



in de jaren 1970 en 1980 al boekazines avant la lettre uit. Per aflevering van *Gourmet* bundelde hij recepten, historische achtergrond en gedegen informatie rond één culinair thema, van olijfolie tot de tomaat. Het is een begrip bij chefs en foodies. Le Duc vindt het onbegrijpelijk dat niemand het idee heeft opgepikt: 'Kook *zel!* wil toegankelijker en meer eigentijds zijn dan *Gourmet*.'

Dode ansjovis

Het thema van de eerste aflevering van de nieuwe reeks is 'snel'. De fotograaf is naar

eigen zeggen een diesel en van nature zeer lui, maar het thema is op maat gesneden van de vele voortrazende tijdgenoten die zich geen uren in de keuken kunnen of willen permitteren. 'In de eerste bijdrage in het katern licht culinair journalist Pieter Van Doveren de fast food-trend kritisch door. In 1950 werd er in Vlaamse gezinnen nog ruim twee uur besteed aan het avondmaal, vandaag nog nauwelijks een halfuur. Meestal is het resultaat ongezond, maar de snelle recepten in *Kook *zel!** – klaar in 5 tot 30 minuten – bieden een kwalitatief alternatief.'

Ook een praktisch artikel, met tips over tim-

emanagement in de keuken, moet de bekring tot kwalitatief koken in een handomdraai bevorderen. 'Dankzij een betere misen-place kan je langer gezellig aan tafel zitten, of een stukje uit dit boek lezen.' Le Duc grinnikt om zijn eigen promopraatje, maar zijn enthousiasme over het project is oprecht. 'Het zit al lang in mijn lijf, ik heb er jaren op gebroed. Nu is het afwachten hoe het publiek reageert. Maar ik hou van die intensiteit en ik hoop dat de lezers die ook zullen zien.'

Aan de geraffineerde foto's, Le Duc's handelsmerk, zal het alvast niet gelegen hebben. Het is een mix van nieuw werk en een

Crostini.