

HORECAIN HET SPOOR VAN...

Foodfotograaf

In deze nieuwe reeks volgen we een aantal mensen met bijzondere beroepen. Niet alledaags en misschien vergeten, maar wel tot de verbeelding sprekend. En uiteraard gelinkt aan het concept horeca. Food fotograaf en auteur Regula Ysewijn mag de spits afbijten.



De meest hygiënische handdroger is nu 35% stiller

Lawaai in de toiletruimte kan een probleem zijn voor bedrijven. Maar nu is er een oplossing. De Dyson Airblade V handdroger beschikt over geherprogrammeerde digitale motortechnologie en precisieluchtstromen – en komt daardoor 35% stiller dan zijn voorganger uit de luidheidstests.

Plan een demonstratie
0800-39209
www.dyson.be

dyson airblade V

Regula Ysewijn mag zich terecht een selfmade woman noemen. Na haar studies kunsthumaniora werkte ze zich uit het niets op tot een gerespecteerde kracht in verschillende reclamebureaus. Tot haar passies fotografie en food haar naar nieuwe bestemmingen leidden. En dan vooral naar haar geliefde Engeland. Als freelancefotograaf, grafisch vormgever en auteur bracht ze dit jaar haar eerste boek uit **Pride and Pudding over de geschiedenis van de British pudding. Niemand minder dan Jamie Oliver is een fan van haar werk.**

W e hebben afgesproken in café Pelikaan op de Melkmarkt in Antwerpen, waar ze nog foto's moet maken. Ze legt immers de laatste hand aan haar tweede boek dat eind oktober in de boekhandel moet liggen. Daarvoor bleef ze deze keer in eigen land, waar ze op zoek ging naar authentieke cafés en dan vooral naar bijzondere interieurs. Regula Ysewijn is duidelijk niet in één vakje te stoppen en in die schemerzone vertoeft ze het liefst. In de hoop dat ze met haar foto's en verhalen een verschil kan maken.

Witte zwanen, zwarte zwanen

Regula is een echte Anglofiel. Haar vroegste herinnering is het kinderliedje 'Witte zwanen, zwarte zwanen, wie wil er mee naar Engeland varen?' Dit heeft ze zo vaak gezongen, dat ze een sprookjesbeeld van het land in haar hoofd schiep en als vijfjarige kleuter vroeg ze haar ouders voor het eerst of ze naar Engeland mocht. De beloning kwam er toen ze 9 werd en een citytrip naar Canterbury cadeau kreeg. Nooit vergeet ze sindsdien het beeld van de white cliffs of Dover die voor haar opdoemden. Vanaf dat moment gingen ze jaarlijks en haar fascinatie voor Groot-Brittannië nam alleen maar toe. Regula Ysewijn: "Ik hou vooral van de manier waarop het land zijn tradities, cultuur en geschiedenis koestert. Toen ik van het Davidsfonds de vraag kreeg of ik zin had om een boek te maken over een onderwerp naar keuze, hoefde ik dan ook niet lang na te denken. De Britse keuken wordt volgens mij te vaak ondergewaardeerd. De hele geschiedenis van die keuken vertellen om mijn bewering te staven, bleek iets te uitgebreid. Uiteindelijk besloot ik het te



Door authentieke cafés te documenteren, wil ik de aandacht vestigen op het probleem waarmee vele cafébazen te kampen hebben. Dit is ons erfgoed dat dreigt te verdwijnen

beperken tot de British pudding. Zeker toen ik bij mijn research op een citaat van een Franse reiziger stootte die mijn uitgangspunt dat de Britse keuken evenveel troeven heeft, bevestigde. Die schreef in de 17e eeuw reeds 'Blessed be he that invented pudding'. Als een Fransman zo lyrisch is over een andere keuken, dan moet het waar zijn (*lacht*)."

Regula ontdekte onder meer dat de originele pudding, zoals onder meer black pudding en haggis, hartig was en niet zoet. Iets wat je in elk land had, maar verschillende door het klimaat. Pas door de intrede van de suikerlobby werden die zoeter maar de hartige vind je nog altijd. Twee en een half jaar werkte ze aan haar boek, ze onderzocht ruim 200

kookboeken. In **Pride and Pudding** geeft Regula niet alleen authentieke recepten mee, ze vertelt er ook de ontstaansgeschiedenis bij. Het boek kwam uit in februari en werd door andere uitgeverijen op de markt gebracht in Engeland, Nieuw-Zeeland en Australië.

Op de kapt prijkt volgend citaat van Jamie Oliver: 'A very tasty masterpiece!' Jamie Oliver? Hoe komt een eenvoudig meisje uit Antwerpen aan de lovende woorden van The Naked Chef? Regula Ysewijn: "We hebben elkaar door gemeenschappelijke vrienden in Engeland leren kennen. Hij is de man die mij, net als vele andere leeftijdsgenoten, vermoed ik, heeft leren koken.

Regula Ysewijn, Miss Foodwise

BIO

Naam: Regula Ysewijn

Functie: Freelance fotograaf, grafisch vormgever en auteur

Alias: Miss Foodwise

Leeftijd: 33 jaar

Favoriete recept: Bakewell pudding

Levensmotto: What am I doing to make things better?

Biotoop: Antwerpen, Engeland

Volgen?: www.missfoodwise.com

Volgers: 24,1k op Instagram

Een heel vriendelijke man met wie het vrij vlug klikte. Hij apprecieerde mijn werk, zei hij en nodigde me uit om aan enkele events mee te werken. Toen hij hoorde over **Pride and Pudding** bood hij zelf aan om advies en feedback te geven. In een interview met **The Sunday Times** noemde hij mij als zijn favoriete blogger. Twee jaar na datum werd dit plots in België ontdekt en kreeg ik uiteraard extra aandacht. Jamie Oliver is authentiek en misschien de meest onbaatzuchtige mens die ik ken."

What am I doing to make things better?

Deze graffitizin stond op een brug in Gent en bleef hangen in het hoofd van Regula Ysewijn toen ze aan het werk was in een reclamebureau. Het zette haar aan het denken. Ze verdiende goed haar brood en werd geapprecieerd, maar werkte uiteindelijk keihard voor grote en rijke klanten vanachter haar computer. Haar fotografie deed ze puur voor haar zelf en bij wijze van een portfolio bij te houden, startte ze een blog. Dit was haar persoonlijke, creatieve universum. Ze vond het vreemd dat er plots reacties op haar werk kwamen en steeds meer volgers. Zelfs mensen die haar een opdracht aanboden. Regula Ysewijn: "Ik kreeg de vraag of ik ingehuurd kon worden om in Devon het leven van vissers in beeld te brengen. Ik leerde nieuwe plaatsen in Engeland kennen. Zo zocht ik voor eigen werk ook vissers in Cornwall op. Ik zag hoe moeilijk die mensen het hadden om te overleven. En dit anno 2016. Sommigen gingen zelfs in een ander dorp vis inruilen voor vlees en groenten. Die zaken doen mij beseffen en hopen dat ik met mijn beelden en verhalen misschien een verschil kan maken. Dit is mijn drijfveer om opdrachten te doen. Bovenstaande zin mag dan helaas intussen overschilderd zijn, ik leef er elke dag naar."

Miss Foodwise

Door de stijgende aandacht voor haar blog, besloot ze die na enige tijd publiek te maken. Sinds 2011 niet langer onder haar eigen naam. Ze koos voor Miss Foodwise. Niet omdat die zoveel zegt, maar omdat het haar bijnaam is in Engeland. Sinds twee jaar werkt Regula Ysewijn als zelfstandig fotograaf, grafisch vormgever en auteur. Haar inspiratie voor haar tweede boek haalde ze uit een opleiding biersommelier die ze vorig jaar volgde in Antwerpen. Ze kwam er in tal van leuke cafeetjes en verwonderde zich bij enkele om het bijzondere en kostbare interieur. Ze vroeg zich af of dit al in een boek gedocumenteerd zou zijn en of dit op de één of andere manier beschermd kon worden. Research leverde niet veel op, behalve enkele boeken die niet meer verkrijgbaar waren. Het zaadje was geplant. Uitgeverij Luster was enthousiast over haar idee en zo reisde ze het laatste jaar doorheen ons land op zoek naar authentieke interieurs en verhalen in ons Vlaams cafélandschap. Regula Ysewijn: "Het is ongelooflijk hoe mooi sommige interieurs zijn en ik zou

het een schande vinden mochten die verdwijnen. Vele cafeetjes zijn immers dit lot beschoren. Zeker diegene die intussen eigendom zijn van grote brouwerijen. Vroeger had je op elke hoek wel een café en vaak was de vrouw cafébazin terwijl de man op het veld ging werken of in de fabriek. Zo leerde ik een vrouw van 96 kennen die door haar dochter nog dagelijks naar haar café wordt gebracht. Aan de buitenkant zie je niets dat nog naar een café verwijst, ik heb lang moeten zoeken om het te vinden. In haar woonkamer wacht ze op haar dagelijkse 'vaste' klanten. Je hebt er ook die authentieke jaren 20-interieurs opkopen om de bovenverdieping van hun eigen café in te richten. Door die allemaal te documenteren, wil ik de aandacht vestigen op het probleem waarmee vele cafébazen te kampen hebben. Dit is ons erfgoed dat dreigt te verdwijnen. Het gebeurt nu al elke dag. Zo stond ik voor een deur van een café waarvan de bazin een maand voordien bleek overleden te zijn. Voor haar is het te laat, maar ik hoop dat er over dit erfgoed nagedacht wordt hoe we dit kunnen beschermen. Daarom ga ik op zoek naar de ziel van cafés en daarom neem ik foto's en luister ik naar hun verhalen."

En weg was ze naar het volgende café, want eind oktober moet het boek in de boekhandel liggen. En daarna volgt wel een nieuw avontuur voor Miss Foodwise. Misschien terug in haar geliefde Engeland, want het vuur voor de Britse cultuur en geschiedenis brandt nog altijd even hard. Regula Ysewijn hoopte als kind al op haar eigen stukje Engeland en dat doet ze nog steeds...

Sam Paret