

# FOODPRINT *Culinary* PHOTO AWARD 2018

UIT DE FOTO'S VAN DE GALERIJ KUNNEN DE LEZERS VAN FOODPRINT IEDER JAAR HUN FAVORIETE FOTO KIEZEN. DE STEMMING GEBEURT VIA DE WEBSITE EN OOK OP HORECA EXPO. DIT JAAR BLEEF DE FOODPRINT CULINARY PHOTO AWARD ANDERMAAL IN BELGIË. KRIS JACOBS UIT HAACHT MOCHT HET PODIUM OP OM DE BEGEERDE AWARD IN ONTVANGST TE NEMEN.

JORIS LUYTEN

**Proficiat, Kris. Dit jaar kozen de lezers duidelijk voor een heel herkenbaar product: echte Belgische frietjes. Kan je iets vertellen over de winnende foto?**

"Het is een sprekende foto met een 'knipoog'. Ik heb ze in opdracht van het Duitse gastronomische tijdschrift Feinschmecker gemaakt, waarbij ik de ruimte kreeg om wat te experimenteren en voor een funny toets te zorgen. Heel fijn dat de lezers van Foodprint dat blijkbaar ook konden smaken."

**Hoe ben je eigenlijk in de foodfotografie terechtgekomen?**

"Ik heb altijd een grote passie gehad om te reizen en dingen te ontdekken. Hieruit is mijn interesse voor fotografie gegroeid omdat ik het verlangen had om de kleuren en impressies in beeld vast te leggen."

"Al snel begreep ik echter dat er meer opleiding nodig was om tot optimale beeldkwaliteit te komen. Een avondopleiding fotokunst aan Sint-Lucas in Gent was een ideale en boeiende keuze, omdat ze zich niet specifiek richtte tot de techniek van fotograferen, maar eerder de focus legde op beeldvorming."

"Na 10 jaar actief geweest te zijn als commerciële vertegenwoordiger, nam ik het besluit om van mijn passie mijn job te maken en begon ik op zelfstandige basis als fotograaf. Al snel mocht ik de beleving meemaken van de drukte, de sfeer, de emoties, de geuren en kleuren, kortom het hele gebeuren in een chefskeuken. Het was voor mij klaar en duidelijk dat foodfotografie mijn uiteindelijke specialisatie zou worden."

**Naar wie is je fotografie gericht?**

"Als reportagefotograaf voel ik me als een vis in het water op allerlei locaties. Vandaar dat ik graag werk voor magazines, uitgeverijen van boeken en bedrijven, die nood hebben aan zulke beelden."

"Maar ik geniet er ook even goed van om het meer detaillistische fotografiewerk te creëren in mijn studio. Dan gaat het eerder over gestileerde beelden en productfoto's."

**Werk je alleen of met een stylist?**

"Beide opties zijn mogelijk, afhankelijk van de opdracht en het budget. Het samenwerken met een stylist leidt meestal tot meer kwalitatieve beelden en een hogere productiviteit, omdat ieder zich op zijn eigen specialiteit richt."

**"SINDS ENKELE JAREN IS ER EEN ECHE HYPE ROND FOOD EN HET FOTOGRAFEREN ERVAN. DE SOCIALE MEDIA STAAN VOL MET FOODFOTO'S EN HIERDOOR WORDT DE DRANG OM TOPKWALITEIT AF TE LEVEREN ALLEEN MAAR GROTER."**



**Kook je zelf ook veel en waar haal je dan inspiratie?**

"Ik beleef veel plezier in de keuken, maar ben eerder een middelmatige kok ;-). Sinds ik in de foodfotografie ben gerold, is mijn interesse in kokkerellen wel steeds meer toegenomen."

"Het dagdagelijks samenwerken met gepassioneerde chefs in hun keukens werkt enorm inspirerend. Maar daarnaast vind ik het ook leuk, om eens nieuwe gerechten uit kookboeken uit te proberen."

**Heb je contacten met buitenlandse fotografen en zie je bepaalde tendensen in de internationale foodfotografie?**

"Tijdens internationale workshops, zoals het tweejaarlijkse Food Photo Festival, heb ik diverse contacten gelegd met buitenlandse fotografen. Participeren aan de workshops levert wel een meerwaarde aan mijn werk."

"Niet alleen word je netwerk ruimer, je leert ook veel van elkaar. Er worden nuttige ideeën en tips uitgewisseld en is het interessant om te horen en vooral te zien hoe collega's elders in de wereld te werk gaan. Deze dagen is het met de sociale media ook veel gemakkelijker om deze contacten te onderhouden."

**Hoe zie je zelf de foodfotografie evolueren?**

"Sinds enkele jaren is er een echte hype rond food en het fotograferen ervan. De sociale media staan vol met foodfoto's en hierdoor wordt de drang om topkwaliteit af te leveren alleen maar groter."

"De uitdaging wordt daardoor alleen maar groter en dat maakt het voor mij nu net zo'n interessant subgenre van de fotografie."

**Heb je zelf nog grootse plannen?**

"Het lijkt me interessant om in de culinaire wereld een samenwerkingsverband te creëren, waarbij de verschillende partners, met elk hun eigen specialiteit, elkaar kunnen aanvullen. Niet alleen een fotograaf, styliste en de chef, maar ook iemand die meer gespecialiseerd is in bewegende beelden en sociale media. Uit zo'n creatieve samensmelting moeten wel erg boeiende resultaten vloeien."

[www.krisjacobs.be](http://www.krisjacobs.be)