

Het atelier van Tony Le Duc - 13/02/2011 18:18:53

Een blik op de werkplek van de foodfotograaf.

'Ik gebruik mijn LAMP altijd links. Het licht op mijn foto's gaat steeds van links naar rechts. Dat vind ik het beste licht. Het is het meest logisch: we lezen ook van links naar rechts. Aan dat type belichting ben ik vijftientig jaar schatplichtig gebleven.'

'Ik creëer het DECOR voor mijn foto's altijd in het stuk van de studio waar natuurlijk daglicht binnenkomt. Dat geeft het mooiste effect. Mijn decors evolueerden doorheen de tijd van heel barokke opstellingen tot heel pure, minimalistische decors. Ik werk nu vaak met eenvoudige kleuren en structuren.'



'Ik heb in de afgelopen vijftientig jaar zowat twee à drie STIJLEN ontwikkeld die ik tot op vandaag blijf gebruiken. Ik heb een tweetal belichtingstechnieken en een stuk of vijf types opbouw die altijd terug komen.'

'Ik koop vaak KOOKBOEKEN ter inspiratie. Vooral de vormgeving vind ik inspirerend. 'The art of Guy Martin' is een kookboek van een Japanse uitgever. De uitgave is heel luxueus. Ik vind de vormgeving heel geslaagd, de fotografie is minder goed.'

'Laatst kocht ik in een boekenwinkel in Sjanghai een hele stapel boeken die ik vormelijk heel mooi vind. Ik heb geen idee waarover ze gaan, maar ik geniet van de puurheid van hun ontwerp. Ik hou ook van de CHINESE BINDWIJZE van boeken.'

'In de ANTRACIET DOZEN zit mijn archief. Daar heb ik de afgelopen periode door gegrastuind om de selectie van beelden te maken voor mijn tentoonstelling. Het was moeilijk om te kiezen. Vijftientig jaar beelden maken is niet niks. Uit ruim dertigduizend beelden heb ik er tweehonderd geselecteerd.'

'Ik koop heel wat kookboeken als WERKMATERIAAL, om te zien hoe anderen het doen. Daarom wil ik ze niet volgen, meestal wil ik het eerder anders doen.'

'In de KEUKEN wordt alles klaargemaakt en voorbereid door een chef. Die kookt in functie van mijn beelden.'

'Momenteel staat er een nieuw PROJECT met Sergio Herman op stapel. We willen een groot gastronomisch boek maken. Bij zo'n project blijf ik toch altijd gezonde twijfels hebben. Gelukkig, anders ben je niet meer wakker. Ik werk supergeconcentreerd.'

'Ik haal veel INSPIRATIE uit de moderne schilderkunst. Zo hou ik van het werk van de Spaanse schilder Tàpies, vooral zijn gebruik van structuur is inspirerend. En ik kijk graag naar het kleurgebruik en grafisme van Warhol. Hoe die de chaos toch ordent, dat vind ik mooi.'

'Ik volg alles zelf op van A tot Z. Ik ben een CONTROLEFREAK.'

'Ik ben blij met de OVERZICHTSTENTOONSTELLING. Het is een periode die afgesloten wordt. Hierna hoop ik meer tijd te hebben om me met één project bezig te houden. Eén project per jaar lijkt me een mooi ritme.'

Tony Le Duc fotografeert elke zaterdag de recepten van Sergio Herman in Het Nieuwsblad Magazine.

Info: 'Hungry Eyes' van 9 februari tot 5 juni in het Fotomuseum Antwerpen, www.fotomuseum.be, www.tonyleduc.eu