalde Le Duc bij de Gourmet-reeks van de Duitse fotograaf Johann Willsberger. In 2001 verscheen daarvan het laatste nummer, nummer 101. Inmiddels zijn de boeken zeer gewilde objecten voor verzamelaars. „Maar in tegenstelling tot Willsberger wil ik me op de thuiskoks richten en niet zoals hij op de gastronomien en chefs.”

De fotografie vormt meteen een zeer belangrijk onderdeel van het

### Chocomel Hot is hot

Chocomel Hot van Friesland Foods heeft de FoodTopAward gewonnen. Uit een lijst van alle, in de supermarkten, geïntroduceerde producten werd een zestigtal producten genomineerd, welke vervolgens aan de consumenten werden voorgelegd via een advertentie in deze krant. De Awards werden deze week uitgereikt



■ Chinese noedelkoek op geschept papier. Duidelijk de handtekening van Tony Le Duc.

## CHINESE NOEDELKOEK met gewokte groenten

Hoofdgerecht voor 4 personen

Klaar in: 20 minuten - 1 uur rusten.

Ingrediënten:

- 200 gr Chinese eiermie,
- 2 tenen knoflook,
- 3 cm gember,
- 1 rood pepertje,
- 1 gele paprika,
- 1 rode paprika,
- 1 bos lente-uien,
- ¼ Chinese kool,
- 4 el arachideolie,
- 150 gr sojascheuten,
- ½ dl droge sherry of sake,
- 2 el lichte sojasaus, sesamololie, hoisin- of oestersaus.

Bereiding: kook de eiermie 5 minuten in licht gezouten water. Verfris onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Verdeel de noedels in vier porties en vorm platte 'koeken' van de noedels. Zet ze 1 uur koel weg. Hak de knoflook, gember en het pepertje fijn. Snijd de paprika's in dunne repen, verdeel de lente-uien in stukken van 5 cm lang en snijd de Chinese kool fijn. Verhit 2 eetlepels arachideolie in een braadpan en bak de eiermiekoeken aan beide kanten goudbruin en krokant. Houd ze warm. Verhit de rest van de olie in een wok en roerbak de knoflook, gember en peper 1 minuut. Voeg de paprika's en lente-uien toe en roerbak 3 minuten. Doe er ten slotte de kool en sojascheuten bij en roerbak nog 1 minuut. Blus met de sherry of sake en laat even opkoken. Breng op smaak met de sojasaus en sesamololie. Leg de eiermiekoeken op borden en schik er de groenten over. Geef er hoisin- of oestersaus bij.

lekker uit. Lekkerder dan een bord in ieder geval.”

Van de heerlijke gerechten uit *Kook ze! Snel* maar even de uitschieters, zoals oesters met spek en tabasco, een prachtige bereiding van artsjokken met grijze garnalen, of ge-roosterde maïs met korianderboter.

In het hart van het boek mag steeds een fotograaf zich uitleven op het thema mensen en eten. In deze eerste reeks is dat Michel Vaerewijck met foto's van o.a. een stewardess en een pizzabedrijver. „Ik ga daarvoor Nederlandse en Vlaamse fotografen uitnodigen, zoals ik ook voor het magazine gedeelte hoop op stukken van Nederlandse schrijvers. Hoog tijd dat wij culinair wat dichtter bij elkaar komen, toch? Met het boek *De keuken van ons moeder* heb ik al Vlaamse en Waalse recepten van vroeger bij elkaar gebracht, nu Nederland en België even, toch? Maar alleen culinair, hoor.”

Voor de liefhebber zetten we op onze site [www.eteningenieten.nl](http://www.eteningenieten.nl) een doorklik naar de site van Tony Le Duc. Leuk, daar kun je je namelijk opgeven om een van de recepten uit het boek in je eigen keuken klaar te maken. Le Duc komt daar dan een filmpje van maken dat weer op de website komt te staan.



boekje. Foto's van rijen en rijen gerechten die Le Duc in de afgelopen jaren schoot. Zijn foto's worden overigens soms ook met gefronste wenkbrauwen ontvangen. Te gekunsteld, te mooi, roepen sommige puriteinen.

Tony Le Duc: „Het fotograferen van eten is precies als het fotograferen van stillevens. Je moet er een compositie van maken. Niets zo erg als eten op een bord. Kijk maar in de bladen, je ziet toch altijd veel meer bord dan het eten zelf?”

Nee, ik wil kleur en licht in zo'n foto. Je kan niet zomaar een foto maken van een bord met eten en daar dan een uitsnede uit nemen. Dan kom je wel dichterbij, valt het bord weg, maar klopt er niets van het licht en de scherpte van zo'n foto. Ik probeer het te laten zweven, licht en lucht te geven. Of ik zoek een achtergrond die er gewoon lekker uitziet. Zoals bij de Chinese noedelkoek. Daar heb ik handgeschept papier als achtergrond voor gebruikt. Dat papier ziet er al