



Koken met Tony Le Duc

Het chicke gevoel dat het 'bookazine' 'Kook Ze! Chic' bij de lezer oproept, begint al met de fluwelen cover. «Ik doe nu eenmaal graag wat anderen niet doen,» legt auteur Tony Le Duc uit. Voor Vlaanderens bekendste culinaire fotograaf is dit het tweede nummer van een lange reeks.

► Tekst: Luc Meyermans | Foto's: Tony Le Duc

Wat is een 'bookazine'?

Tony Le Duc: «Dat is een kruising tussen een boek en een magazine, een nieuw concept voor onze contreien. Naast recepten houdt het 48 pagina's interessant leesvoer in, geschreven door kenners die de laatste tendensen in de keuken op de voet volgen. De meeste culinaire boeken zijn me te soft. Op restaurantbesprekingen na, hoor ik weinig kritische geluiden. We moeten er meer van weten, vind ik.»

Waarom heb je precies voor chic gekozen?

«O, maar ik heb al thema's voor de komende drie jaar. Niet de klassieke indeling vis-vlees-groenten-dessert, ik zoek rond adjectieven die een gevoel oproepen. *Snel* was het eerste num-

«In eerste instantie van professionele koks en van vrienden. Leuk was dat mensen na het eerste nummer spontaan gerechten begonnen in te sturen. Dat mogen de lezers blijven doen! Zo kan ik er een soort club van maken, die ondersteund wordt door een website met recepten en filmpjes.»

Hoe heb je de gerechten geselecteerd?

«Aan de klassiekers van de chicke keuken kon ik niet voorbij gaan, met kreeft, langoustine, kaviaar... Maar bereidingen met haring, sprout, tomaten en aardappelen komen evenzeer aan bod. Geen dagelijkse vastkokende piepers, maar wel Plates de Florenville of Rattes du Touquet, die volgens de Franse traditie evenwaardig aan groenten

«Chic hangt in de lucht, maar niet alleen in de ouderwetse betekenis»

mer van *Kook Ze!*. Omdat ik veel met koks, culinaire auteurs en journalisten in contact kom, sta ik in de frontlijn van het gastronomische gebeuren. Chic hangt nu in de lucht, maar niet alleen in de ouderwetse, decadente of snobistische betekenis. Als je zelf je groenten kweekt of het beste van de lokale keurslager koopt, is dat voor mij ook chic. Of hobbykoks die er alles voor over hebben om hun gasten te verwennen, moeders die recepten van hun grootmoeder bereiden...»

Waar komen de recepten vandaan?

zijn. Of een 'verdwenen' groente als warmoes, die je niet mag verwarren met snijbiet.»

Wat eet je zelf het liefst?

«Oei, ik heb nog niet alle gerechten kunnen proeven. Voor mij hangt dat ook samen met het gezelschap, de plaats en de tijd... Als ik toch moet kiezen, doe dan maar 'uier met savooikool en graanmosterdsaus'.»

Kook ze! Chic, Tony Le Duc, Minestrone Culinaire Uitgeverij, 24,50 euro.

Meer info: www.kookze.be

Recepten: zie blz. 44



Weetjes uit 'Kook Ze! Chic'

Etiquette (Willem Asaert):

Plooi een servet tot een driehoek en leg deze met de punt naar beneden op de schoot.

Financieel (Jan Scheidtweiler):

Bij Hof Van Cleve werken 25 mensen. Die brigade kost chef Peter Goossens 26,80 euro per persoon die er een plaatsje reserveert.

Over snobs (Johannes Van Dam):

De Hollander heeft in een restaurant vooral waardering voor de ambiance, de status en de rijkdom die wordt gesuggereerd.

Column (Ronald Giphart)

De chiste plek waar ik ooit dineerde, was het restaurant van het Victoria Falls Hotel in Zimbabwe. Elke gast had zijn eigen ober en de maaltijd was op het bespottelijke af copieus.