



# Julie Baekelandt is Lady Chef of the Year 2016

*Julie Baekelandt (30) is door pers en publiek overtuigend verkozen tot Chaudfontaine Lady Chef of the Year 2016. Julie staat al 3 jaar achter het fornuis van haar eigen restaurant C-Jules in Zottegem. Ze maakt ook deel uit van Jong Keukengeweld en heeft sinds 2015 haar kookrubriek op Njam!.*

KATIA BELLOY

De Chaudfontaine Lady Chef of the Year is een titel die jaarlijks wordt uitgereikt aan een vrouwelijke chef die staat voor kwaliteit, creativiteit en vrouwelijke finesse in de keuken. Jonge chefs lijken een stapje voor te hebben. Na Stéphanie Thunus (Au Gré du Vent) en Anne-Sophie Breyssem (De Kwizien) is het opnieuw de beurt aan een beloftevol jong talent.

Het thema waarmee de Lady Chef in 2016 aan de slag moest, was 'contrast': klassieke producten in een moderne keuken. Een Gressingham-eendenfilet combineert Julie met geitenkaas en rode biet tot een lekker fris voorgerecht. Voor het hoofdgerecht kiest Julie voor een minder evidente versnijding van Welsh lamsvlees, de lamsschouder, met frisse groenten en yoghurt. Ze rondt het Lady Chef-menu af met een traditioneel dessert van appel en karamel, die ze contrasteert met kruiden.

Voor Julie was 2016 een bewogen jaar. De relatie met haar levens-

en zakenpartner Cédric is op de klippen gelopen. Naast de keuken neemt ze nu ook de administratie van C-Jules ter harte. Maar de titel van Lady Chef en de drukte die dat met zich meebrengt, neemt ze er maar wat graag bij. "Ik krijg de kans om top-producten te ontdekken en zal vaker in de kijker staan. Ik hoopte al 4 jaar op de titel, en nu is het zover!"

Julie is niet bij de minsten in opleiding geweest: school gelopen in Ter Groene Poorte en in de leer gegaan bij Wout Bru, Seppe Nobels, ... Hebben die haar kookstijl mee gestuurd? "Zeker en vast. Zeker

Wout: hij geloofde in mij en heeft me geleerd hoe belangrijk smaken zijn.

Presentatie is leuk, maar bijzaak in vergelijking met de smaken. Bij mij herken je de producten op het bord."

De Lady Chef wordt in C-Jules ook omringd door een Ladies Team in zowel keuken als zaal. "Dat is eigenlijk veeleer toevallig, maar het is wel leuk werken onder vrouwen."



Jonge chefs lijken een stapje voor te hebben bij de verkiezing tot Lady Chef

## DE LAATSTE VIJF LADY CHEFS

CHAUDFONTAINE LADY CHEF 2015:

Anne-Sophie Breyssem, De Kwizien (Hasselt)

BRU LADY CHEF 2014:

Stéphanie Thunus, Au Gré du Vent (Seneffe)

BRU LADY CHEF 2013:

Ann De Roy, Pand 19 (Geraardsbergen)

BRU LADY CHEF 2012:

Lisa Calcus, Les Gibraumonts (Bergen)

BRU LADY CHEF 2011:

Yanaika Skryzskowiak, Exquisa (Hasselt)

