

## Wie is Tony Le Duc?

Tony Le Duc is sinds 1985 actief als food-fotograaf. Gaandeweg nam hij zowat alle culinaire producties voor zijn rekening in de magazines *Weekend Knack*, waarvoor hij nog steeds werkt, en *Elga*, de voorloper van *Feeling*. Zijn stijl werd steeds meer experimenteel en uitgepuurd. Soms toont hij alleen een fragment van een groente, dan weer componeert hij een origineel beeld in kikkerperspectief. Zijn eigenzinnige aanpak werd opgemerkt in internationale kringen, onder meer op de World Food Media Awards, de culinaire Oscaruitreiking waar hij ondertussen al vier keer goud haalde.

Hij werkt vandaag ook voor het magazine *Nest*, maar besteedt het grootste deel van zijn tijd aan foodfotografie voor boeken. Het eerste, *Koken met ... Felix Alen*, verscheen in 1994. Later volgden onder meer *De Belgische keuken* (1995), *Eigentijds en eigenzinnig* van Piet Huysentruyt (1997), het in Groot-Brittannië uitgegeven *The Blue Elephant* (1999), Frank Fols *Groenten en Wijn* (2002) en het bekroonde *Vis en Wijn* (2004) van *De Standaard*-medewerker Marc Declercq, *Perfecte Pralines* (2004) van Jean-Pierre Wybauw en *Uit de grond* met Wouter Keersmaekers (2004). In het kader van Antwerpen Boekenstad 2004 maakte Le Duc een eetbaar boek dat gratis werd uitgedeeld.

In 2004 richtte hij samen met culinair journalist Filip Verheyden de uitgeverij Homarus op. Die bracht een reeks originele, vormelijk sterke boeken uit: het succesvolle *De Basis* (2004), *Het Product* (2005) en *Het Gerecht* (2006), *Modern Zoet* (2005), *Sergio* (2005), *Willy Slawinski* (2007) en *De keuken van ons moeder* (2007).

klein deel uit zijn goedgevulde archiefkast. Ook uit de sobere vormgeving van Tony's vrouw Katleen Miller, het brein achter de zwartlinnen kookbijbelletjes met goud op snee, spreekt de liefde voor het ambacht. De felle lay-out met oranje accenten en de plastic gele cover zijn een formele vertaling van het snelle thema. De volgende *Kook ze!*, die in september verschijnt, zal een ander thema en jasje krijgen.

'Ik wil minstens enkele jaren een platform bieden om koken breder te belichten dan doorgaans gebeurt. In het middengedeelte is ook ruimte voor een visueel tussendoortje, in dit geval de portretten van Michel Vaerewijck over mensen die snelheid en eten combineren. Er is zelfs plaats voor culinaire literatuur – een geestig, smakelijk kortverhaal en een column over de gastronomische genotscurve – en economie. Naast de Big Mac-index wordt een icoon van de fast food doorgelicht: de Giant. Die is in acht minuten verorberd, maar hoelang zijn de ingrediënten onderweg geweest? Misschien willen we de mensen wakker schudden. Er is al een rel met Quick, omdat ik mijn eigen, waarheidsgetrouwe foto van een Giant publiceer en niet hun opgesmukte reclamebeeld.'

De ervaren beeldmaker waagt zich ook op nieuw terrein: het web. 'Ik wil zoveel mogelijk kanalen aanboren om meer te bieden dan enkel een recept. Mijn grote voorbeeld voor dit multimediale kookproject is  $W@=D@$  van Dimitri Leue. Met hem heb



ik al theaterdecors gemaakt en we willen absoluut eens iets rond eten doen.' Op de website [www.kookze.be](http://www.kookze.be) plaatst Le Duc per aflevering een zestal filmpjes van zijn hand waarin een huismoeder of doordeweekse buurman de recepten uitprobeert. 'Nee, geen S.O.S. Tony maar een manier om kookdrempels weg te halen. Ik hoop een blauwdruk te bekomen van de vrolijk kokende medemens in België en Nederland, waar *Kook ze!* ook meteen op de markt komt.' De nood aan mensen voor de lens voelt hij sterker sinds *De keuken van ons moeder*, het heerlijk nostalgische naslagwerk over hoe Belgische moeders koken, dat in Nederland bekroond werd tot beste Oorspronkelijk Nederlandstalig Kookboek van 2007. 'Ik was blij als een klein kind met het sociale contact. Van een dode ansjovis krijg je niet veel terug.'

'Er zit veel van mezelf in *Kook ze!* Ik heb lang het gevoel gehad dat het moment er nog niet rijp voor was, al was het maar omdat mijn ontmoetingspogingen met Willsberger door sneeuwstormen en een beroerte werden gedwarsboomd. Het is een bevrijding dat ik nu eindelijk mijn ei heb gelegd.'

## Digitale revolutie

In de broedperiode heeft Le Duc zich niet onverdienstelijk beziggehouden. Sinds de start van hun duo-uitgeverij Homarus in maart 2004 hebben de culinair journalist Filip Verheyden en hij een compromisloos gamma uitgebracht. Avant-gardistische projecten voor een select publiek, zoals de wonderlijke boekendoos over Sergio Herman en de luxueuze archiefmap ter ere van Willy Slawinski, wisselden af met uitzonderlijk mooi uitgevoerde, democratische boeken zoals de trilogie *De Basis*, *Het Product*, *Het Gerecht*.

'Het is onwaarschijnlijk: van de bijbelletjes zijn er al 235.000 verkocht, *and we are still counting* ... Het verhaal zindert zelfs na tot in de Verenigde Staten, waar *The Ingredient* en *The Dish* zullen worden gepubliceerd en waar Filip aan de zijde van opperhuismoeder en talkshowhost Martha Stewart *The Basics* op televisie mocht promoten.' Ook

de befaamde Nederlandse culinaire journalist Johannes 'de dikke' Van Dam betuigde zijn lof voor *De Basis*, dat goed is voor de helft van de verkoopscijfers. Het was het 'Best Easy Recipes Book in the World' op de Gourmand World Cookbook Awards in 2004 en kaapte de 'Oscar World Food Media Award 2005' weg voor beste hardcover receptenboek onder de 25 dollar. 'De eenvoud, concrete structuur en het gebruiksgemak overstijgen blijkbaar de grenzen, een ambitie die ik vier jaar geleden niet had durven te formuleren. Geen enkele uitgever wou met ons in zee, alleen al omdat het goud op snee een derde van de productieprijs bedraagt. Ik ben niet rancuneus. Het succes sterkt ons in het geloof dat er plaats is voor kleine, ambachtelijke nicheprojecten. We houden geen rekening met dwingende verkoopscijfers, we werken vanuit ons buikgevoel. Het is leuk als de dertienjarige zoon van vrienden dankzij *De Basis* meringue maakt.'

'We hebben nog geen toegevingen moeten doen. Het succes maakt maffe, dure projecten mogelijk, de uitersten die we graag verkennen. Maar als iets goed draait, vind ik het al snel saai. En bovendien was het tijd voor een sabbatjaar. Met twee mensen zeven titels in vier jaar uitbrengen is gekkenwerk. Terwijl Filip zijn Master of Wine-diploma behaalt, werk ik aan *Kook ze!*. Mijn onrust stuurt me altijd nieuwe richtingen uit.' Richting digitale fotografie, bijvoorbeeld, een kleine aardverschuiving in de wereld van analoge Tony. 'Ik ben gezwicht: de productfoto's in *Kook ze!* moesten zo snel klaar zijn dat ik ze digitaal heb genomen. Ik ben van mijn eiland gestapt, maar heb wel een goede roeiboetje gekocht: een Canon EOS 1D Mark III, de crème de la crème van de kleinbeeldcamera's. Ik heb er net mijn eerste productie mee gemaakt, die verschijnt deze week. Ik heb alles ook op dia gezet, om zeker te zijn.'

Le Duc kan nog wel even mee in de wereld van de foodfotografie. 'Mijn passie is zeker nog niet geluwd. Ik heb met mijn camera de wereld en zijn keukens verkend. De discipline heeft me zoveel gegeven dat ik me er haast schatplichtig aan voel.' In zijn 23-jarige carrière ging de naam van de top-

fotograaf steeds luider klinken. 'Toen ik begon, in de jaren 1980, was het een gouden tijd voor magazines: alles kon en mocht. Ik experimenteerde erop los en kiette een mooi visitekaartje bij elkaar. De barokke werkwijze uit mijn begindagen, met clair-obscur en diepe kleuren, maakt vandaag weer opgang. Na de strakke, minimalistische tegenreactie werd eind jaren 1990 de daglichtfotografie *bon ton*. Daarmee lijkt het of de gerechten op je eettafel thuis gefotografeerd zijn.'

Maar Le Duc volgt nauwelijks trends. In *Eigentijds en Eigenzinnig* van Piet Huysentruyt (1997) kreeg hij de smaak voor zeer experimentele fotografie te pakken. 'Niemand ging toen zo ver als ik. Mijn werk met glaslagen en extreme close-ups werd niet altijd gesmaakt; de tijdschriften floten me terug. Gelukkig kon ik veel meer in mijn boeken, die internationaal werden gesmaakt. En erkenning heb je nodig; creatieve geesten worden anders een beetje ongelukkig.'

Le Duc werkt vandaag nog nauwelijks voor magazines maar des te meer voor boeken, waarin zijn geraffineerde fotografie, pure vormgeving en kwalitatieve uitvoering elkaar versterken. 'Kunstboeken inspireren me meer dan kookboeken. Ik wil speciale papiersoorten en oude druktechnieken introduceren in een wereld waarin dat ongewoon is.' Aan het werk lijkt de foodfotograaf wel een schilder, die zijn producten met water of olie instrijkt en een goede compositie uitdenkt. 'Daar komt niemand aan, zelfs geen sterrenchefs. Ik laat ze meekijken door de lens en meestal zijn ze gelukkig met mijn interpretatie van hun gerecht. Ik denk dat ik nog eens twintig jaar meekan. Maar ik blijf op mijn hoede. Voor hetzelfde geld kan het ook elk moment voorbij zijn.'

'Kook ze!' wordt vanaf 8 mei verkocht aan de introductieprijs van 19,95 euro. Het tweede volume zal 24,50 euro kosten.

