

Gevraagd om één foto uit te kiezen, koos Tony Le Duc voor zijn 'Asperagus purperia', uit 1993. Een ongewoon, innovatief beeld voor die tijd.



TONY LE DUC

## 25 JAAR FOODFOTOGRAAF

VAN DE BEKENDSTE FOODFOTOGRAAF VAN ONS LAND, TONY LE DUC, LOOPT VANAF 9 FEBRUARI EEN OVERZICHTSTENTOONSTELLING IN HET ANTWERPSE FOTOMUSEUM. HEEL WAT VAN HET GETOONDE WERK WERD IN PRIMEUR IN KNACK WEEKEND GEPUBLICEERD.

DOOR PIETER VAN DOVEREN

**A**ls wij Tony Le Duc vragen om één beeld uit zijn overzichtstentoonstelling te kiezen, valt de keuze na wat piekeren op de ondertussen alom bekende foto van een met rauwe ham omwikkelde asperge op purper-gele achtergrond ('Asperagus purperia' genoemd, 1993). Die achtergrond was gemaakt van in de massa gekleurd beton, uitgestreken op hardboard. Opdrachtgever was Dirk Cornelis, grote baas van Gandaham. Foodstylist was ondergetekende. De opdracht was niet omlijnd: Cornelis wilde vier sfeerbeelden voor winkellaffiches en kwam aandragen met vier eenvoudige recepten, waaruit de eigenzinnige Le Duc meteen de helft van de ingrediënten verwijderde. Cornelis had ons als duo zijn vertrouwen geschonken en wij mochten onze gang gaan. Het was voor hem wel even slikken toen hij het uitdagende en minimalistische resultaat onder ogen kreeg. En eerlijk gezegd, zelfs ik vond dat Tony wat te ver ging en begon mij af te vragen of wij ooit onze centen zouden zien. Dirk Cornelis heeft de reeks zo'n twee jaar opzij gelegd, voordat hij er een brochure van liet maken. Op de cover pronkte de asperge met ham. Achttien jaar later is het beeld nog steeds actueel door de eenvoud van compositie en het ongewone kleurgebruik. Het is later ook nog opgevoerd als cover van diverse fototijdschriften. Dirk Cornelis mag trots zijn!

### GRAFISCHE KUNST

Tony had ook de kracht om zich tijdig te herbronnen. Tijdens een van die periodes ging hij praten met buitenlandse fotografen en belandde hij bij de Brit Paul Webster. Die gebruikte *Flemish glass*, oud gebubbeld Vlaams glas dat je treft in toilet- en keukendeuren uit de jaren veertig. De structuren in het glas breken het licht. Met behulp van een lamp kan men in een beeldvlak tegelijk licht en schaduw creëren. Deze techniek is nog steeds actueel. Voor de studioproductie *Goed Gekruid* fotografeerde Tony de stillevens van boven en gebruikte hij voor het eerst beschilderde ondergronden in combinatie met gepatineerd oud Vlaams glas. Door die glasplaat scheen de zon in het bord en Tony werd door zijn bewonderaars vergeleken met de grote Vlaamse schilders.

In september 1992 verscheen *Vinaigrette in de hoofdrol* en Tony maakte voor het eerst gebruik van twee evenwijdig aan elkaar opgestelde plexiglazen. De camera werd boven de platen opgesteld. De producten op de bovenste plaat kwamen scherp in beeld, die op de tweede plaat onscherp. Zo kon hij diepte en transparantie brengen. Deze zweeftechniek wordt nog gebruikt. Voor de reportage *Verlichte Vlaamse Keuken* (oktober 1992) fotografeerde Le Duc een bord met kabeljauw en stoemp op een ondergrond van stoemp. Dat was opnieuw revolutionair.

In 2001 was het tijd voor iets anders. Als topfotograaf moet je de anderen voorblijven. Tony pakte uit met

extreme close-ups, waardoor eten overging in grafische kunst. Tijdens zijn carrière is Tony regelmatig teruggefloten door zijn opdrachtgevers. De ene keer had dat tot gevolg dat hij gas minderde, waardoor plaats vrijkwam voor nieuwe ideeën; de andere keer beschouwde hij de reactie als een signaal om nog verder te gaan. Als perfectionist voelde hij de drang om zijn materiaal optimaal weer te geven. Dat was de drijfveer om in eigen beheer uit te geven. In 2004 verrasten Tony en journalist Filip Verheyden culinair België door via hun uitgeverij Homarus het kookbijbelteje *De Basis* uit te brengen. Het boek met goud op snee werd een kaskraker en *Het Product* en *Het Gerecht* volgden. In 2008 ging Le Duc alleen verder met uitgeverij Minestrone ([www.minestrone.be](http://www.minestrone.be), [www.tonyleduc.eu](http://www.tonyleduc.eu)). Momenteel heeft hij 25 titels in portefeuille.

• *Expo Hungry Eyes van 9 februari tot 5 juni 2011 in het FotoMuseum, Waalsekaai 47, 2000 Antwerpen. [www.fotomuseum.be](http://www.fotomuseum.be).*

• *Tony Le Duc. Food Photography since 1985. Lannoo. Tekst Pieter van Doveren en Johannes van Dam. 45 euro. Isbn 9789020996265. Een deel van bovenstaand artikel vindt u terug in het portret dat Pieter van Doveren van Tony Le Duc maakte voor de catalogus.*



### REFERENTIE BIJ FOODIES

Het was Tessa Vermeiren, toenmalig hoofdredacteur van *Knack Weekend*, die de kwaliteiten van Tony Le Duc al in zijn studietijd aan Sint-Lucas ontdekte. In 1985 werd ik als culinair medewerker door Tessa aan Le Duc gekoppeld voor de volgende twintig jaar. Het was een goede zet, waarvan iedereen beter werd: het weekblad, de auteur en de fotograaf. Het waren twee decennia van bruisende creativiteit. Er was bij uitgever Roularta veel mogelijk en wij konden ons in vrijheid ontplooiën. *Knack Weekend* zette de toon en groeide uit tot een referentie bij foodies. De samenwerking verliep prima. Het dertien jaar jongere mannetje intrigeerde, hij stond te popelen om uit te breken. Uniek was hij ook, met zijn slordige bos krullen en de slobbertuinen die hij tot vandaag is blijven dragen. Veel vertellen zijn wakkere ogen, die alles registreren en ook verraden als iets niet, of net wel juist zit. Tony is altijd Tony gebleven en dat pleit voor hem. Hij heeft talent, is eigenzinnig als geen ander, zelfkritisch en bovendien een harde maar correcte zakenman. Het zijn waarschijnlijk dé eigenschappen die je als fotograaf nodig hebt om het ver ter schoppen.