

Jul'Cuistot

■ door **Mickaël Mathis**

Foto's © **FTLB/K.Hazard** en **Michaël Mathis** (p. 48)

Laten we beginnen... bij het begin en het personage kort voorstellen. Het woord dat meteen te binnen schiet, is onvermoeibaar. Julien Lapraille stapt namelijk recht van de schoolbanken de wereldwereld in. We praten over zijn eerste job in restaurant 'Le nouveau Patin d'Or', waar hij alleen in de keuken staat als chef de partie koude en warme bereidingen. Dan gaat de jongeman verder met zijn levensverhaal, niet zonder een sprankel humor: *"Daarna werkte ik in de 'Mosconi', in een team van koks. Ik heb daar dikwijls moeten horen: 'Neem je tijd, Jul, het heeft geen zin om altijd zo snel te willen gaan en te rennen!' Maar ik had de indruk dat ik zat te niksen... Dus holde ik van de voorgerechten naar de hoofdgerechten en van de pasta's naar de desserts, langs de aperitieven. De anderen lachten met mij, maar de sfeer was altijd wel goed!"*

Vandaag werkt Julien niet meer in een restaurant, maar kok is hij nog wel... aan huis. Zoals hij zelf zegt: *"Meestal gaan de mensen naar het restaurant. Ik breng het restaurant naar de mensen."* Het principe is al goed ingeburgerd in de grote steden, maar niet in Belgisch Luxemburg. Waarom begon hij er dan toch aan? De jonge kok licht toe: *"Na mijn verblijf in Afrika (zie kader p.49), stelden mijn ouders voor om bij hen te werken. Maar mijn echte roeping kwam al snel weer boven..."*

Koken is een echte behoefte, een passie, die ik nu eenmaal moet beleven. Ik heb dus naar een oplossing gezocht om mijn werk te combineren met een 'extraatje' in de keuken. Alles viel op zijn plaats en dus verkoop ik overdag auto's en sta ik 's avonds in de keuken!". Meteen vertrouwt de jongeman ons glunderend toe dat zijn activiteit volop evolueert.

De keuken van A tot Z

Julien kan het zich veroorloven om te stellen dat zijn organisatie vandaag gesmeerd loopt. Eerst gaat hij bij de klanten thuis langs om de keuken te bekijken... en onaangename verrassingen te vermijden! Tijdens die eerste ontmoeting wordt ook gepraat over ieders smaak om het ideale menu te kunnen opstellen.

Wat de keukenruimte zelf betreft, past Jul'Cuistot zich aan alle omstandigheden aan. Hij heeft maar één richtlijn: de werkbladen moeten vrij zijn. *"Ik kom met al mijn instrumenten, en ik moet dus plaats hebben om ze te leggen."* En dan breed glimlachend: *"Ik herinner me nog een keuken waar ik met gebogen hoofd moest werken, omdat het plafond niet hoog genoeg was. Maar ik heb het overleefd!"*. Julien is ook niet het soort kok dat zijn keukengeheimen angstvallig bewaart in een kluis. Hij deelt grif zijn

passie en ervaring met al wie dat wil. *"Ik vind het fijn als mensen bij mij in de keuken komen om mij vragen te stellen over mijn bereiding."* Die gezelligheid is trouwens wat hem drijft. *"Ik doe het zeker niet voor het geld, anders zou ik onder een brug leven. Ik wil vooral mensen ontmoeten en samen prettige momenten beleven."*

Van de selectie van de producten tot de bereiding, via het dressereren van de borden, Julien hecht veel belang aan een keuken van kwaliteit. Hij legt uit: *"Ik hou van een mooi bord. Natuurlijk zijn de smaken het belangrijkste, maar het is nog aangenamer als alles aantrekkelijk oogt! Daarom zeg ik aan de mensen dat ik pas echt creatief uit de hoek kan komen met een budget van 50 euro per persoon. Dat wil niet zeggen dat de producten minder goed zijn onder dat budget, maar ik kan dan niet bepaalde smaken vermengen die de moeite waard zijn om te ontdekken."* De jongeman wijst er ook nog eens op dat hij alleen staat in de keuken en dat hij oogstrelende borden kan serveren voor een tafelgezelschap tot veertien gasten. *"Een minimum van vier personen is ideaal. Een avondje met vrienden bijvoorbeeld."* Jul'Cuistot kookt ook wel tijdens de vakantie of voor een feestje. Maar vergeet niet dat hij het druk heeft en zich goed moet organiseren. Neem dus ruim op tijd contact met hem op.



Julien LAPRAILLE

Eenvoudig in
het dagelijks leven,
veeleisend
in de keuken

Julie Lapraille, alias 'Jul'Cuistot', is in drie woorden te beschrijven. Eerst 'gedrevenheid', want deze jongeman zit nooit stil... meer nog, lijkt wel onder stroom te staan. Ten tweede, 'passie', want daar draait het bij hem veel meer om dan om winst maken. En tot slot, 'eenvoud', die maakt dat sommige mensen beide benen op de grond houden en volop genieten van de momenten die het leven ze aanbiedt.





Jean-Luc Lanotte - Les Pâturages de la Semois
Les Bulles - +32 (0)61 32 99 34



Daniel Leblond - Redu
www.daniel-maraicher-bio.be.ma

De waarden van de streek

Om producten te kiezen, aarzelt de kok niet om er op uit te trekken en te speuren naar het beste op de markt. Een bezoek aan de producent ter plaatse is dus noodzakelijk. Zowel Julien met zijn liefde voor de traditionele keuken als de producenten met hun verknochtheid aan hun grondgebied, allemaal verdedigen ze met vuur de idee dat mensen graag de lokale smaken (her)ontdekken.

Volgens **Jean-Luc Lanotte, fokker-slager in Les Bulles** en vleesleverancier van Jul'Cuistot, grijpen mensen meer en meer terug naar het streekeigen. *"Als er vlakbij kwaliteit is, waarom dan iets gaan zoeken waarvan de herkomst onbekend is?"* Volgens hem ligt de kracht van Belgisch Luxemburg net in die streekgebondenheid. *"Om mals en smakelijk vlees aan te bieden, moet je zelf willen telen, de nodige ruimte hebben en vooral veel geduld. Een dier moet zich goed voelen, voldoende kunnen eten, groeien en lopen."* Voor Julien staat het vast: *"Het vlees van Jean-Luc is zo gezond, dat je er met een koffielepeltje van zou kunnen eten!"*. Het bewijs is geleverd. De kleine handelszaak van Jean-Luc en zijn vrouw Régine trekt een clientèle aan dat de gelukkige eigenaars niet meteen hadden verwacht.

Op een heel ander gebied, maar ook ambachtelijk, werkt **Daniel Leblond als biologische groenteteler die**

dieren inzet voor het werk op het veld... Maar wat houdt dat precies in? Daniel geeft ons antwoord: *"Uit respect voor de aarde gebruik ik geen enkele chemische meststof. Bovendien vervuil ik niet, want ik teelt met mijn ezels!"* En ietwat grappend: *"Drie ezels zijn trouwens een stuk goedkoper dan drie tractors..."*

Verder stelt de producent nog: *"Ezels zijn ook nauwkeuriger in hun gebaren dan trekpaarden"*. Voor Julien is de kwaliteit van de producten verzekerd, want Daniel biedt nooit groenten buiten het seizoen aan. En over zijn ervaring geeft de groenteteler nog mee: *"Belgisch Luxemburg is een streek die begrepen heeft dat de schijnwerper richten op het eigen grondgebied en de manier waarop zijn producenten werken, de kwaliteit van de producten bewijst."*

Dus Daniel, een tip voor goede groenten? *"Ik zou het niet mogen zeggen, want ik zal klanten verliezen, maar... Leg liever een moestuin dan een gazon aan!"* geeft de groenteteler lachend als antwoord. En dan iets ernstiger: *"Groenten moeten de tijd krijgen om zich te ontwikkelen, je kan niet sneller gaan dan de seizoenen."*

Geen chef, wel kok

Wie Julien de vraag stelt of hij van koken zijn broodwinning zou willen maken, krijgt het eenvoudige antwoord: *"Momenteel kan ik er geen hoofdberoep van maken. Ik heb ook al de vraag gekregen om kookles te*

geven. Ik wil wel graag mijn passie delen, maar ik wist niet zeker of ik een goede leraar kon zijn. Dus heb ik mijn concept getest en dat viel erg positief uit. Ik zal het zeker nog eens overdoen." De jonge kok mag dan wel een hyperactieve komiek zijn, als hij een gerecht bereidt, is hij op en top geconcentreerd. Gedaan met grapjes maken, met honderduit babbelen. Hij wordt zeer ernstig, want dat vraagt het vak. Pas na het eten laat hij de teugels vieren en taterst hij er als vanouds weer op los.

Jul'Cuistot heeft nog dromen zat, maar houdt beide voeten stevig op de grond. Nog een laatste opmerking: *"Ik wil geen 'Chef' genoemd worden. Want daarvoor moet je ervaring hebben en een naam hebben opgebouwd. Misschien ooit, maar nog niet meteen."* Dat is alles wat we Julien kunnen wensen, want ook al is hij nog geen grote Chef, hij is beslist een kok die niet met het hoofd in de wolven loopt.

Jul'Cuistot - Julien Lapraille

B-6724 Marbehan (Habay)

+32 (0) 473 36 33 07

julcuistot@gmail.com

<http://julcuistot.blogspot.be>



Marbehan • C3

VIDEOBONUS

We volgden de avonturen van Jul'Cuistot als kok aan huis. Ontdek ons videofilmje op <http://bit.ly/19zaywG>



“Het ging uitstekend, iedereen vond het eten erg lekker en Julien is ook altijd goedgezind.”

Het gezin Lefèvre ontving Julien Lapraille en zijn team voor het doopmaal van de kleine Thibault. De ervaring van een kok aan huis is zeer goed bevallen.



© Julien Lapraille

Een ingrijpende ervaring

In 2011 neemt Julien Lapraille deel aan de derde editie van 'The Bidvest World Chefs Tour Against Hunger' in Zuid-Afrika. Met de winst kunnen 300 kinderen vijf jaar lang drie keer per dag eten. Afrika maakt een diepe indruk op de jonge man, het wordt zijn mooiste culinaire, maar zeker ook menselijke ervaring. *“Hoewel het niet altijd makkelijk is om met Afrikanen te werken. Ze hebben niet dezelfde leefgewoontes als wij en stappen soms midden in een service op”,* geeft hij als voorbeeld.