



## Topic - foodfotografie

**Spreker:** Joris Luyten - foodfotograaf  
**Datum:** 9 december 2015 - 19u30  
**Locatie:** Clublokaal – Horstebaan 3 – 2900 Schoten

### o **Aanwezigen**

Naam	Mailadres	Aanwezig?
André Van Deun	<a href="mailto:andre.van.deun@pandora.be">andre.van.deun@pandora.be</a>	√
Annick Jespers	<a href="mailto:annick.jespers@telenet.be">annick.jespers@telenet.be</a>	X
Annie Keustermans	<a href="mailto:Annie.keustermans@skynet.be">Annie.keustermans@skynet.be</a>	√
Els Meeussen	<a href="mailto:elsm@focus-point.be">elsm@focus-point.be</a>	√
Eric Janssen	<a href="mailto:eric.janssen3@telenet.be">eric.janssen3@telenet.be</a>	√
Francine Jenné	<a href="mailto:Francine.jenne@telenet.be">Francine.jenne@telenet.be</a>	√
Hugo Wouters	<a href="mailto:wouters.hugo@telenet.be">wouters.hugo@telenet.be</a>	√
Hylke De decker	<a href="mailto:Hylke.dedecker@telenet.be">Hylke.dedecker@telenet.be</a>	X
Inez Janssen	<a href="mailto:Inez.janssen@telenet.be">Inez.janssen@telenet.be</a>	√
Inge Sterckx	<a href="mailto:sterckx.inge@gmail.com">sterckx.inge@gmail.com</a>	√
Jacky Lopez	<a href="mailto:Jackyl@focus-point.be">Jackyl@focus-point.be</a>	X
Jan Van Goethem	<a href="mailto:Jan.gebrvangothem@skynet.be">Jan.gebrvangothem@skynet.be</a>	√
Jos Goossens	<a href="mailto:goossens.jos@wol.be">goossens.jos@wol.be</a>	√
Kristel Van Sintjan	<a href="mailto:kristelvs@hotmail.com">kristelvs@hotmail.com</a>	√
Linda Van Der Meeren	<a href="mailto:lindavandermeeren@hotmail.com">lindavandermeeren@hotmail.com</a>	√
Luc Van Nuffel	<a href="mailto:lucvannuffel@live.be">lucvannuffel@live.be</a>	√
Ludo Moens	<a href="mailto:Ludo.moens@telenet.be">Ludo.moens@telenet.be</a>	√
Marc Goetstouwers	<a href="mailto:marc.goetstouwers@skynet.be">marc.goetstouwers@skynet.be</a>	√
Marc Van Thielen	<a href="mailto:marctvt@focus-point.be">marctvt@focus-point.be</a>	√
Marc Verhulst	<a href="mailto:marcvh@focus-point.be">marcvh@focus-point.be</a>	√
Nancy De Keirismaeker (verslag)	<a href="mailto:nancydk@focus-point.be">nancydk@focus-point.be</a>	√
Nathalie De Jongh	<a href="mailto:nathaldj@skynet.be">nathaldj@skynet.be</a>	√
Roos Wouters	<a href="mailto:roos_wouters@telenet.be">roos_wouters@telenet.be</a>	X
Rudy Vandewalle	<a href="mailto:rudy.vandewalle@telenet.be">rudy.vandewalle@telenet.be</a>	√
Walter Crevals	<a href="mailto:walter.crevals@telenet.be">walter.crevals@telenet.be</a>	√
Wouter Quartier	<a href="mailto:Quartier.w@gmail.com">Quartier.w@gmail.com</a>	X
Yolanda Eelens	<a href="mailto:yo.eelens@hotmail.com">yo.eelens@hotmail.com</a>	X

## ○ Volgende items kwamen aanbod:

### + Over Joris Luyten

[info@jorisluyten.be](mailto:info@jorisluyten.be)

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

- Zijn moto: "keep it simple..."
- Zijn uitspraken:
  - "If you can shoot food, you can shoot everything!"
  - "Ik gebruik nooit het woord "amateurfotograaf", dat vind ik denigrerend. Het enige verschil tussen jullie en mij is dat ik er mij brood mee verdien"
  - Eten en fotograferen is niet combineerbaar ☺
- Deze fotograaf deed zijn studies in de Londenstraat/ Cadixstraat en ging hierna naar Londen. Daar werkte hij voor het Londen Bridge museum en het Maritime museum. Terug in België werd Max Schneider zijn leermeester in de culinaire fotografie. Hij werkte voor meerdere tijdschriften zoals Culinaire Ambiance, Landelijk, Wining & Dining, Tijdloos Wonen, Out of the Box... Geleidelijk aan werden foto's volledige artikels. Hij heeft tot nu toe in 500 à 600 boeken gepubliceerd.

### + Algemeen

- Food is vrij moeilijk te fotograferen.
- Vereist techniek.
- Goede belichting van het onderwerp is essentieel.
- Toestel met veel megapixels is gewenst (nabewerking, grotere afdrukken), maar kan met de meest eenvoudige camera.
- Gebruik best een telelens (scherptediepte) of microlens.
- Gebruik altijd een degelijk statief (kan zelfs met klein statief).
- Controleer steeds vooraf je batterij.
- Durf ook in JPeg te fotograferen.
- Check regelmatig je lens en hou ze proper (spatten, druppels).
- Werk snel, anders droogt het voedsel uit.
- Dresseer door je camera heen, zo krijg je meteen een duidelijk beeld van het resultaat.

### + Opstelling

- Lichtinval is héél belangrijk.
- Probeer zoveel mogelijk van langs de achterzijde te belichten → licht valt door/ langs de randen van het voedsel.
- Werk met 1 lichtbron en gebruik spiegels om het licht te reflecteren (techniek oude Egypte – hiërogliefen). Probeer je onderwerp zo egaal mogelijk te belichten.
- Gebruik ook hulpmiddelen voor speciale effecten: alu papier (eventueel verfrommeld), een volle fles water waar het licht doorschijnt, kleur reflectie...
- Compositie is héél belangrijk.
- Werk op een groot plateau (ruime tafel).

## Voorbeelden van een opstelling:

- ["Wrapped in light"](#)

Licht komt van alle kanten (kan met daglicht)



- [Studio opstelling](#)



## Belichting

- Alles kan, maar best geen neon verlichting.
- Best zijn de LED lichten. Joris gebruikt een LED lamp HDV-Z96 met externe oplaadbare batterij (kostprijs ongeveer € 100,-)
- Liefst dimbaar
- Gebruik nooit verschillende belichtingen samen (geen daglicht met kunstlicht combineren)

## Instellingen

- Zet je ISO zo laag mogelijk (100).
- Meestal met klein diafragma  $f$  15 – 16 of meer of  $f$  6-8.
- Sluittijd rond 1/125.
- Stel scherp op het hoofdingrediënt of duurste ingrediënt van het recept.

## Tips/ weetjes

- Begin zeer eenvoudig: neem 1 enkel stuk fruit of groente, ook sushi geeft vaak een mooi resultaat. Een volledig gerecht is veel moeilijker.
- Start met een moodbook, leg vooraf alles vast (achtergrond, lichtinval...).
- Ingrediënten moeten steeds uiterst vers zijn!
- Kruiden gebruik je vers (plantje). Je kan ze ook altijd even in ijswater dompelen.
- Zorg voor structuur in je bord: bv. kruiden (currypoeder, grof zeezout...).
- Vloeistoffen: zet eerst je glas neer en vul pas daarna de vloeistof bij.
- Salades: nooit dressing op sla → verbrand.
- Kook je voedsel niet gaar, maar blancheer het (kleur, stevigheid).
- Wil je extra bubbels in glas: kras op de bodem van het glas een kruisje.
- Ijsblokjes: worden mooi transparant als je ze bereid met vooraf gekookt water i.p.v. kraantjeswater.
- Hou steeds de olijfolie bij de hand, een klein likje geeft een mooie glans en een heel mooi resultaat door de lichtinval.
- Damp achter een tas koffie: maak een propje watten heel heet in de microgolfoven en plaats het achter het kopje.
- Rode wijn fotograferen geeft een heel donker rood. Verdun niet met water, maar met witte wijn, zo behoud je de consistentie van de wijn → mooi, donker, warm effect.
- Hou je bord realistisch en fijn (geen overvol bord en overal iets bijproppen)

## Mogelijke accessoires/ hulpmiddeltjes

- Schaar met scherpe punten (uitstekeltjes bijknippen)
- Grote pincet (makkelijk voedsel verleggen)
- Oorstokjes (spatten verwijderen)
- Plantenspuit met azijn (doet het bord en bestek mooi blinken, ontvet)
- Spiegels (lichtreflectie)

## **Extraatje!**

Al 7 jaar loopt bij Joris Luyten het project "Foodprint". Dit boek verschijnt jaarlijks.

In het 1<sup>ste</sup> deel wordt, dag per dag, een gebeurtenis vermeld (opening restaurant, beurs, sterverdiens...).

In het 2<sup>de</sup> deel van het boek komen de belangrijkste items uitgebreid aan bod: artikel rond een kok, nieuwe producten, de wijnoogst van het jaar...

In dit boek is jaarlijks ook ruimte voorzien voor een 70-tal foto's van hobbyfotografen. Criteria hiervoor is volgens Joris Luyten gewoon "een speciale foto"... Dit kan om verschillende redenen zijn: glamour, productfotografie, naaktfoto, reisfoto... alles kan en mag.

Dit jaar kan je je foto insturen tot nieuwjaar (naar mailadres Joris Luyten)

In 2017 vindt het "Foodphotofestival" in Velje, Denemarken weer plaats. Op deze 2-jaarlijkse bijeenkomst komen alle foodfotografen samen in een gemoedelijke sfeer.

Kijkje nemen? ☺ <http://www.foodphotofestival.org/>