

Sergio Herman wordt uitgever bij Minestrone Culinaire Uitgeverij en toont een preview van zijn nieuwste boekproject 'Sergiology' op de Antwerpse boekenbeurs

Tijdens de Antwerpse boekenbeurs werd gisteren de samenwerking tussen Sergio Herman en Tony Le Duc bekend gemaakt.

Sergio Herman wordt mede-uitgever bij Minestrone Culinaire Uitgeverij van Tony Le Duc die Minestrone oprichtte in 2008.

Kwaliteit en vernieuwing

De samensmelting is eigenlijk een logisch gevolg, voortvloeiend uit de intense samenwerking van de laatste jaren. Aan creativiteit ontbreekt het hen niet. Elk in zijn vakgebied. Herman en Le Duc denken elkaar te kunnen versterken in de creaties die ze in de toekomst zullen uitgeven. Dit betekent geenszins dat de uitgeverij de volgende jaren enkel 'Sergio-boeken' zal uitgeven! In 2013 is bv. een boekproject met Wouter Keersmaekers van restaurant De Schone van Boscoop gepland. Het hardcover magazine Kookze! waarvan reeds zeven nummers zijn verschenen, zal vanaf 2012 halfjaarlijks uitkomen.

Herman en Le Duc zijn beide constant op zoek naar kwaliteit en vernieuwing.

Buiten de lijntjes kleuren (out of the box denken) is hun gezamenlijk moto. Om verder te groeien binnen Minestrone gaan ze op zoek naar jonge enthousiaste mensen die op dezelfde golflengtes als Sergio en Tony zitten. Andere media waaronder magazines, televisie en de mogelijkheden binnen de nieuwe media zullen ook hun plaats krijgen binnen de structuur van Minestrone.

Evolutie

Herman's en Le Duc's eerste samenwerking dateert van 1999 met het boek 'Smaken uit Sluis' uitgegeven bij De Standaard Uitgeverij. Het meest in het oog springende boekproject was 'Sergio', drie boekdelen in een witte box verzameld met als extra een buisje specerijenmix uitgegeven in 2005 bij Homarus/ Minestrone. In maart 2012 verschijnt hun derde gastronomische boekproject. En tevens het eerste project als duo-uitgevers.

Sergiology

‘Sergiology’ is geen kookboek maar een tijdsdocument over de inspiratiebronnen en de creaties van een driesterrenchef.

‘Sergiology’ staat voor de leer van Sergio of beter, de inspiratiebronnen van Sergio die hem gebracht hebben waar hij nu staat als creatief mens in het leven en in zijn restaurant Oud Sluis.

Twee jaar lang werden internationale en nationale gasten uit verschillende creatieve milieus geïnterviewd. Al deze gasten hebben Sergio Herman geïnspireerd in het leven en in zijn manier van koken. Maar ook ‘de zee’, ‘citrusvruchten’, muziek, enz. maken deel uit van zijn inspiratiebronnen.

Je zal van de interviews geen tekstblokken terug vinden in het boek. De interviews werden auditief opgenomen en worden via een device en een hoofdtelefoon meegeleverd bij het boekobject: je ‘hoort’ de gasten vertellen over hun passies, je ‘hoort’ de ruizende branding van de zee terwijl je kijkt naar de portret- en sfeerfoto’s in het boek. Alsof je naar een tentoonstelling gaat waar je met een audiodevice informatie krijgt over het werk dat je bekijkt.

Sergio Herman creëerde voor dit boekwerk veel nieuwe gerechten, vaak in samenwerking met andere kunstenaars. De gerechten worden ondersteund met een auditief verhaal door Sergio. Je hoort hem vertellen over zijn nieuwste creaties.

Fotografie van de bovenste plank

Fotograaf Stefan Vanfleteren werd aangetrokken voor de portret- en sfeerbeelden. Culinair fotograaf Tony Le Duc fotografeerde de creaties van Sergio. Beide fotografische stijlen, enerzijds de diepe, contrastrijke zwart-wit fotografie van Vanfleteren, anderzijds de lichte en strakke beelden in de gekende zweeftechniek van Le Duc passen wonderbaarlijk bij elkaar. Vormgever Nej De Doncker brengt de twee stijlen in evenwicht.

Genummerde luxebox in voorbestelling

Het geheel wordt verpakt in een luxe zwart linnen box. De box zal op de markt komen in maart 2012, gekoppeld aan een tentoonstelling met de beelden uit het boek.

Er worden van de luxebox 2000 exemplaren in het Nederlands en 300 exemplaren in het Engels gemaakt. Alle boxen krijgen een uniek nummer.

Bijzonder is dat je vanaf nu je gewenste nummer online kan bestellen. Je reserveert als het ware je exemplaar op jouw naam. Alsof je een hotelkamertje boekt.

Reservaties kunnen via www.sergiology.com

Over Minestrone Culinaire Uitgeverij

De start

Culinair fotograaf Tony Le Duc is de oprichter van de uitgeverij Minestrone. Eerder was hij medezaakvoerder van de uitgeverij Homarus die in 2004 de trend zette in kookboekenland met het publiceren van culinaire 'objectboeken', boeken die meer zijn dan louter een afspiegeling waarover ze handelen, maar die zelf vaak een object zijn, die op zichzelf staan, met een eigen persoonlijkheid.

Uit die periode dateren internationale bestsellers zoals de Homarus trilogie (De Basis, Het Product en Het Gerecht), De Keuken van Ons Moeder, de witte box over de Nederlandse driesterrenchef Sergio Herman en het luxueuze etui over wijlen Willy Slawinski. Minestrone zet dezelfde filosofie verder en maakt kookboeken met een meerwaarde voor iedereen.

Het boekenfonds van uitgeverij Homarus werd overgedragen aan het fonds van Minestrone Cookbooks en wordt centraal vanuit Minestrone beheerd.

Eigenzinnige aanpak

In tijden van crisis, waar alles risicoloos en commercieel moet zijn, publiceert Minestrone opvallende boekcreaties. Duurdere papiersoorten, goud op snee, zilver als vijfde kleur, oude zeefdruktechnieken met cementkorrelstructuur of puff-inkten zijn enkele voorbeelden van de ongewone technieken die voor de realisatie van de kookboeken worden toegepast.

Met de e-reader en de Ipad apps in aantocht wil Minestrone het tactiele, het driedimensionale en het visuele van het boek extra in de verf zetten.

De kleinste uitgeverij ter wereld groeit

Minestrone werkt aan haar nieuwe projecten vanuit een splinternieuwe zonovergoten ruimte nabij het Antwerpse Centraal Station.

De uitgeverij levert geen massaproductie, maar werkt doordacht samen met freelancespecialisten en vakmensen aan een selectief aantal titels.

Twee vaste medewerkers vervolledigen het team. De bewust gekozen kleinschaligheid wordt hiermee een troef.

Sinds augustus 2011 heeft Minestrone een centrale ontmoetingsplaats

in Trade Mart Brussels en is daar met haar gehele fonds vertegenwoordigd.

In oktober 2011 wordt Sergio Herman, driesterrenchef van restaurant Oud Sluis mede-vennoot via een kapitaalsverhoging.

Minestrone op de boekenbeurs 2011 : Hal 1, stand 107

Minestrone op de Trademart : D-street, W.Dakar 103b

Contact : Tony Le Duc : tony@minestrone.be / 0032 (0) 476 41 27 01

Minestrone redactie : mieke@minestrone.be / 0032 (0) 491 64 42 91

Van Schoonhovenstraat 32, B-2060 Antwerpen / 0032 3 33 66 889

Minestrone: maatsch. zetel : Alexander Franckstraat 26-28, B-2530 Boechout

www.minestrone.be

www.sergioherman.com