



#### MIX

Le Duc noemt zijn nieuwe uitgaven bookazines. 'Een mix tussen een boek en een magazine. Ik heb me laten inspireren door een Duitse foodfotograaf, Johann Willsberger, die vanaf midden de jaren zeventig 'Gourmet' uitbracht, een tijdschrift in boekvorm met prachtige recepten, maar evengoed een reportage over wijnvelden of nieuwsberichten.'

eigen keuken hun favoriet recept klaarmaken. Ik vind het trouwens een mooi compliment, dat iemand mij Lieve Blancquaert noemt."

#### Is de keuken van je moeder de reden waarom jij vandaag foto's van eten maakt?

"Nee. Mijn moeder kon wel goed koken hoor, zoals alle vrouwen van haar generatie. En mocht ze nog geleefd hebben, ik had ook haar in het boek *De keuken van ons moeder* opgenomen. Maar ze is gestorven toen ik een jaar of twintig was, veel te jong eigenlijk. Ze heeft eigenlijk nooit geweten wat ik geworden ben. Op Sint-Lucas liep ik toevallig stage bij Max Schneider, de man die toen voor *Libelle* en *Rosita* de receptenrubriekjes maakte. Van hem heb ik de stiel geleerd. Toen ik nog school liep, ben ik bij de *Libelle* langsgelopen om hen te vragen of ik niks mocht maken. Mijn medestudenten lachten toen met mij. Op die leeftijd wil elke fotograaf de wereld veroveren, nietwaar, niet de *Libelle*. Voor de rest is het gewoon toeval geweest, en een kwestie van de juiste mensen ontmoeten, kansen grijpen en keuzes maken. En ik heb onderweg de juiste keuzes gemaakt, en dat maakt van mij een gelukkig man. En nu ga ik zwijgen, voor het echt te melig wordt." ■

**INFO** Heb je leuke recepten? Of wil je graag dat Tony Le Duc thuis komt filmen terwijl je een recept uit *Kook ze snell!* klaarmaakt? Mail hem op [tony@minestrone.be](mailto:tony@minestrone.be). Voor meer info over de nieuwe *Kook ze!*-reeks van Le Duc, zie [www.kookze.be](http://www.kookze.be).

*Kook ze snell!*, Culinaire Uitgeverij Minestrone, 192 p., 19,95 euro. Het tweede nummer van *Kook ze!* verschijnt op 20 september 2008, het thema blijft geheim tot een week voor de publicatie.

- gebruik een penseeltje met wat water of wat olie, verder ga ik niet.

En echte ingrediënten vervangen door iets anders, of door plastic, nee. Het gebeurt wel hoor, dat er in plaats van ijs een bol Philadelphia-kaas gefotografeerd wordt omdat dat er hetzelfde uitziet, maar niet smelt in de hitte van de lampen. Dan werk je toch gewoon wat sneller? En ik vind het niet zo erg als het ijs een beetje smelt, integendeel: als je het ziet smelten voor je ogen, dan krijg je nog meer zin om ervan te likken.

Voor mij is food als een mannequin die 's morgens uit haar bed komt: je fotografeert haar niet zonder een beetje make-up. Je geeft haar een beetje fond de teint, laten we zeggen. Maar plastische chirurgie, nee, da's niks voor mij. Ik begrijp niet waarom reclame-mensen die een foto van vier vierkante meter nodig hebben van een boon, een plastic replicaboon fotograferen. Een echte boon, dat is zo schoon. Toen ik samen met Frank Fol het boek *Groenten & Wijn* maakte, ben ik gaan experimenteren met close-ups van groenten. De bladeren van een boerenkool, van heel dichtbij lijken ze wel hersenen, met diezelfde kronkels." (*haalt er het boek bij, toont wat beelden*)  
**En die pompoen vanbinnen, zo vlezig en zacht, het**

#### lijkt wel een baarmoeder.

"Exact. Een saus die een beetje afloopt, een broodje dat niet perfect rond is: dat is ook mooi. Of echte mensen die koken: in *Kook ze!* staan niet alleen recepten van mensen die als kok professioneel met eten bezig zijn, zoals Willem Asaert. Maar ook van kennissen en vrienden van mij. Van Jort bijvoorbeeld, een cafébaas met vier kinderen die elke dag voor zijn gezin kookt. Hij maakte een taco met kip en tofu voor mijn boek, ik heb hem ook thuis

**Als je erin durft te bijten, is het een goede foto**

in de keuken gefilmd terwijl hij zijn recept aan het maken was. Je kan live op de website zien hoe hij thuis zijn taco maakt, echter kan niet."

**Ben je een beetje de Lieve Blancquaert van de foodfotografie? Wat zij voor Dove doet, portretten maken van echte mensen, doe jij voor eten.**

"Ja, dat is ook wat ik wil: het echte, authentieke tonen. Daarom heb ik ook *De keuken van ons moeder* gemaakt, waarin moeders in hun