

# Kalfshart en schapenballen



De Vlaamse culinair fotograaf Tony le Duc (1961) is een liefhebber van lekker eten, prachtige foto's en mooie boeken. In 2004 richtte hij met schrijver Filip Verheyden uitgeverij Homarus op. Le Duc had namelijk een idee voor een mooi kookbijbeltje: glanspapier, fraai gefotografeerd, goud op snee, ingebonden, zwarte stoffen omslag.

Leuk, zei de grote uitgever. Maar het kon wel simpeler. Gewoon papier was mooi genoeg, het omslag kon ook best van karton en goud op snee, was dat niet wat overdreven? Le Duc trok zijn eigen plan en publiceerde in eigen beheer *De basis*. Van *De basis* zijn wereldwijd bijna een kwart miljoen exemplaren verkocht.

Die aanpak is het handelsmerk geworden van de Vlaming die internationaal is onderscheiden voor zijn culinaire fotografie. Le Duc maakt vooral boeken die hij mooi vindt. Of ze verkopen, komt op de tweede plaats. Wat elkaar niet hoeft uit te sluiten, zo bewijst *De basis*.

Na *De basis* kwam *SERGIO*, een uitbundig koffietafelboek met Sergio Herman, Nederlands hipste driesterrenchef. In 2007 verscheen een biografie van de briljante, jong overleden Vlaamse kok Willy Slawinski, compleet met oude menukaarten en facsimile's van aantekeningen in Slawinski's handschrift. Boeken die op het moment van verschijnen al collector's items waren.

Le Duc's jongste project is *Kook Ze!*, een serie kook-, kijk- en leesboekjes waarvoor hij een nieuw uitgeverijtje heeft opgericht: Minestrone. *Kook Ze!* is een driemaal per jaar verschijnend 'Bookazine' waarin telkens één thema centraal staat. Er zijn er al drie verschenen: *Snel*, *Chic* en *Vreemd*.



Linksonder: bh van runderingewand. Rechts: koning Albert houdt wijnglas niet chic vast. Foto's uit *Vreemd* en *Chic*.



Vóór de zomer komt de vierde (*Fris*) uit.

De boekjes dragen overduidelijk Le Duc's stempel: ze zijn met aandacht en liefde gemaakt. *Kook Ze!* bevat recepten rond het thema, allemaal prachtig gefotografeerd. Platte oesters, ganzenlever en kreeft in *Chic*; schapenballen, kousenband en kalfshart in *Vreemd*.

Veel gerechten zijn goed te maken, andere zijn een uitdaging voor menig hobbykok. Lezers kunnen ook zelf recepten insturen. De leukste worden opgenomen in een volgend nummer of gefilmd en op de website gezet ([www.kookze.be](http://www.kookze.be)).

Het middendeel is gereserveerd voor verhalen en fotoreportages. In *Chic* wordt de prijs van een driesterrenrecht tot op de laatste euro ontleed, hekelt Johannes van Dam de eetsnob en schrijft Yves Desmet een kort verhaal dat begint met een lunch in het wereldberoemde Spaanse restaurant El Bulli en eindigt in een feestmaal in de Renaissance.

In *Vreemd* belicht culinair historicus Linda Roodenburg de invloed van buitenlandse eetculturen op de Nederlandse keuken en doet fotografe Stephanie Diana het thema eer aan door modellen aan te kleden met pens, ribstukken en rundertongen.

De boekjes staan op zichzelf, maar ontlenen een deel van hun begerenswaardigheid aan de reeks die ze vormen. Spaar ze allemaal, zal het idee zijn. Ze zijn er mooi genoeg voor.

Mac van Dinther



★★★★★  
Tony le Duc: *Kook Ze!* *Chic*; *Vreemd*.  
Minestrone; losse nummers € 24,50;  
abonnement drie nummers € 73,50  
(exclusief verzendkosten)