

"Gastroporno" die je doet watertanden

di 08/02/2011 - 20:15

Het FotoMuseum start het nieuwe jaar met drie tentoonstellingen met voeding als uitgangspunt. De hoofdexpo is voor Tony Le Duc die aan de basis ligt van een grondige vernieuwing van de culinaire fotografie, zowel vormelijk als technisch.



bekijk

- [Fotografen met hongerige ogen](#)

"De sterkte van de foto's van Tony Le Duc is dat het kunstwerken zijn vol met informatie. Hij heeft het voordeel dat hij helemaal alleen werkt waardoor hij het productieproces in eigen handen heeft en houdt," aldus de Johannes Van Dam (°1946) de nestor van de Nederlandse culinaire journalistiek én auteur van het standaardwerk 'Dedikkevandam' uit 2005.



En Van Dam heeft recht van spreken: zijn bibliotheek telt zestigduizend ruggen. Enkele topstukken liggen in toonkasten opgesteld tussen de grote foto's van Le Duc. Johannes Van Dam was vanmiddag aanwezig in het Antwerpse FotoMuseum waar de hoogdagen van de gastronomische fotografie van start gaan.

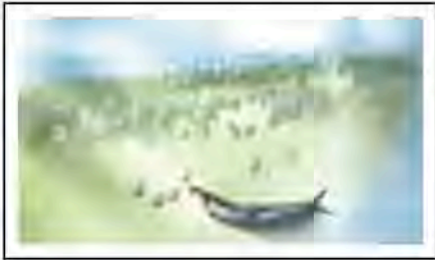
In de jaren vijftig, zestig en zeventig zag de "kook"fotografie er totaal anders uit. Wij hebben naast onze computer "Ons kookboek" (1978, gedrukt op 102700 exemplaren) liggen: de foto's zien er ronduit slonzig uit. Konijnenrug met jagerssaus laten wij wegens niet appetijtelijk aan ons voorbij gaan. De fototechniek in die tijd was niet verfijnd: onscherpte, fletse kleuren, ... en geen inspiratie van de fotograaf.

De eerste keer dat Van Dam in contact kwam met de foto's van Le Duc was in het Belgische Huis De Brakke Grond in Amsterdam. Wat hij daar zag? Hij zag daar een varkenskop met vanille en oester.

Van Dam stond perplex en spontaan rolde bij hem de omschrijving "gastroporno" uit de mond, een term die hij nog steeds gebruikt, ook toen we vanmiddag aan het keuvelen gingen op de expositie van Le Duc: "Zijn foto's deden me watertanden. Le heefts eigenlijk niet meer te eten, alleen bij het zien van de foto was ik algeheel verzadigd. Dat is voor mij het gastroporno-effect".

Receptenfotografie à la Jeroen Meus

Na zijn studies aan het Sint-Lucasinstituut in Brussel waar hij bij de grote portrettist en abstracte fotograaf Frank Philippi (1921-2010) les volgde, opende Tony Le Duc (°1961) meteen een fotostudio. In 1986 fotografeerde hij in het Scholteshof in het Limburgse Stevoort de exquise schotels van chef Roger Souvereyns.



De expositiecatalogus beschrijft het resultaat: 'De stijl van Le Duc was braaf. Hij werkte, zoals hij dat op school had geleerd, met de technische camera op 4' x 5' diafilm. De belichtingstechniek: licht op en degradatie achter het bord''.

Vandaag 2011. Le Duc werkt nog steeds analoog met grote diaplatten die perfect belicht moeten zijn. Daarvoor maakt hij met een polaroidcamera (de kleurenfoto verschijnt na enkele seconden op chemisch papier, YJ) een controlefoto. Geen photoshop. Omdat er bijna geen laboratoria meer zijn die

diapositieven ontwikkelen, wil Le Duc langzaam overschakelen op digitale fotografie omdat de kwaliteit van het analoge geëvenaard wordt.

"Gemakshalve is deze tentoonstelling is opgesplitst in drie thema's. Een eerste onderdeelje is de toegepaste culinaire fotografie waarbij het klaargemaakte gerecht in een bord of op een schaal wordt gepresenteerd. Klassieker kan het niet. Dan evolueren we naar iets abstracter.

Het bord of de schaal is weggelaten en de ingrediënten van het recept worden eerder abstract en soms heel close getoond, en tot slot de receptenfotografie waarbij elke foto elke stap verduidelijk totdat het recept klaar is." En dit laatste kan je vergelijken met een Jeroen Meeus die in "Dagelijkse kost" stap voor stap uitlegt wat op welke manier wordt bereid.

Intrigerend blijft het licht op zich; het spel tussen licht en donker en de talrijke zo belangrijke schakeringen daartussen. En daarbij de goed voelbare en dus gewilde scherpte en onscherpte binnen één beeld.

Le Duc werkt daarbij met drie platen uit plexiglas (soms ook oud gepatineerd Vlaams glas). De onderste of derde plaat is wit of krijgt een zachte kleuring, op de tweede en de eerste plaat liggen de ingrediënten in een compositie, op elkaar afgestemd. Het licht komt van onder en langs zij. De camera hangt loodrecht boven de drie platen -op de volledige compositie- en dan speelt Le Duc met de scherpstelling van zijn klassieke, analoge camera.

Op deze werkwijze bestaat er een variant. We staan voor een aangesneden taart: "Hier ligt de taart op een melkglas waaronder tl-licht brandt. Daarover gooi ik langs de linkse kant een strijk- of strooilicht. De strijklucht hangt op zo wat tien graden boven de taart anders krijg je geen details".

Wat we zien zijn de haarscherpe en heldere golvingen en craquelures van de taart. Eerder had Le Duc ons nog een keertje gewezen op de rijkdom van een klassieke opleiding: "De fotograaf moet alles doen in de zoeker: alle elementen van de compositie moeten juist zijn. In het Sint-Lucasinstituut drukten wij zelf onze kleurfoto's af waardoor we heel vertrouwd zijn met de werking van de drie kleurenfilters (blauw, rood en geel, YJ) op de vergroter. Een drukker moet mij niks wijsmaken als er wat fout zit met de kleuren. Een kleurcorrectie maken is zo geflikt."

Vader des vaders van de culinaire auteurs

Tegenover de taart hangt er een grote, dertig jaar oudere foto, een stil leven, een nature morte van groenten en fruit. Schuilt er een schilder in hem?



“Nee, absoluut niet, ik kan niet schilderen, ik kan ook niet goed tekenen. Wat ik wel kan is licht zien, kleurcombinaties en contrasten voelen. Toen ik jong was ben ik het Koninklijk Museum voor Schone Kunsten binnengelopen en ben een halve dag de grote meesters gaan bestuderen. Het is eenvoudig: bij hen komt het licht van links en zij werken met diepe schaduwen en met details”.

Vijfentwintig jaar maakt hij nu foto's over eten. Hij heeft een uitgeverij opgericht die sporadisch een tijdschrift -noem het maar een bescheiden boekje- uitgeven over eten in al zijn aspecten dus ook milieu, economie en dergelijke. Wat is de magie tussen voeding en Le Duc?

“Ik voel heel veel respect voor de natuur en wat die voor ons mensen voortbrengt,” is het eenvoudige antwoord. Ja, vorig jaar toonde de plaatselijke Antwerpse televisie nog een korte reportage waarin Le Duc aan ecologisch tuinieren deed. Liefde, passie, respect, dat draait het om.

Voor we het FotoMuseum verlaten hebben we nog één vraag voor Johannes Van Dam, de vader des vaders van de culinaire auteurs. Ontelbare boeken en artikels schreef hij altijd fraai geïllustreerd met de beste foto's. En wat blijkt? In zijn standaardwerk "Dedikkevandam" van 735 pagina's staat er geen enkele foto: " Het is heel eenvoudig. Wij hadden nooit gedacht dat het boek zo'n enorm succes zou kennen.

Wilden wij foto's laten maken dan zou het productieproces te duur worden en zou de verkoopprijs van het boek de honderd euro overschrijden. De vormgever vond er wat op: tekeningen en etsen uit de negentiende eeuw die we vrij van rechten in het boek konden opnemen". Zijn vuistdikke boek barst van de schitterende weetjes maar het "gastroporno-effect" krijg je er niet van, des te meer bij de foto's van Tony Le Duc.

Yves Jansen

"Hungry Eyes" met Tony Leduc

FotoMuseum Antwerpen, tot 5 juni

www.fotomuseum.be