



VOORBEELD

De boeken van Le Duc zijn tegendraads, maar bevatten toch recepten. 'De mensen willen nog altijd receptuur', zegt Le Duc. 'Ze willen voorbeelden, gerechten zien.'

► Veel van uw boeken zijn bekroond, u hebt prijzen gekregen tot in Australië. Volgen daar dan geen opdrachten uit?

"Dat valt dik tegen. Ze kennen je naam wel, maar verder gaat het niet. Ik denk dat we daarvoor in een te klein land geboren zijn. Het zou een stuk makkelijker zijn indien ik in Londen woonde. Het heeft vooral te maken met ons kleine taalgebied. Ze erkennen wel dat er talent zit, maar er gebeurt niets mee. Ik merk ook dat kookboeken sterk gebonden zijn aan een streek of een land. Hoeveel mensen hier bij ons zouden een boek van Pierre Gagnaire hebben? Of kijk naar Nederland. De voorbije twee jaar zijn ze echt goede kookboeken beginnen maken. Ken jij ze? Zestig kilometer van hier liggen die in de winkel, maar niet bij ons. Is dat niet absurd? Alsof er een grens loopt tussen de culturen waar je niet overheen geraakt. *De keuken van ons moeder* heeft in Nederland wél een beetje gelopen, omwille van het exotisme, het binnengluuren bij die Vlaamse moederkes, dat vinden ze fantastisch."

De basis was dus de grote uitzondering?

"Een gigantische uitzondering. Het sterke punt daarvan was dat het gemeengoed is. In alle landen baseert men zich op die basis om te koken. Met *Het product* ging het al wat minder en nummer drie in de reeks, *Het gerecht*, liep al niet meer in het buitenland. Want stel je voor dat een Spanjaard dat boekje koopt, en er staat een recept in voor paella, dat pikt die toch niet. *De basis* blijft het goed doen, tot vandaag. Het lijkt wel alsof wie trouwt of op zichzelf gaat wonen,

automatisch *De basis* cadeau krijgt. Ook in het Duits en het Frans. Iets waar ik ongeloflijk trots op ben: ze zijn mij komen interviewen voor het tijdschrift *Monocle* (*Brits stijlmagazine van Tyler Brulé, ag*) en met Kerstmis gaan ze met de Amerikaanse versie van *De basis* een lezersactie doen."

Fantastisch toch?

"Dat streefde echt mijn ego, omdat het zo ontzettend moeilijk is om de Angelsaksische markt binnen te dringen. Toen ze me vroegen waar het boek verkrijgbaar is, vond ik het ongelooflijk om te kunnen zeggen: 'In Zuid-Afrika, in Singapore, in Sydney, enzovoort. *De basis* ligt echt overal in de wereld, in Engeland nog het minst.'

Wat hebt u met *Kook Ze!* precies voor ogen?

"Ik wil proberen gedegen informatie te brengen in een aangepaste, aangename vorm. De mensen aanzetten tot lezen over eten, dat is mijn boodschap. En dat is niet makkelijk. Vorm en inhoud verdienen een evenwaardige behandeling."

U hebt er ook filmpjes voor gemaakt.

"Ja, voor de webstek van Minestrone. En ik droom weleens van een tv-versie van *Kook Ze!* Wat nu op televisie aan kookprogramma's bestaat, is amusement. Een uitzondering vormt Jeroen Meus met *Plat Préféré*. Dat is leuk om naar te kijken, er zitten goede tips in,... Je léert iets. Er moet toch ook, naast dat overaanbod aan culinaire amusementsprogramma's, plaats zijn voor iets informatiefs. Het bestaat niet, men durft niet, men wil niet. Maar wie weet. Ooit." ■

KOOK ZE! CHIC, VREEMD EN FRIS

Le Duc ontleende de gemeenschappelijke titel *Kook Ze!* aan een zin die wel duizend keer valt wanneer men recepten leest. 'Schil de aardappelen en kook ze gaar... Was de boontjes en kook ze met zout...' *Kook Ze!* werd een serie themakookboeken met recepten geïllustreerd met foto's. In een apart gedeelte wordt elk thema ook journalistiek benaderd. Het wordt ingevuld met historische, maatschappijkritische en economische artikels, vrolijke columns, kortverhalen en opmerkelijke fotoreportages van gerenommeerde journalisten, schrijvers en fotografen.

Aan elk nummer werken andere mensen mee. In *Kook Ze!* vind je informatie die je elders niet makkelijk leest. Zo werd in nummer één ontleed hoe een hamburger in mekaar zit, van hoe ver de ingrediënten komen die we in enkele happen naar binnen werken, en ging men voor *Chic!* aan Peter Goossens vragen waarom die langoustines op zijn menu zo veel moeten kosten. Het eerste boekazine was *Kook Ze! Snel*. Daarna volgden *Chic*, *Vreemd* en *Fris*. Nummer vijf ligt op de plank, maar daar verklappen we het thema nog niet van.

Op www.kookze.be staat een selectie videofilmpjes met jonge mensen die graag koken en de gerechten uit *Kook Ze!* in een swingend tempo klaarmaken.

INFO www.minestrone.be

