

DE VISJES VINAIGRETTE

VAN FOODFOTOGRAAF TONY LE DUC

Ansjovissen in champagne, erwten als eicellen, zwevende vinaigrettes. Tony Le Duc, foodfotograaf, stelt de belangrijkste beelden voor uit zijn tentoonstelling in het Fotomuseum. Speciaal voor ons licht hij het zwarte doek van enkele van zijn fotografentrucs.
Door Dorien Knockaert, foto's Tony Le Duc



ANCHOIS AU CHAMPAGNE, 2004

'Een visje dat zwemt in champagne? Zou kunnen, maar dan zou het er anders uitzien. Deze foto leidt je een beetje om de tuin. Ik heb eerst een glas champagne gefotografeerd in extreme close-up, dat beeld heb ik laten afdrukken en die print heb ik dan weer als ondergrond gebruikt om een visje te fotograferen.'

'Dat kan ook met Photoshop, denk je misschien. Maar ik gebruik nooit Photoshop om een beeld te maken. Het enige waarvoor ik dat programma gebruik, is voor kleine retouches zoals een haartje dat ergens in de weg blijkt te liggen. Ik werk ook pas sinds 2009 met een digitale camera. In de tentoonstelling zie je alleen foto's die analoog gemaakt zijn.'

'"Anchois au champagne" maakte ik voor een Europese wedstrijd waarin fotografen eten moesten combineren met wijn. Ik heb er de grote prijs mee gewonnen. En later heb ik die techniek met FOTOPRINTS ALS ONDERGROND nog meer gebruikt.'





← **RODEKOOL, 1995**

'Een foto waar enorm veel over gediscussieerd is. Ik maakte haar voor het boek *De Belgische keuken*, van Dirk De Prins en Nest Mertens en koos haar uit als coverbeeld. Rodekool met appeltjes, hoe Belgischer kan het zijn? Maar de Franse uitgeverij zag het niet zitten. In Frankrijk heerste toen nog een heel klassieke, barokke smaak. Ik hield het been stijf en uiteindelijk, met de nodige bemiddeling van de auteurs, heb ik mijn zin kunnen doen. En het boek werd een succes.' 'Het is gewoon een schijf rodekool met drie kleine schijfjes appel ernaast. De ondergrond bestaat uit beton in twee tinten groen. Niet gewoon geschilderd; dat zou een heel ander effect geven. Ik heb twee porties beton verschillend gekleurd en ze naast elkaar uitgestreken. Dat is zo'n beetje een derde grote techniek in mijn werk: GESTRUCTUREERDE ONDERGRONDEN. Van beton, papier-maché, beschilderd hardboard, schors, steen... Ik heb me daar al goed mee geamuseerd.'

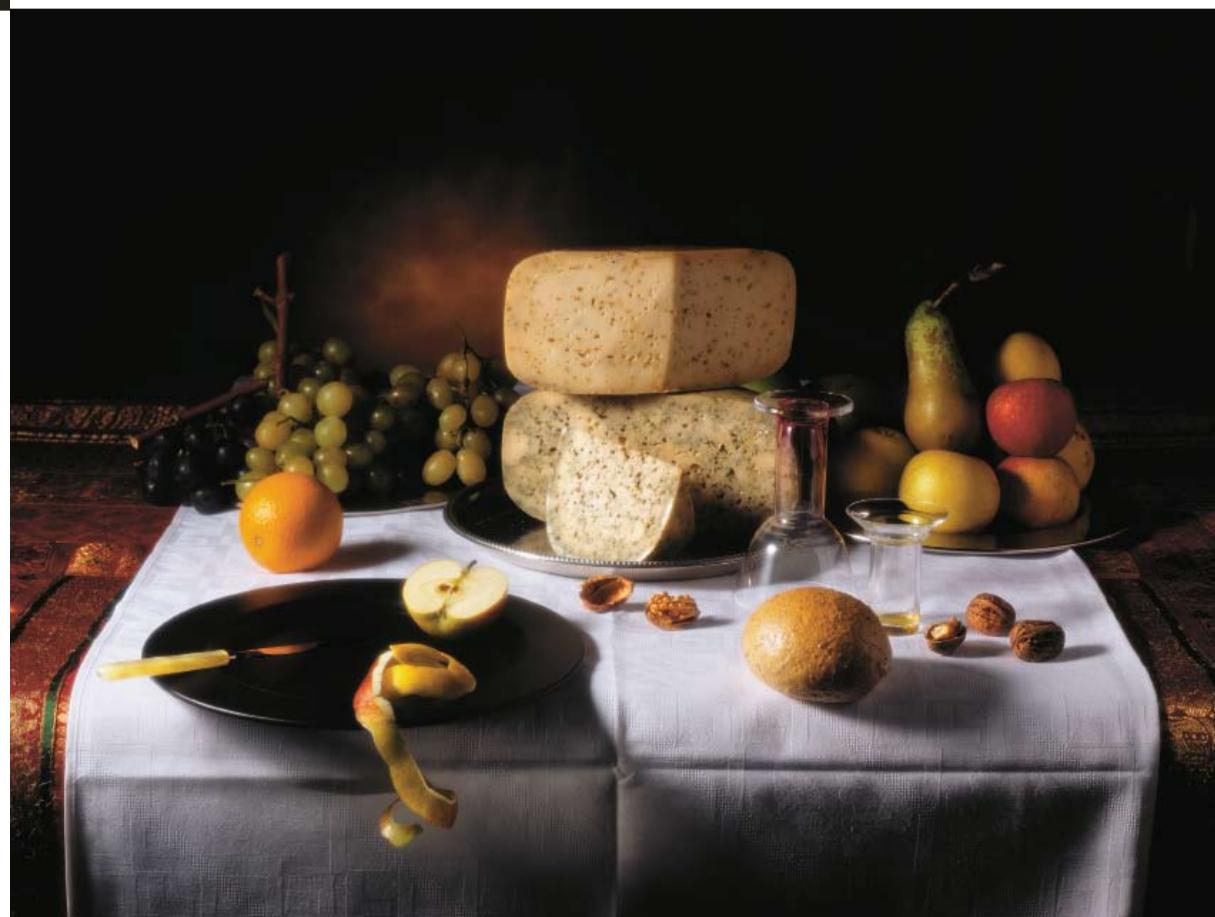
↓ **PUMPKIN BABY, 2002**

'Werken met DE ESSENTIE: daar is het mij altijd om te doen geweest. Geen borden fotograferen, maar eten. Of zelfs geen eten, maar ingrediënten. Met extreme close-ups kan dat heel interessant worden, zeker als je die dan weer op groot formaat afdrukt. Kijk naar deze pompoenholte met tegenlicht: het lijkt wel een vrucht in een baarmoeder. Zo heb ik voor het boek *Groenten en wijn* van Frank Fol een hele reeks gefotografeerd. De foto's doen meer denken aan een menselijk lichaam dan aan groenten. Een close-up van een witte kool lijkt wel een slokdarm, erwtjes worden eierstokken...'



← **VINAIGRETTE, 1992**

'De barokke aanpak (*zie hieronder*) had zijn grenzen. Toen ik de opdracht kreeg om vinaigrettes te fotograferen, wist ik dat ik verder moest zoeken. Om iets te kunnen doen met hun transparantie, besloot ik om ze van bovenuit op een lichtbak te fotograferen. Maar dat volstond niet.' 'Uiteindelijk maakte ik een constructie met twee zwevende glasplaten boven elkaar, zodat ik de onderdelen van mijn compositie kon verdelen over drie niveaus. Daarmee kon ik dan spelen via de focus van mijn camera. Er ontstonden immers veel mogelijkheden. Die "ZWEEFTECHNIEK" was echt mijn grote ontdekking. Ik heb er een speciaal plexibakkenstelsel voor ontworpen en ben gaan experimenteren, altijd met drie niveaus. Nu nog gebruik ik die techniek. Niemand heeft ze ooit overgenomen.'



→ **LE TABLEAU SAUVAGE, 1995**

'"FLEMISH PRIMITIVES" noem ik deze stijl. Het is mijn oudste techniek, geïnspireerd door een bezoekje aan het Koninklijk Museum voor Schone Kunsten in Antwerpen. Daar hangen gelijkaardige stillevens, uit de zestiende eeuw, met afhangende appelschillen en wild.' 'Ik was afgestudeerd als portret- en stillevensfotograaf en werd bij *Weekend Knack* veel eerder toevallig ingezet voor culinaire reportages. Ik zocht een manier om daar creatief mee om te gaan, er mijn eigen interpretatie aan toe te voegen. Dat was niet eenvoudig, want culinaire fotografie is meestal maar een registratie van de creativiteit van een ander.'

'De schilderkunst gaf me inspiratie. Al sloot die barokke aanpak ook aan bij de mode van 25 jaar geleden. Je zag dat toen ook vaak in de reclamefotografie: veel sfeer, warm licht, soft focus... Zie je dat schuin invallende licht van links? Dat is ook iets typisch voor zulke schilderijen. Kijk naar Vermeer: altijd zijdelings licht van links. Ik ben steeds met dat licht van links blijven werken, ook al werden mijn technieken later veel diverser.'

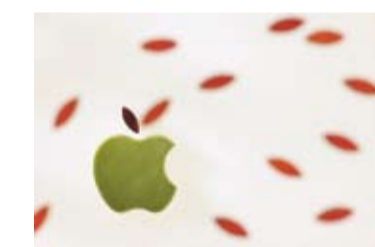
↓ **MANGO ROSE, 1997**

'Een dessert uit *Eigentijds en eigenzinnig* van Piet Huysentruyt, uit de periode dat hij zijn sterrenrestaurant had. In dat boek ben ik het verst gegaan met mijn "zweeftechniek". Niet alle chefs waren mee met mijn aanpak, sommigen vonden het ongepast om zo met eten om te springen — prima, dacht ik, er wordt over gesproken.' 'Maar zo'n zotte chef als Piet Huysentruyt, die vond het natuurlijk fantastisch. Het boek dat we samen maakten, heeft veel losgemaakt. Het vertrouwen groeide; mensen besloten dat ze me mijn gang wel konden laten gaan.'



↓ **I-FOIE, 2010**

'Appel met foie gras, gefotografeerd met mijn "zweeftechniek". Het beeld komt in een boek dat ik met Sergio Herman aan het maken ben, over zijn leven en zijn inspiratiebronnen. Een speelse foto, dat komt ook door Sergio's speelse ontwerp - nu ja, eigenlijk is het natuurlijk het ontwerp van Apple.'



'HUNGRY EYES',
van 9 februari tot 5 juni
in het FotoMuseum
in Antwerpen,
www.fotomuseum.be