

Julie Stampaert (25) heeft net de kerstdrukte achter de rug in haar gloednieuwe delicatessenzaak. In 2009 moet Julie's House de favoriete break worden tijdens een dagje shoppen.

Coffee & cupcakes

Hoe belandt een afgestudeerde fotografe tussen de scones en de cupcakes?

Julie: "De passie voor patisserie bleef me achtervolgen: als kind al stond ik het liefst in de keuken, later besloot ik om hotelschool te volgen. Na die opleiding ben ik fotografie gaan studeren. Ik heb het diploma op zak, maar haal mijn camera alleen bij privégelegenheden boven: ik heb gewoon niet het gevoel dat ik fotografisch genoeg ben om er mijn beroep van te maken. Bakken daarentegen voelt zo natuurlijk aan dat het zonde zou zijn om er niets mee te doen."

De stap van een occasionele taart voor familie en vrienden naar een zaak vol lekkers lijkt nochtans erg groot...

"Dat valt best mee: de afgelopen jaren heb ik dagelijks tussen de taarten gezeten. Meteen na mijn studies ben ik aan de slag gegaan bij *Les Tartes de Françoise*, een atelier dat ambachtelijke taarten en quiche verkoopt. Die jaren waren een goede voorbereiding om uiteindelijk mijn ding te doen. Toen ik vorige zomer een leegstaand pand opmerkte in het centrum van Gent, was er voor mij geen weg terug. Dit zou Julie's House worden. Mijn vader heeft ooit een prachtig houten poppenhuis voor me gemaakt. Daarop had hij 'Julie's House' geschilderd. Die naam is mijn stokpaardje geworden: ooit zou mijn eigen zaak zo heten. En nu heb ik een bestemming gevonden."

Je gaat er prat op je klanten unieke, ambachtelijke producten aan te bieden.

"Absoluut, ik wil eerlijke, lekkere dingen aanbieden. Ik heb intensief gezocht naar de geknipte leveranciers: in Brugge vond ik iemand die ambachtelijke koekjes maakt, en ik ben ook helemaal verzot op de Kusmi-thee uit Parijs. Maar het grootste deel maak ik zelf, met de hulp van een vriend. Muffins, scones, kaastaart, brownies... Ik maak ook suikervrij en glutenvrij gebak. Veel mensen kampen met een allergie of willen gewoon op hun lijn letten. Waarom zouden zij niet mogen genieten van lekkers?"

Eindelijk ook een adresje waar je cupcakes vindt...

"Dat vond ik een must: in steden als New York of Londen zijn ze al jaren een hit, hier vind je ze nergens. Ze smaken heerlijk, ogen fantastisch en zijn ook héél leuk om te maken! Ook de typische *American pancakes* wilde ik erbij: dikke, sponzige pannenkoekjes met vers fruit. Perfect als ontbijt."

'Baked with love, served with joy' luidt je motto...

"Ik wil meer doen dan bakken en verkopen. Ik heb hier een grote Chesterfield geplaatst waar je *à la Friends* kunt in wegduiken. Ik wil niet alleen lekkers verkopen, ik wil ook een goed gevoel aanbieden."

Julie's House, Kraanlei 13, Gent. Meer info op: www.julieshouse.be

66 TOEN IK DAT
LEEGSTAAND PAND ZAG, WAS ER GEEN
WEG TERUG. DIT ZOU JULIE'S HOUSE
WORDEN

Trui - Benetton

