

Vlaanderens bekendste foodfotograaf **Tony Le Duc** introduceert 'bookazine'

# 'HOBBYKOKS WILLEN EVENVEEL WETEN ALS CHEFS'

Vergeet het klassieke kookboek en laat dat culinaire magazine rustig liggen, want Tony Le Duc combineert het beste van de twee in zijn 'bookazines' *Kook ze!* Het derde deel, 'Vreemd', is pas uit en volgens Vlaanderens bekendste foodfotograaf slaat het nieuwe concept goed aan.

JO DE RUYCK

Al jaren maakt Tony Le Duc (48) foto's voor boeken en magazines, maar nu brengt hij zijn eigen culinaire reeks uit. 'Ik blijf fotograaf in hart en nieren, maar als je 20 jaar bezig bent en zowat alle hoeken van het culinaire fotobedrijf hebt gezien, vraag je je toch af wat je de volgende 20 jaar gaat doen. Vijf jaar geleden bracht ik de kookbijbel *De basis, Het product en Het gerecht* uit en die boekjes gingen vlot de deur uit. Zij vormen de basis waarop ik nu voortbouw met de *bookazines*.'

**Bookazines: is het zo nieuw als het klinkt?**

**Tony Le Duc:** 'Het is een kruising tussen een boek en een magazine en de formule is vooral in de VS en Groot-Brittannië succesvol. Meestal gaan ze daar over interieur, architectuur en mode. In Vlaanderen bestaat er bij mijn weten nog slechts één bookazine en dat is *Addict*, dat vooral over design gaat.'

**U lanceert het culinaire bookazine: is dat uw uitvinding?**

'In de culinaire hoek heb je er weinig, maar ze bestaan wel. Ik baseer me voor *Kook ze!* op *Gourmet* van een Duitse fotograaf die in de jaren '70 en '80 vier bookazines per jaar heeft uitgegeven. De man heeft het een honderdtal exemplaren volgehouden en ondertussen zijn de bookazines een gegeerd verzameloject geworden.'

**Waar is *Kook ze!* boek en waar magazine?**

'Het formaat en de harde kaft doen denken aan een boek en de manier waarop recepten worden gepresenteerd kun je met het betere kookboek vergelijken. Daar staat tegenover dat er ook culinaire achtergrondinformatie in staat die je normaal alleen in magazines vindt. Het ontbreken van enige advertentie is dan weer typisch voor een boek. Dat maakt het meteen ook prettig werken. Wij doen creatief en onafhankelijk ons ding, zonder beperkingen van censuur of adverteerders. Wij kun-

nen het ons permitteren te vertellen wat er écht in die hamburgers wordt gedraaid.'

**Op welk publiek mikt u?**

'We proberen zo breed mogelijk te gaan, maar in eerste instantie hebben we de grote groep hobbykoks die op zoek is naar gedegen achtergrondinformatie voor ogen. Je zou ervan vermeld staan hoeveel *foodies* er zijn die evenveel willen weten als een chef.'

**Wat is er mis met het klassieke kookboek? Daarin vind je toch ook veel informatie?**

'Daar is niks mis mee, tenminste als je het over het betere kookboek hebt en niet die boekjes van minder dan 15 euro die massaal op de markt worden gooid en kwalitatief ondermaats zijn. Die rommel zou er eigenlijk uit moeten. Ik stel vast dat er nog ruimte is voor het culinaire bookazine, dat extra informatie, kortverhalen, columns en zelfs economische artikelen rond voedsel en koken biedt. De interesse voor gastronomie is groter dan ooit, kijk maar naar het succes van *Mijn restaurant*.'

**Maar we kijken nu wel tegen een crisis die zelfs toprestaurants tot sluiten dwingt.**

'Akkoord, maar dit is geen project van enkele nummers, maar van lange adem. Bovendien merk ik dat de formule aanslaat. Er komen almaar meer reacties binnen, mensen sturen recepten in en op blogs wordt er druk over *Kook ze!* gediscussieerd.'

**Hoe groot is uw oplage?**

'Het nummer dat nu net uit is, *Kook ze! Vreemd*, heeft een oplage van 4.500 exemplaren. Voor een nieuw nicheproduct is dat zeer behoorlijk, maar als je het natuurlijk vergelijkt met de 20.000 van mijn kookbijbelletjes, is het niet zo enorm.'

**En hoeveel verkoopt u er? 24,50 euro per stuk is niet echt goedkoop.**

'Nog niemand heeft over de prijs geklaagd, want je krijgt ook kwaliteit. Nu meer dan ooit zijn

'Kook ze! is een kruising tussen het klassieke kookboek met recepten en de journalistieke insteek van een magazine'

TONY LE DUC

mensen bereid daarvoor te betalen. De eerste twee nummers heb ik op 6.500 exemplaren laten drukken en van allebei heb ik iets meer dan 4.000 stuks verkocht. Ik heb er dus nog 2.000 over, maar dat is niet erg, want ik ontvang regelmatig nabestellingen, onder meer van mensen die nu een abonnement nemen en de voorgaande nummers graag willen hebben. Daaraan merk ik dat mensen het concept hebben en dat er interesse bestaat om de reeks te blijven volgen.'

**Hoe komt u aan de recepten die in elk nummer staan?**

'Die komen uit diverse hoeken. Er zijn recepten van vrienden bij, maar net zozeer van chefs als van hobbykoks. In het vorige nummer, *Kook ze! Chic*, stonden bijvoorbeeld gerechten van een schrijver die al heel zijn leven lang kookt en ik kan u verzekeren: dat zat goed.'

**Heeft u al reacties gekregen van sterrenchefs?**

'Peter Goossens van het Hof van Cleve heeft meegewerkt aan *Kook ze! Chic* en ik heb hem persoonlijk een boekje gebracht. Nu ken ik hem al jaren als fotograaf, maar zijn commentaar was toch erg positief. *Vooral voortdoen*, zei hij.'

**Bent u van plan in de toekomst nog met bekende chefs te werken?**

'Niet uitsluitend, maar ze zullen er bij zijn. In het volgende nummer staat Sergio Herman (*van Oud Sluis, ndr.*) en hij is zo'n beetje het boegbeeld in de Lage Landen van het thema dat we dan behandelen. Wat het thema is, verklap ik nog niet, al zullen de kenners allicht al een idee hebben (*het zou om moleculair koken kunnen gaan, ndr.*)'

**U brengt ook kortverhalen. Plant u daar grote literaire kanonnen?**

'Absoluut, maar die zijn niet makkelijk te strikken. Ik heb al contact gezocht met Dimitri Verhulst, Peter Verhelst en Herman Brusselmans, maar tot dusver kreeg ik te horen dat ze geen tijd hebben. Laat ik dus bij deze meteen maar een oproep doen. (*lacht*) In het volgende nummer staat alvast een verhaal van Margot Vanderstraeten, die over enkele dagen haar nieuwe roman *Mise en place* uitbrengt.'

**Welke vindt u zelf de meest opmerkelijke bijdragen in het jongste nummer, 'Vreemd'?**

'Voor het eerst neem ik,

naast foto's van mezelf, ook beelden op van andere fotografen. De reeks waarin de Amerikaanse Stephanie Diani modellen aankleedt met orgaanvlees is zeer bijzonder. Maar ook het artikel waarin de vraag rijst in hoeverre het te verantwoorden valt dat je voedsel van het andere eind van de wereld laat aankrukken, is interessant. Voorts staan er een pak exotische recepten in, waaronder mijn favoriet: Lap Kai, een Thaise salade met lauwe kip.'

CULINAIR

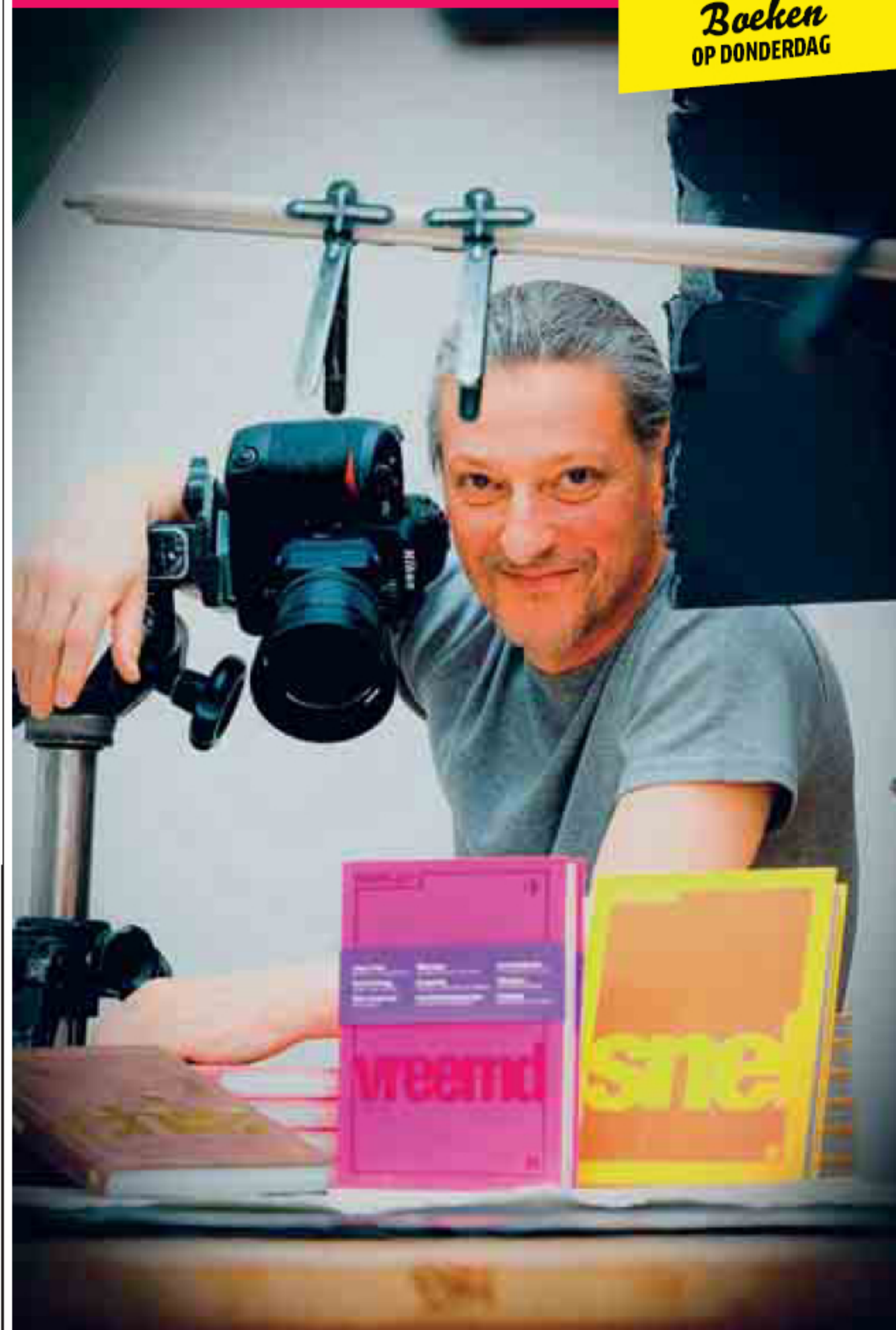
Kook ze! Vreemd



**Tony Le Duc**  
**Minestrone**  
**Culinaire**  
**Uitgeverij**  
 ★★★★★

'Voor wie culinair vreemdgaan alledaagse kost is' staat achteraan op het derde deel uit de *Kook ze!*-reeks. Alles is vreemd aan dit boek/magazine: van de exotische recepten over het bizarre kortverhaal tot de 'vleesmodefoto's' van de Amerikaanse fotografe Stephanie Diani. Voor alle duidelijkheid: *vreemd* bedoelen we in de beste zin van het woord, want dit is een culinair avontuur op hoog niveau. Degelijk en haast zintuiglijk mooi. (JDR)

✕ LEZERSSERVICE  
[www.kookze.be](http://www.kookze.be)



Tony Le Duc: 'Die goedkope kookboekjes van minder dan 15 euro moeten eruit!' ©Maarten De Bouw