

FOODPRINT CULINARY PHOTO AWARD 2016

De meeste lezersstemmen gingen dit jaar naar Jignesh Jhaveri, fotograaf in Mumbai. Zijn foto wordt bekroond met de Foodprint Culinary Photo Award 2016.

Jignesh Jhaveri

Foodprint Proficiat Jignesh. De lezers van Foodprint 1415 hebben, met ruime voorsprong, je foto uitgekozen uit het internationale aanbod. Een dynamisch beeld, met prachtig licht. Vast ook wel tevrede?

Jignesh Jhaveri Zeer zeker. Ik ben er heel erg blij mee. Een mooie bekroning. Eerder in 2015 won ik met dezelfde foto nog twee belangrijke awards: IACP Food Photographer of the Year en PDN Taste. Blijkbaar wordt de fotografie uit India wereldwijd dus gesmaakt.

Foodprint Je zette wel wat lezers op het verkeerde been. Ze dachten allemaal dat de geportretteerde chef een pizzaiolo was. Maar klopt dat wel?

J Jhaveri Het is inderdaad helemaal geen pizza, maar een Roomali Roti, die de chef in de lucht gooit. Flinterdun brood, dat op een hete ronde steen wordt afgebakken. De foto is gemaakt in het bekende hippe restaurant Paradise, in de Zuid-Indische stad Hyderabad.

Foodprint Hoe ben je eigenlijk terechtgekomen in de fotografie?

J Jhaveri Ik moet zowat vijftien jaar geweest zijn, toen ik mijn eerste camera kreeg. Gedurende twee

jaar fotografeerde ik alles en iedereen. Dat was nog in het analoge tijdperk. Er waren destijds nog geen echte fotoscholen in India. Wie het kon betalen, ging daarom naar het Brooks Institute of het RIT in de VS. Helaas had ik die middelen niet en moest ik alle wijsheid halen uit boeken en vooral heel veel experimenteren. Zo heb ik mezelf een goede technische basis bijgebracht. Mijn workflow is sindsdien onveranderd gebleven, ook nadat ik het digitale tijdperk ben binnengestapt. Mijn eerste betaalde opdrachten waren shoots van modellen voor portfolio's. Met die verdiensten kon ik investeren in mediumformaatcamera's en professionele verlichting. En later ook een studio opstarten.

Foodprint Je bent dus nog analoog gestart als fotograaf. Is alles erg veranderd sinds het digitale tijdperk?

J Jhaveri Films en fotoafdrukken waren erg duur. Je moest dus altijd eerst nadenken en dan pas afdrukken. Elke klik kostte immers een flinke duit. Zeker als je werkte met grootformaat 4"x 5" ekta's.

Maar omdat ik veel interesse heb in technologie en computers, was de uiteindelijke stap naar het digitale niet zo groot voor mij. Eerst heb ik nog de ekta's gescand, maar in 2004 ben ik volledig overgeschakeld, met de aanschaf van een digitale rug.

Foodprint Wanneer ben je dan gaan specialiseren in foodfotografie?

J Jhaveri Mijn eerste foodshoot was voor Elle Magazine in Sri Lanka. Het was een donkere binnenlocatie, maar ik slaagde er gelukkig in om alles helder op te lichten. De reportage viel erg in de smaak van de hoofdredactie en het werd de start van een tien jaar lange samenwerking. Al mijn nieuwe klanten leerde ik kennen via die reportages. Nu is mijn werk anders. Het is hoofdzakelijk packaging en publiciteit. Lokale magazines zijn vandaag blijkbaar niet meer geïnteresseerd in foodreportages. Toch spijtig, want we hebben hier in India een heel rijke culinaire cultuur, waar helaas dus nog weinig over wordt gepubliceerd.

Foodprint Hoe werk je nu?

J Jhaveri Ik heb een studio, met keuken, in Mum-



bai, het commerciële centrum van India. Zowat alle belangrijke firma's and reclame-agentschappen zijn hier gevestigd. Sommige opdrachten vragen echter ook grote verplaatsingen doorheen het land. Met 300 kilo materiaal en een crew van zes personen of soms heel gewoon met een camera in m'n fototas. Ik kan in principe elke opdracht aan-

Foodprint Hoe kijkt men in India naar je werk als foodfotograaf?

J Jhaveri Ik heb het geluk gehad om te kunnen starten met foodfotografie in een tijd dat bijna niemand in India zich daarvoor interesseerde. Mijn vrienden vroegen zich zelfs af of foodfotograaf wel een beroep was en of je er van kon (over)leven. Internet heeft ondertussen de kijk op de wereld geopend. Ook in India worden we overspoeld met een explosie van indrukken en informatie vanuit de hele wereld. Gastronomie is trendy. En zo is ook foodfotografie erg cool geworden. Het is een moeilijke discipline en ik krijg daarom nu ook veel waardering voor mijn werk.

Joris Luyten



“Mijn vrienden vroegen zich af of foodfotograaf wel een beroep was en of je er van kon (over)leven.”