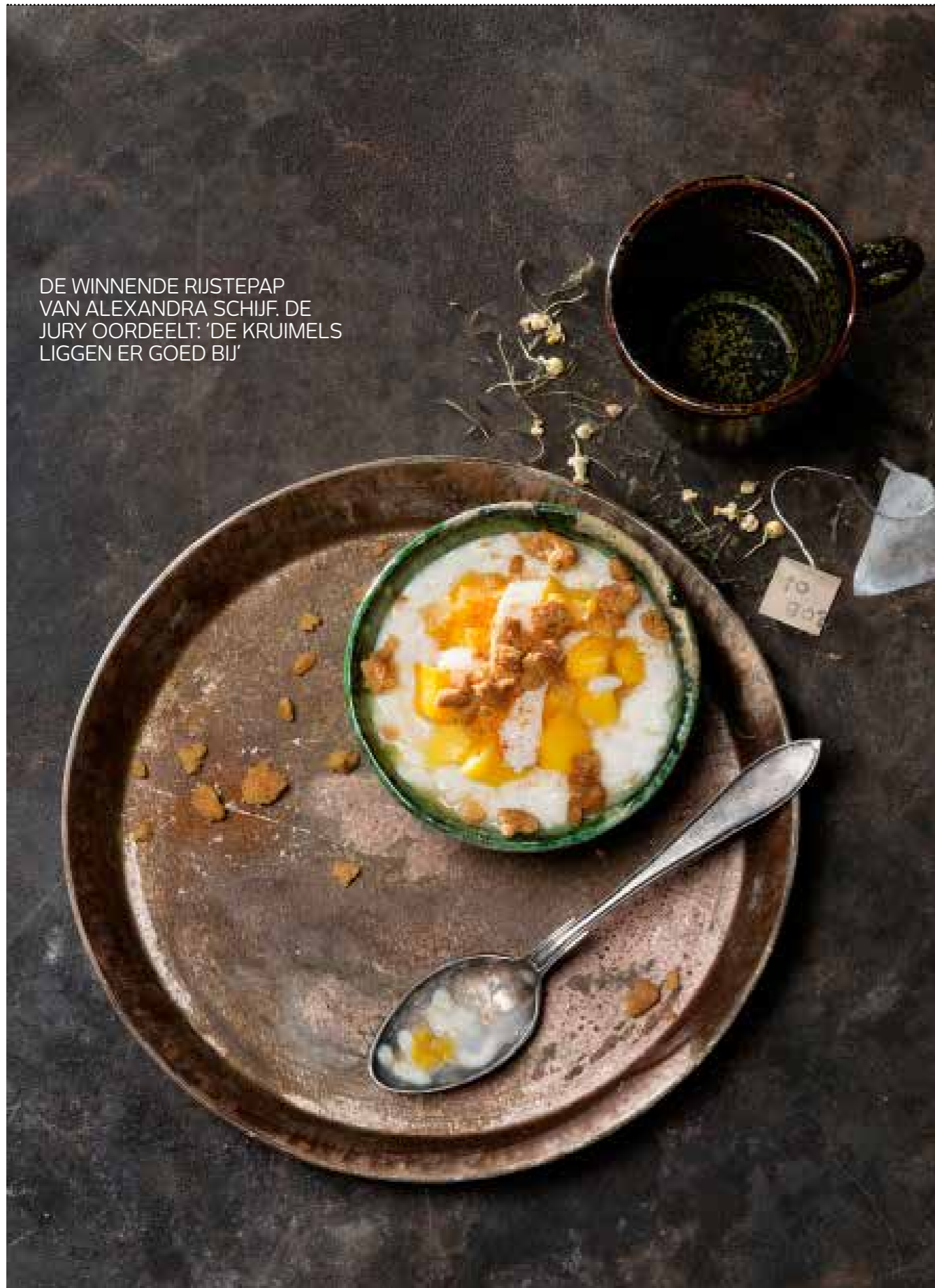


DE WINNENDE RIJSTEPAP
VAN ALEXANDRA SCHIJF. DE
JURY OORDEELT: 'DE KRUMMELS
LIGGEN ER GOED BIJ'



Make my PLATE

AFGELOPEN NAJAAR WAS HET
WORLD FOOD FESTIVAL IN ROTTERDAM
MET TACHTIGDUIZEND
BEZOEKERS WEER EEN GROOT
CULINAIR SUCCES. OOK DE ELLE ETEN
FOOD STYLING CONTEST WERD
HIER GEHOUDEN. MET PRACHTIG
VORMGEGEVEN GERECHTEN.
EN EEN WINNAAR, UITERAARD.

tekst DORE VAN DUIVENBODE
fotografie SOPHIA VAN DEN HOEK en JAN BARTELSMAN

Blancheer sperziebonen in bruisend water, gebruik aardappelpuree als bechamelsaus, een druppel ketjap voor witte wijn, leg schuimrubber onder penne, en met lijmspray en water lijkt een glas ineens ijskoud, ook in de dampende kas van het Future Food House waar de ELLE Eten Food Styling Contest wordt gehouden. De zes deelnemers, onder wie twee duo's, tonen hier hun foodstyling skills. En hun gereedschap: pincetten, kwasten, nagelschaartjes en zelfs een waterspinaziesnijder. Ieder stylet één eigen gerecht plus een gerecht dat ELLE Eten-lezeres Christien van Koeveringe bedacht: een oriëntaalse visburger. Jurylid en foodstylist Anoeke Lorjé: 'Foodstyling is hot. Tien jaar geleden kende niemand het, nu is het razend populair.' Terwijl het al lang bestaat. In het Italiaanse Pompei laat een tweeduizend jaar oude grottekening food-

styling uit het jaar nul zien: een illustratie van versgebakken zuurdesembrood op de muur van een bakkerij. Met minder hakwerk en meer photoshop is de illusie gebleven. Edine Russel, hoofdredacteur ELLE Eten en jurylid: 'We worden constant in de maling genomen.' Anoeke: 'Eten doe je met je ogen. Daarna met je neus en vervolgens pas met je mond.'

Überapfel

Een foodstylist benadrukt de specifieke eigenschappen van een product en zoekt de *Überapfel*, de appel die het best een appel weergeeft. Met het mooiste steeltje en de perfecte kleur. Productkennis is essentieel, maar je moet ook de trends in de gaten houden. Volgens Anoeke wordt in 2014 alles viezer, minder gepolijst. 'Krummels, vlekken, we willen écht. Vertel een verhaal, laat zien dat iemand



Een makkelijke opdracht was het niet, maar wel een uitdagende: iedereen moest een oriëntaalse visburger stylen. Hier zie je de verschillende resultaten. Op de foto hieronder zie je de uiteindelijke winnares, Alexandra Schijf, aan het werk met de burger.



'ETEN DOE JE MET JE OGEN. DAARNA MET JE NEUS EN VERVOLGENS PAS MET JE MOND'

er zojuist lekker zijn tanden in heeft gezet.' Deelnemster Jacqueline Sluiter: 'Voor mijn man (medekandidaat Sander Damen, red.) en mij is het een uit de hand gelopen hobby. Ieder weekend gaan wij thuis aan de slag. We spelen een beetje restaurantje.' Van de zenuwen heeft ze slechts twee uur geslapen. Haar oorbellen, vestje, oogschaduw en cowboylaarzen heeft ze afgestemd op het servies. Deelnemster Aanyoung Yeh krijgt advies van

Anoek: 'Werk vanuit je hart, vergeet je hoofd. Vóél het. Alleen dan ziet het er echt uit.' Kandidate Alexandra Schijf heeft gekozen voor rijststepap. 'Ik kan wel stylen, maar ben geen technisch kok. Dit is dus best spannend!' Terwijl deelnemers Femke Ditmars en Liesbeth Klaase druk bezig zijn met de styling, verlekkert hun schaal met pasta het publiek alvast. Liesbeth: 'Wij hebben expres niet alles gaargekookt. Je wilt geen smurrie.'

Als de borden klaar zijn, rennen de deelnemers naar de set van fotograaf en derde jurylid Jan Bartelsman. Op het laatste moment worden lepels verschoven en kruimels verlegd. De accessoires en ondergrond hebben de deelnemers zelf meegebracht. Gekleide borden, een houten vis, een gewei. Er is zelfs een tafel gekocht, geveerd en afgezaagd. Naast foodstylist zijn zij vandaag ook stylist. Edine: 'Die twee disciplines versmelten steeds meer.'

And the winner is...

Na vier uur koken, stylen en spanning start het juryberaad. De drie buigen zich over een laptop. Edine: 'Prachtig beeld! Maar wat is het?' Anoek: 'Er gebeurt zo veel, te veel. Dat leidt af van het gerecht.' Jan: 'Het eten moet in de schijnwerpers staan, niet de rest.' Anoek: 'En denk aan de seizoenen. Bij pompoen hoort geen lentekleur.' De gerechten worden uitgebreid bestudeerd. Uiteindelijk komt de jury tot een conclusie, Anoek: 'De winnaar is... Alexandra Schijf! Zij heeft zonder twijfel heel veel aanleg en een goed gevoel voor de tijdgeest; ze gaat vies, zij gaat écht!'



1 Foodstylist Anoek Lorjé, fotograaf Jan Bartelsman en hoofdredacteur Edine Russel bekijken de resultaten **2** Kandidaat Sander Damen **3** Het pompoengerecht is prachtig, maar wint niet: 'De pompoen past niet in de zomerse setting' **4** Het gerecht van Aanyoung Yeh, mooi, maar er gebeurt te veel, oordeelt de jury **5** Fotograaf Jan Bartelsman in actie



1

'WIJ HEBBEN EXPRES NIET ALLES GAARGEKOOKT. JE WILT GEEN SMURRIE'



2

Alexandra's rijstepap in kokos, met mango en gemberkoekkruidels nodigt uit tot eten. Edine: 'De kruidels liggen er goed bij, ze zijn niet té bedacht.' Jan: 'En het spel met de cirkels is een mooie compositie.' Anoek: 'De rijstepap is qua gerecht het minst interessant, maar het is prachtig! Ik heb de neiging een hap te nemen.' Aan de visburgers van Christien hebben de deelnemers allen een eigen draai gegeven. Toch slaagde geen van de deelnemers erin hier écht mee te overtuigen. Edine: 'Het recept is heerlijk, maar moeilijk. Het is een bleke burger met een bleke saus en een bleek broodje.' Anoek: 'Dat hele lichte is nu in. Probeer van tevoren een plaatje in je hoofd te maken. Welke kleuren heb je en wat past daar bij?' Edine: 'Bij zo'n burger heb je een sterk contrast nodig.'

De les van vandaag: voor foodstyling moet je kundig zijn, creatief én goed kunnen koken. Alexandra: 'Ik heb door deze wedstrijd wel weer ingezien dat ik nog beter moet leren koken. Dan kan ik de producten die ik style meer tot hun recht laten komen.'



3



4



5

1 De pastaschotel van Femke Ditmars en Liesbeth Klaase: 'Je wilt geen smurrie' 2 Fotograaf Jan laat het duo Ditmars en Klaase hun resultaat zien 3 Deelnemster Aanyoung Yeh en haar assistent, tevens geliefde 4 De rijstepap plus van winnares Alexandra Schijf 5 De winnares