



WATER TANDEN ▶ Taarten, cakes, brownies en muffins zijn maar enkele van de vele lekkernijen bij Julie's House.

De kers op de taart van Julie Stampaert

Voor haar zesde verjaardag kreeg ze een poppenhuis dat haar vader in een had geknutseld. Boven de deur stond in sierlijke letters 'Julie's House'. Julie werd groot, en haar huis is vandaag 'een pralinendozeke', om een oudere Gentse dame te citeren die voor het eerst een kijkje komt nemen.

De bel rinkelt als ik binnenkom. Bij het zien van de pavlova in de koeltoog loopt het water me in de mond: gebakken meringue - 'een recept op zich' - slagroom en prachtige aardbeien. De volgende keer watertand ik wellicht al van het belletje alleen, bedenk ik. 'Mijn moeder heeft me de passie voor desserts meegegeven', begint Stampaert. 'Toen ik klein was, bakten we al samen taarten. Lat er heb ik kokschool gevolgd aan Spermalie, maar ik kookte niet graag. Ik wilde altijd de desserts maken. Na dien volgde ik een zevende jaar patisserie aan Ter Groene Poort in Brugge. En dan fotografie. Daarin ben ik afgestudeerd, maar ik zag me er niet echt in doorbreken. Al was ook de academie een goede leer-school: het visuele aspect is niet onbelangrijk als je een taartje bakt. Ik ging bij Les Tartes de Françoise werken en werd na twee jaar gerantte. Daar heb ik leren organiseren. Maar later kreeg ik het gevoel in een fabriekje te werken. Zelf kon ik niet meer bakken, en wachten tot de taarten binnenkomen en ze vervolgens verkopen is niet zo mijn ding.'

'Toen ik in juli van vorig jaar dit historische pand zag, was ik verkocht. In augustus heb ik het huurcontract getekend en in december is de winkel opengestaan. Het was hier een vuile boel, we hebben een compleet nieuwe keuken en koelinstallatie geplaatst. Een serieuze investering, best spannend allemaal. Zal het lukken? Zullen de mensen komen? Ik heb nog altijd slapeloze nachten, al zijn het er al wat minder.'

'Ik werk twaalf uur per dag, zeven op zeven. De winkel is open van woensdag tot en met zondag,

Julie Stampaert (25) is niet de zoveelste telg van een familiezaak met faam, maar zou dat wel eens kunnen worden. Er moeten ook stichters zijn. Haar winkel in Gent is een goed halfjaar open. 'De start van mijn levenswerk, zo voelt het.'

TEKST: BERT VOET FOTO'S: KRIS VANDAMME



Het foodie-adres voor taart en gebak

JULIE'S HOUSE
IN GENT

BEKENDE KLANTEN

- Mon Dada (Gent)
- De Lozen Boer (Lochristi)

's maandags doe ik boodschappen en papierwerk, op dinsdag bakken we ter voorbereiding. Ik sta zelf altijd in de winkel, maar voor en na openingstijd ook in de keuken. Mijn moeder vernieuwt geregeld de etalage, vader doet de boekhouding. Zonder hen was het niet gelukt. Mijn vrienden zie ik haast niet meer, ik ga

niet langer uit. Op trouwfeesten kom ik later aan en ga ik veel te vroeg naar huis. Maar dit is wat ik al lang wilde doen. Een jaar geleden ben ik met mijn levenswerk begonnen. Zo voelt het aan, echt. Van een keten droom ik niet. Eventueel een tweede zaak, later. Nu komt het erop aan de kwaliteit dag na dag nog hoger te tillen. Ook door veel te luisteren. Was het lekker? Te zoet? Niet zoet genoeg? En binnenkort ga ik opnieuw avondles volgen. Om perfect ijs te kunnen maken, bijvoorbeeld. Ik ben nu jong en wil alles leren.'

Lekker én licht

In de koeltoog lonkt een mooi maar beperkt en dus beheersbaar aanbod van taarten, cakes, brownies en muffins. 'Op dit moment maak ik een vijftigtal taarten per dag. Ik hou het zo eenvoudig mogelijk, probeer het niet superduur te maken, en ik gebruik zo veel mogelijk seizoenproducten. Voor rabarbertaart met suikerdeeg en meringue gaar ik verse rabarber in de oven. Ik maak niet te veel laagjes want ik wil lichte desserts waarbij je denkt: ik zou nog zo'n taartje op kunnen.'

Ze laat me citroentaart met een lichte crème proeven: fris, niet te zuur maar allesbehalve mierzoet, mét het perfecte koekjesdeeg. Er is chocoladetaart met een zachte mousse, al dan niet met frambozen, sinaasappeltaart met chocoladedeeg, bananentaart met honing en kaneel, tiramisu, en gebakken kaastaart met of zonder bosbessen. 'Een recept kan variëren al naargelang het weer. Een chocoladetaart moet 's zomers iets langer in de oven, anders is ze te loepend want ze stijft niet door de kou.'

Haar leveranciers kiest ze zorgvuldig uit. 'Ranson levert de bakkerijproducten. Eier en boter haal ik bij de boer. Vers fruit wordt aan huis geleverd, maar aardbeien haal ik in het seizoen zelf bij een teler in Nazareth. Ik had maar drie maanden om op te starten, nu kan ik stapsgewijs verfijnen. Ik blijf dus zoeken naar goede leveranciers. Zo gebruik ik nu echte ahornsiroop uit Canada in plaats van de fake esdoornsiroop. Ik werk ook graag met minder bekende producten, zoals de Russische thee van Kusmi, die ik in Parijs koop. Mijn chocolaterie komt van Bart Van Cauwenberghe, ambassadeur van Callebaut. Hij levert speciale pralines, met rozenblaadjes, lavendel, honing, enzovoort. Artisanaal snoep haal ik bij Zucchero in Brugge, waar ze nog zelf suiker trekken en vormpjes maken. De koekjes komen van een uitstekend atelier, tot ik ze zelf even goed kan maken.'

American pancakes

Oorspronkelijk wilde ze enkel een winkel, maar vandaag kan je Julie's lekkernijen ook ter plaatse proeven. Op het terras kunnen ongeveer tien mensen zitten, boven biedt een zalig geborgen plekje plaats aan zeven personen. 'Nu begint de zaak elke dag vol te lopen. Ik krijg zowel toeristen als Gentenaars over de voer. En er zijn zelfs al Antwerpenaren die hier halt houden op weg naar zee. Nederlanders lusten om tien uur 's morgens al een taartje. En ik geef ook ontbijt: Amerikaanse pannenkoeken, verloren brood, Engelse scones, en spieglei met toast - er moet ook iets zouts op de kaart. In de toekomst komt daar nog wat bij. Ik maak ook mijn confituren zelf.' Na genoeg alles is hier overigens artisanaal, tot het servies uit Parijs toe.

Aan inspiratie geen gebrek. Tijdens mijn vakantie komen de ideeën. Op reis neem ik mijn bakboeken mee, en mijn computer. In augustus probeer ik dan recepten, baktemperaturen en hoeveelheden uit. En deze zomer heb ik in de Provence twee dagen bij een bakker stage gelopen om echte Franse croissants te leren maken. De man is nu op rust, maar hij maakte vroeger de allerbeste croissants. Enkele van mijn vrienden gingen er altijd langs als ze er met vakantie waren. Ik heb hem gebeld. 'Trots als een gieter was hij, dat hij me kon leren hoe je de echte Franse croissants maakt.' S