

Foodfotograaf **Le Duc** start met bookazine 'Kook ze!'

Tony & de minestrone

'Food is als een mannequin die 's morgens uit haar bed komt: je fotografeert haar niet zonder een beetje make-up.' Tony Le Duc (47), de bekendste foodfotograaf van Vlaanderen, toont in zijn nieuwe bookazine 'Kook ze!' een bevroren pot soep en een hamburger van Quick. 'Dat zijn toch voorbeelden van snel eten? En daar draait het hier net om. Maar ik geef toe: tien jaar geleden zou ik het niet gedurfd hebben, zo'n foto's in een boek zetten.'

DOOR KATRIJN SERNEELS
FOTO'S JIMMY KETS / TONY LE DUC

Kook ze': het moeten zowat de twee meest gebruikte woorden in elk kookboek zijn", zegt Tony Le Duc. "Schil de asperges en kook ze..." En ik vond het ook wel leuk klinken. Zoals wij zeggen 'werk ze', kan je ook 'kook ze' zeggen: amuseer je, ga ervoor. Het eerste bookazine heet *Kook ze snel!*, want het thema is snel eten. Ik heb ondertussen een lijst klaarliggen van de tien volgende die ik ga maken: kook ze koud, kook ze rauw, kook ze zoet... Geef toe, dat klinkt toch veel beter dan 'koken met vis' of 'het dessertboek'. Ik heb nooit hetzelfde willen doen als wat anderen doen, de drang om iets nieuws te vinden, iets

anders te doen is sterker dan mezelf."

Kook ze! is er gekomen omdat Le Duc niet langer boeken in opdracht wil maken. Hij doet nu zijn eigen ding, eerst met de drieledige keukenbijbel *De basis - Het product - Het gerecht* en vorig jaar nog met *De keuken van ons moeder*. Voor de website van *Kook ze!* maakte hij zelf filmpjes van mensen die aan het koken zijn: "Filmen moet ik nog een beetje leren, ik doe het nogal wild, zoals op MTV."

In 'Kook ze snel!' staat een foto van een ingevroren pot soep van onbestemde bruin-oranje kleur, met het etiket minestrone erop. Wat doet die lelijke foto daar? Hij lijkt wel weggelopen uit 'Ons Kookboek'



van twintig jaar geleden.

"Mooi is hij niet. En tien jaar geleden had ik dat nooit gedurfd, zo'n beeld erin zetten. Nu wel. Het was een ingeving van de laatste minuut. In het bookazine waren er nog twee lege pagina's achteraan. Wat moest ik ermee doen? Nog een dankwoord schrijven? Dat had ik al gedaan. Toen ik uit de diepvriezer een pot soep nam - wij maken hier thuis meestal één heel grote pot soep van 15 liter en vriezen die dan in porties in zodat we altijd iets vers in huis hebben - wist ik het. Daar ga ik een foto van nemen. Om twee redenen. Een potje soep uit de diepvries past perfect bij de geest van het boek: snel eten op tafel hebben, maar