



#### OESTERS IN 10 MIN

'Willem Asaert had een receptje geleverd met oesters dat klaar zou zijn in 10 minuten. Ik zei: 'Willem, dat kan toch niet.' Willem zei: 'Ja maar, ik kan dat in 5 minuten.' Ik zei: 'Maar ik niet! En heel wat andere mensen ook niet.' Dus heb ik daar 15 minuten van gemaakt.'

#### PENSEEL

Een penseeltje met wat water of olie, meer heeft Le Duc niet nodig om zijn objecten wat op te poetsen. Aan haarspray spuiten, daar doet hij niet aan mee.



- **Heb jij heimwee naar de tijd van 'Ons Kookboek', waarin de vrouw vier uur aan het fornuis stond? In je inleiding schrijf je dat je helemaal niet van snelheid houdt.**

"Vroeger, toen ik dertig was, deed ik vijf dingen tegelijkertijd. Nu hoeft het allemaal niet zo snel meer voor mij. Ik kom traag op gang, ben eerder een diesel. Maar de tijd van *Ons Kookboek*, die is voorbij. Ik en mijn vrouw Kathleen, wij werken ook allebei, er zijn kinderen, dan heb je geen vier uur de tijd om te staan koken.

Er zijn tegenwoordig heel veel kookboeken die inspelen op de vraag naar snelheid. Wokken bijvoorbeeld, dat wordt voorgesteld als dé oplossing: het bakken in de wok duurt maar vijf minuten. Maar dat klopt niet helemaal: je moet ook de tijd meerekenen die je nodig hebt om al je groenten en kipfilet in stukjes te snijden. Willem Asaert geeft in een praktisch stuk over snel wokken een paar tips die het echt doen vooruitgaan. Al heb ik

Willem zelf een keer op de vingers moeten tikken. Hij had een receptje voor *Kook ze snel!* geleverd met oesters. Tien minuten, had hij erbij gezet. Ik zeg: 'Willem, dat kan toch niet. Je moet om te beginnen al tien oesters openmaken.' 'Ja, maar ik kan dat in 5 minuten', zegt Willem. 'Maar ik niet! En heel wat andere mensen ook niet', antwoordde ik. Dus heb ik de tijd voor dat recept aangepast en er 15 minuten van gemaakt."

#### Er staan niet alleen foto's van oesters maar ook van de Giant van Quick in je boek. Waarom?

"Omdat de Giant hét voorbeeld is van fast-food. In mijn boekazine staat een analyse van de Giant: elk ingrediënt wordt ontleed. Hoeveel sla erin zit, waar die vandaan komt, wat er de nutritionele waarde van is... En de foto erbij wou ik zelf maken. Eerst leek dat simpel. Ik ging gewoon vijf Giants halen bij de Quick in Schoten, reed naar mijn studio, en maakte er een mooie foto van. Ik vind die foto toch mooi, het ziet er toch smakelijk uit, nee?"

#### Ik zou erin durven bijten, ja.

"Wel, dat is het criterium voor goede foodfoto's: als je erin durft bijten, is het een goede foto. Maar bij Quick waren ze er niet helemaal gerust op en vroegen ze mij om het beeld door te sturen. Afgekeurd. Want het broodje bovenaan was niet perfect rond. En ook de saus had blijkbaar niet helemaal de goede kleur. Ze stuurden mij zelf een beeld door om te publiceren: een broodje zo rond als een halve maan, en met hamburgers ertussen die twee keer zo dik waren als degegene die op mijn foto stonden. 'Hola jongens', zei ik, 'mijn foto is wel een beeld van de hamburger zoals jullie hem echt verkopen. Ik ga hier geen reclamefoto in mijn boek zetten.'"

#### Haarspray

#### Je hebt toch ooit zelf reclamefoto's getrokken? Klopt het dat alles met haarspray bespoten wordt?

"Dat kan gebeuren, ik heb zelf vroeger ook nog zo'n foto's gemaakt. Nu niet meer: ik ►