

Foodprint Culinary Photo Award 2017

Elk jaar kan de lezer van Foodprint stemmen op zijn favoriete foto uit de galerij, via de website en op Horeca Expo. Vorig jaar won Jignesh Jhaveri. Hij kwam toen ook speciaal uit Mumbai overgevlogen om zijn award op te halen tijdens de persvoorstelling van Foodprint1516. Dit jaar blijft de Foodprint Culinary Photo Award 2017 in eigen land. De winnaar, Bruno Couwenberg uit Ruddervoorde, hoeft dus alvast geen vliegtuig te pakken om de award in ontvangst te komen nemen...

JORIS LUYTEN

Proficiat, Bruno. Dit jaar hebben de lezers gekozen voor een foto met een heel herkenbaar product: het dagelijks brood. Een haast monochroom beeld met een mooie lichtinval. Duidelijke en directe fotografie. Herkenbaar als jouw stijl. Hoe ben je eigenlijk in de foodfotografie terechtgekomen?

Na mijn opleiding fotografie aan de Luca School of Arts (Narafi) in Brussel heb ik de kans gekregen ervaring op te doen bij fotografen in Parijs, Londen, Antwerpen, Brussel... In 1987 startte ik vervolgens met mijn eigen fotostudio, oorspronkelijk in het centrum van Brugge en momenteel in de gerenoveerde Brouwerij Sint-Antonius in Ruddervoorde. Daar bevindt zich een ruime fotostudio met een compleet uitgeruste keuken, ideaal voor foodfotografie, mijn echte corebusiness. Daarnaast maak ik ook meer en meer foto's, die tot een stopmotionfilm worden gemonteerd.

Zie je bepaalde evoluties en/of tendensen in de foodfotografie?

Streven naar een sprekend beeld dat mensen beroert. Dat is voor mij, als fotograaf, altijd absolute prioriteit geweest. Tendensen veranderen echter continu. Kort op de bal spelen is daarom nodig. Kleuren, vormen en licht blijven de hoofdingredienten. Door de omgeving af te tasten ontdek ik echter steeds weer nieuwe combinaties.

Hoe kijk je zelf naar de toekomst?

Vooral bewegende beelden zitten in de lift. Ideaal ook om te communiceren op digitale media. Het wordt immers steeds moeilijker om nog op te vallen met je foto in de massa prikkels die op de consumenten worden afgestuurd.

Beweging trekt de aandacht. En zoals een beeld meer dan duizend woorden zegt, kan een stopmotionfilmpje in korte tijd een concept of recept op eenvoudige en duidelijke manier weergeven.

Naar wie richt je foodfotografie zich en hoe ga je te werk?

Een fotostudio is de ideale omgeving om voeding in het beste (dag)licht te plaatsen en de appetite appeal op te krikken tot het hoogst mogelijke niveau. De ultieme foodfoto moet klanten doen watertanden, goesting krijgen en overtuigen. Foodfotografie speelt daarom een cruciale rol in onder meer retail, packaging en allerhande communicatie.

Dankzij mijn culinaire background en ervaring neem ik ook graag de foodstyling, concept- en receptontwikkeling op mij. Voor grotere opdrachten, met een team van foodstylisten, koks en andere experts. Zodat ik me volledig kan blijven concentreren op de essentie: het licht en de fotografie.



Kook je zelf ook veel? Heb je een voorkeur voor een bepaalde keuken?

Foodfotografie is de perfecte mix en match van mijn twee grootste passies: fotografie en voeding. De drive voor fotografie groeide van een hobby uit tot een echte opleiding.

De liefde voor gastronomie kreeg ik van thuis mee, extra gekruid met een culinaire opleiding aan Hotelschool Spermalie in Brugge en later

De ultieme foodfoto moet klanten doen watertanden, goesting krijgen en overtuigen.

bekroond met de titel van 'Beste Hobbykok van Vlaanderen' uitgereikt door Weekend Knack.

Ook bij mij thuis vind je me vaak achter het fornuis in de keuken. De maaltijd is ons oudste ritueel. Ik hecht daarom ook veel belang aan samen koken, aperitieven en dineren. Tafelen maakt ons menselijk en sociaal. Het smeedt de banden die gezin, familie en vrienden samenhouden.

Onder de deksels van mijn potten staan vaak lekkernijen te pruttelen uit de Italiaanse keuken. Slow cooking gepaard met wat free styling, beschrijft mijn kookstijl het best. Natuurlijk met de nodige aandacht voor de presentatie op het bord.

Kan je nog iets over de winnende broodfoto zelf vertellen?

De opname straalt pure ambacht en eenvoud uit, zoals brood moet zijn. Het licht was mooi en de sfeer zat goed. Uiteraard ben ik erg tevreden dat de foto ook geapprecieerd werd door de lezers van Foodprint.

www.couwenberg.be