

Les jeunes chefs semblent avoir la cote pour le titre de Lady Chef



Julie Baekelandt, 30 ans, a été élue Chaudfontaine Lady Chef of the Year 2016 par la presse et par le public. Voilà 3 ans que Julie s'affaire derrière les fourneaux de son restaurant à Zottegem, le C-Jules. Elle fait également partie des Flanders Kitchen Rebels (Jeunes Chefs flamands très prometteurs) et tient sa rubrique culinaire sur Njam! depuis 2015.

KATIA BELLOY

La Chaudfontaine Lady Chef of the Year est un titre attribué chaque année à une femme chef qui allie qualité, créativité et finesse féminine en cuisine. Et dans le domaine, les jeunes chefs semblent avoir la cote. Après Stéphanie Thunus (Au Gré du Vent) et Anne-Sophie Breyssem (De Kwizien), c'est à nouveau une jeune chef prometteuse qui est récompensée.

Cette année, le thème imposé à la Lady Chef 2016 était « le contraste » : des produits traditionnels dans une cuisine moderne. Pour son entrée, Julie a marié du filet de canard de Gressingham avec du fromage de chèvre et de la betterave rouge. En plat principal, elle a opté pour une découpe moins évidente d'agneau gallois, l'épaule de l'agneau, accompagnée de légumes frais et de yaourt. Et pour clôturer son menu, la Lady Chef a présenté un dessert traditionnel aux pommes et au caramel, rehaussé d'herbes pour le contraste. Pour Julie, 2016 a été une année mouvementée. Sa relation avec Cédric, son partenaire de vie et d'affaires, a mal tourné. En plus de la cuisine, elle s'occupe désormais aussi de



l'administration de C-Jules. Mais elle est ravie du titre de Lady Chef, malgré le stress qu'il a engendré : « J'ai l'opportunité de découvrir des produits d'excellence et je serai plus souvent sous le feu des projecteurs. Cela fait 4 ans que j'espère recevoir le titre. C'est désormais chose faite ».

En matière de formation, Julie n'en est pas à son coup d'essai : elle a étudié à Ter Groene Poorte, avant d'être formée chez Wout Bru, Seppe Nobels... Ces établissements ont-ils inspiré son style culinaire ? « Certainement ! Surtout Wout : il a cru en moi et il m'a appris à quel point les saveurs sont importantes. La présentation, c'est bien, mais c'est accessoire par rapport au goût. Dans mes préparations, on reconnaît les produits dans l'assiette ».

Chez C-Jules, notre Lady Chef est également entourée d'une équipe très féminine, tant en salle qu'en cuisine. « En fait, c'est plutôt un hasard, mais c'est vrai que c'est agréable de travailler entre femmes ».



Dans le domaine, les jeunes chefs semblent avoir la cote

LES CINQ DERNIÈRES 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 (Mons)

BRU LADY CHEF 2011:

Yanaika Skryzskowiak, Exquisa (Hasselt)

