



# Lekker in een handomdraai

‘Snel’ is het eerste volume in een verfrissend gepresenteerde reeks ‘bookazines’ van meesterfotograaf en uitgever Tony Le Duc.

Door Pieter van Doveren



**Kook Ze!** wordt een receptenboekenreeks met journalistieke insteek.

**T**ony Le Duc wist via zijn culinaire fotografie in *Weekend Knack* en een halve boekenkast vol salontafelboeken een internationale reputatie op te bouwen. De culinaire fotograaf, die als geen ander met lichtinval en compositie speelt, ontpopte zich de laatste jaren ook als succesvol uitgever. Samen met auteur Filip Verheyden werd uitgeverij Homarus opgestart en werden bestsellers in de markt gezet als de trilogie *De Basis*, *Het Product* en *Het Gerecht* of het boek *Ons Moeder*. Ook minder commerciële uitgaven, zoals een box rond de keuken van Sergio Herman (*Sergio*) en een kunstmap rond wijlen Willy Slawinski verkochten goed en zijn nu al culinaire verzamelobjecten.

Voor de reeks *Kook Ze!* gaat Le Duc solo en werd uitgeverij Minestrone opgericht. Tony Le Duc liet zich inspireren door de Duitse collega-fotograaf Johann Willsberger, die vijftientig jaar lang de wereldvermaarde *Gourmet*-reeks realiseerde. Willsberger heeft het culinaire *bookazine* geïntroduceerd via een mix van kwaliteitsfotografie, doordachte vormgeving en onafhankelijke journalistieke inhoud op hoog niveau.

Fotograaf-uitgever Le Duc werkte voor het eerste nummer van zijn nieuwe reeks *Kook Ze!* ‘eenzaam maar niet alleen’. „Het eerste thema dat ik naar voren breng is *Snel*, waarvoor ik een selectie maakte uit de beste beelden en recepten van de afgelopen jaren. Waar dat nodig was, werden ze aangevuld met nieuwe foto’s. *Snel* bevat 60 snelklaarrecepten maar is niet zomaar een receptenboek. Het volume werd uitgebreid met twee katernen

met journalistieke bijdragen rond het thema. Er werd een beroep gedaan op uitstekende journalisten uit de Benelux, waarbij onder anderen Agnes Goyvaerts, Willem Asaert, Janneke Vreugdenhil en Jan Scheidtweiler.”

In *Snel* zijn een zestal rubrieken in magazijnstijl opgenomen, zoals een maatschappijkritisch stuk over fast-food, een artikel over timemanagement in de keuken met tips om sneller iets op tafel te krijgen, een aangrijpend kortverhaal vol culinaire herinneringen, een economisch stuk over de fastfoodicoon ‘hamburger’, waarin wordt getoond van hoe ver de ingrediënten komen die men in enkele happen naar binnen werkt en uitleg over de Big Macindex, die de valutawaardering weergeeft via de hamburgerprijs, en een kolom over de genotscurve, waarbij de auteur de vraag stelt of iemand die snel eet evenveel plezier beleeft als iemand die langzaam eet.

Fotograaf Michel Vaerewijck vervulde het geheel met indringende portretten van mensen die met eten en snelheid geconfronteerd worden in hun dagelijkse job. Het geheel werd samengebracht en oogstrelend vormgegeven door Katleen Miller. Bij de aanmaak van het eerste volume werd voor het receptendeel en de tekst gebruik gemaakt van gevarieerde hoogwaardige papier-soorten die de tactiele indrukken versterken.

Als alles goed gaat, verschijnt het tweede nummer in september, voor volgend jaar staan drie *Kook Ze!*-titels op het programma. ¶

*Kook Ze!, Snel*, vanaf 8 mei 2008 in de boekhandel. Introductieprijs 19,95 euro, tweede volume 24,50 euro. ISBN 9789081293112.

Meer info: [www.minestrone.be](http://www.minestrone.be), [www.kookze.be](http://www.kookze.be) (vanaf 8 mei).

