

INTERVIEW CULINAIR FOTOGRAAF TONY LE DUC

Eten met je ogen

De culinaire foto's van Tony Le Duc zijn het neusje van de zalm. 25 jaar zit hij in het vak.
Door **Mac van Dinther**

Loopt een tijdje rond op de fototentoonstelling van Tony Le Duc in het FoMu in Antwerpen en je ziet genoeg eten om honger van te krijgen: opgeblazen fotoprints van goudbruin gebraden kippen, sappige oesters, rauwe ham, spruitjes bruisend in boter en gehaktballen met rode kersen, op de wand geprojecteerd als een glas in lood raam in een kathedraal.

Maar nergens een bord. Dat is gek, want een bord hoort bij eten als een kom bij een goudvis en bier in een glas. Maar culinair fotograaf Le Duc (1961), heeft het niet zo op borden. Fotografeer eten op een bord, zegt hij, en tweedeede van je beeld bestaat uit bord. 'Dat vind ik zonde. Een bord vertelt niks, geeft geen informatie. Ik ben het kotsbeu dat eten altijd op borden moet worden gefotografeerd.'

Le Duc fotografeert gerechten liever als monumentale beeldhouwwerken op een sokkel van ruwe steen, op ondergronden van gekleurd beton, in dramatische close-ups, of zwevend in de ruimte als hemellichamen in een culinair universum. Als het maar los is van het bord.

Werkend voor kranten (onder meer de *Volkskrant*), bladen als *Weekend Knack* en (kook)boeken heeft Le Duc een oeuvre opgebouwd dat even eigenzinnig als herkenbaar is en dat wereldwijd behoort tot het neusje van de zalm op het gebied van de culinaire fotografie. Dit jaar zit hij 25 jaar in het vak, aanleiding voor het Fotomuseum in Antwerpen om een tentoonstelling aan zijn werk te wijden.

Plaatjes in kookboeken zijn zo oud als kookboeken zelf, schrijft culinair publicist Johannes van Dam in de catalogus bij de tentoonstelling. De

vroegste kookboeken werden geïllustreerd met gravures, ter lering of vermaak. In de 20ste eeuw doet de fotografie zijn intrede, aanvankelijk alleen in zwart-wit – wat eten geen eer aan doet – en na de oorlog gaandeweg ook in kleur.

Culinaire fotografie blijft tot ver in de jaren zeventig nog erg conventioneel. De foto's zijn vooral ondersteunend: om te laten zien hoe je een konijn ontleedt, of hoe het gerecht er uiteindelijk uit moet zien. Soms afgewisseld met protserige tafeltukken. In de hiërarchie van de fotografie stond de culinair fotograaf op de laagste sport. Aan het fotograferen van een bloemkool was geen eer te behalen.

Pas in de jaren tachtig, als de aandacht voor eten in tijdschriften en kranten aanwakkert, komt de culinaire fotografie tot wasdom. Het is precies rond deze tijd dat Le Duc, vers van de kunsthogeschool Sint Lukas in Brussel, het veld betreedt.

Hij heeft al wat ervaring opgedaan met portretten voor *Libelle* als hij in 1985 bij het Belgische weekblad *Weekend Knack* wordt samengebracht met de Nederlandse journalist Pieter van Dooveren met wie hij jarenlang producties maakt.

Zijn eerste culinaire foto is nog braaf: vier peren op een bordje. Maar met dat soort 'culinaire gebruiksfotografie' neemt hij al snel geen genoegen meer. 'Dat vond ik niet spannend. Ik zocht naar manieren om het anders te doen.'

Zijn idee was om de essentie te laten zien. 'Al het overbodige weg.' De fabrikant is geschokt. De foto's blijven een jaar in de la liggen voordat hij ze – schoorvoetend – durft te gebruiken in zijn folders.

Twee jaar later verrast hij de uitgever van *De Belgische Keuken* (1995)

keld met ham op een kale ondergrond van paars en okerkleurig beton.

Zijn idee was om de essentie te laten zien. 'Al het overbodige weg.' De fabrikant is geschokt. De foto's blijven een jaar in de la liggen voordat hij ze – schoorvoetend – durft te gebruiken in zijn folders.

Twee jaar later verrast hij de uitgever van *De Belgische Keuken* (1995)

door voor de cover geen beeld in te leveren van een volle tafel met friet, gestoofd konijn, mosselen en bier, maar de dwarsdoorsnede van een rode kool op een knalgroene achtergrond.

Boeken met een gezellige hoop eten op de cover waren er al genoeg, vond Le Duc. 'Ik wilde iets hebben dat opviel in de winkel.' Dat deed het. Het beeld werd een klassieker.

Vanaf dat moment gaat het snel.

Met de dwarse kok Piet Huysentruyt maakt hij in 1997 een kookboek waarin de borden zijn vervangen door fotoprints van borden. 'Je ziet dat er iets geks mee is, maar je weet niet wat. Ik wil de kijker op het verkeerde been zetten.'

Een jaar later fotografeert hij voor driesterrenkok Geert van Hecke een gebraden kip met een parade van morieljes en groene aspergepunten. Extreem dichtbij en vanuit een laag camerastandpunt waardoor je tegen de kip opkijkt, er plaats van erop neer.

Het lijkt kunst, schuurt er op zijn minst tegenaan. Maar het is altijd eetbaar, benadrukt Le Duc. 'Zo'n kip is wel echt goed gebraden. Dat is de verdienste van de chef.'

In artistieke zin het vruchtbaarst is de samenwerking met de Nederlandse topchef Sergio Herman. Met hem maakt hij Sergio, een boek in drie delen waarin de fotografie voor het eerst op zichzelf staat: in een aparte catalogus, gescheiden van de recepten. De beelden zijn als de kookstijl van Herman: extreem gestileerd, licht, soms bijna abstract, maar ook sensueel zoals een paar vuurode lippen waaruit een druppel groene gelei druipt.

Met Herman werkt hij nu aan een nieuw project. Dat geeft hij uit in ei-



Culinair fotograaf Tony Le Duc met zijn werk op de tentoonstelling 'Hungry Eyes' in Antwerpen.

Foto Siebe Le Duc



Vinaigrette 1992

'Dit was de eerste foto waarvoor ik mijn 'zweefteknik' heb bedacht. De opdracht was om een reeks vinaigrettes te fotograferen. Ik dacht: ik moet de transparantie laten zien. Dat gaat niet in een kommetje. Ik heb een bak van doorzichtig plexiglas laten maken. Daarin kan ik de ingrediënten op twee niveaus neerleggen boven een ondergrond die als decor dient. Hier ligt de vinaigrette op niveau twee. Daarop heb ik scherp gesteld. Een takje ker-vel en het schijfje citroen liggen een niveau hoger waardoor ze onscherp zijn. Ik heb het van boven gefotografeerd. Daardoor krijg je diepte en lijken de ingrediënten te zweven in de ruimte.'



Chocolat 1998

'Dit komt uit *Vijf seizoenen koken* met Geert van Hecke, chef van driesterrenrestaurant de Karmeliet in Brugge. Mijn idee was de chocolade als een standbeeld uit te beelden. De opbouw is bijna als een kasteel. Ik heb een heel laag camerastandpunt genomen, waardoor je bijna onder het product staat. De belichting bestaat uit strijklucht van links voor op het onderwerp en een spotlight rechts achter op het decor. Daardoor steekt de donkere kant van de chocolade af tegen de lichte achtergrond. Dat is een belichtingstechniek in de portretfotografie.'

Veggi Sushi 2005

'Deze foto heb ik gemaakt op de zolder boven restaurant Oud Sluis van Sergio Herman. Hij zit in de driedelige witte box Sergio. Toen ik met deze foto bezig was, had Sergio beneden inspecteurs van Michelin in zijn zaak. De spanning was te snijden. Het zijn rolletjes sla die op een lichtbak zijn gefotografeerd. Dat is technisch nog niet zo eenvoudig. Later dat jaar kreeg Sergio zijn derde ster.'



CV

Geboren 1961
1980-1984 Studie fotografie kunsthogeschool Sint-Lukas Brussel
1985 Publicatie in magazine *Knack Weekend*
1995 Uitgave *De Belgische Keuken*
1997 *Eigentijds Eigenzinnig* van Piet Huysentruyt
1998 *De 5 seizoenen van Geert Van Hecke* (De Karmeliet)
2004 Oprichting eigen uitgeverij Homarus
2005 Driedelige witte box Sergio, van topkok Sergio Herman
2008 Oprichting uitgeverij Minestrone, lancering book-a-zinereeks *Kook Ze!*
2010 *De Brooddoos trilogie*
2011 Overzichtstentoonstelling 25 jaar culinaire food photography



Carpaccio 1997

'Voor deze foto uit Piet Huysentruyt's *Eigentijds & Eigenzinnig* heb ik beton gemengd met grijze verf en uitgesmeerd op een plaat van hardboard. Toen het nog nat was heb ik daarin de contouren uitgetekend van een bord en bestek. Daarop hebben we het gerecht gelegd. Het gerecht is zoals het in werkelijkheid is, je kunt het zo eten. Daar stond Huysentruyt op. Je mag zo gek doen als je wilt, zei hij. Maar het moet wel kloppen.'

is. Juist daarmee kun je je onderscheiden.'

Hungry Eyes met werk van Tony Le Duc, Valérie Bellin en Dimitri Tsykalov is tot 5 juni te zien in het FoMu in Antwerpen. www.fotomuseum.be

De Belgische zender Canvas zendt zondag 13 februari een portret uit van Tony Le Duc om 21.00 uur.