

Jul'Cuistot

■ par Mickaël Mathis

Photos © FTLB/K.Hazard et Michaël Mathis (p48)

Commençons... par le commencement, avec une brève présentation du personnage. La citation « Pas de repos pour les braves. » prend tout son sens pour Julien Lapraille puisqu'à peine sorti de l'école, la vie active débute pour lui. Nous discutons de son premier job au restaurant « Le nouveau Patin d'Or » – où il se retrouve seul en tant que chef de partie froid et chaud – puis le jeune homme continue le récit de son parcours en confiant sur le ton de l'humour : « Plus tard, j'ai travaillé au "Mosconi", avec une équipe de plusieurs cuistots. Je me souviens que l'on m'ait dit bien souvent 'Prends ton temps Jul, ça ne sert à rien d'aller si vite et de courir partout !' mais j'avais l'impression de ne rien faire... Je passais donc des entrées aux plats puis des pâtes aux desserts, en passant par les apéros. Les autres rigolaient de moi mais tout ça dans une bonne ambiance ! »

Aujourd'hui, Julien ne travaille plus en restaurant mais il est toujours cuisinier... A domicile. Comme il le dit : « Généralement, les gens se rendent au restaurant. Moi, j'apporte le restaurant chez les gens ! » Le principe est connu dans les grandes villes mais pas dans le Luxembourg belge. D'où est venue l'idée dans ce cas ? Le jeune cuisinier l'explique : « Après mon voyage en Afrique (lire encadré p.49), mes parents m'ont proposé de travailler avec eux. Mais rapidement, ma vocation a refait surface... Cuisiner

est un besoin, c'est une passion que j'adore pratiquer. J'ai donc réfléchi à une solution qui me permettrait de combiner mon travail avec un "extra" en cuisine. Tout s'est mis en place et je suis donc vendeur de voiture le jour puis cuisinier le soir venu ! » Le jeune homme est d'ailleurs heureux de nous confier que son activité est en bonne évolution.

La cuisine de A à Z

Julien peut se permettre de dire que son organisation est aujourd'hui parfaitement drillée. Un rendez-vous avec les clients est organisé pour visiter la cuisine... Et éviter les mauvaises surprises ! Cette première rencontre est également l'occasion de discuter des goûts de chacun afin d'organiser le menu.

En ce qui concerne la cuisine, la pièce, Jul'Cuistot s'adapte à toutes les circonstances. Il n'a qu'une seule directive : les plans de travail doivent être libres. Je viens avec tous mes instruments, il me faut de la place pour les poser, précise-t-il. Avec un large sourire, le cuisinier ajoute : « J'ai le souvenir d'une cuisine où je travaillais la tête penchée... A cause d'un pan de plafond ! Mais j'ai survécu ! » Julien n'est pas non plus de ces cuisiniers qui gardent leurs secrets dans un coffre sécurisé. Il partage volontiers sa passion et son expérience avec toutes les personnes qui le désirent. « J'aime

que des personnes me rejoignent en cuisine pour me questionner sur le plat que je réalise. Il précise notamment qu'il s'agit là du moteur de son activité : la convivialité. Je ne fais certainement pas ça pour l'argent sinon je vivrais sous un pont ! Je recherche les rencontres et les bons moments. »

De la sélection des produits à la préparation en passant par la décoration des assiettes, Julien attache une grande importance à une cuisine de qualité. Il s'explique : « J'aime une belle assiette. Les saveurs représentent le point le plus important mais lorsqu'elles sont accompagnées par une belle image, c'est encore plus agréable ! C'est pour cela que j'aime dire aux gens qu'un budget de 50 euros par personne me permet d'être créatif. Je ne dis pas qu'en-dessous de ce budget, les produits sont moins bons, mais il me sera impossible de mélanger certaines saveurs qui valent le coup d'être découvertes. » Le jeune homme rappelle aussi qu'il est seul en cuisine et que jusqu'à quatorze personnes, il peut se permettre des plats visuellement beaux. « Un minimum de quatre personnes est idéal : une soirée entre amis par exemple. » Pour les intéressés, Jul'Cuistot accepte de préparer un menu lors de vacances ou de fêtes. N'oubliez cependant pas que la vie du personnage est chargée et il doit s'organiser. Mieux vaut donc le contacter à l'avance.



Julien LAPRAILLE

La simplicité
au quotidien,
l'exigence
en cuisine

Trois mots pourraient résumer Julien Lapraille, alias « Jul'Cuistot ». Premièrement, la volonté parce qu'il s'agit là d'un jeune homme dynamique... Voire même survolté ! Ensuite, la passion car nous parlons ici d'échange et de partage, bien plus que de profits. Enfin, la simplicité, qui fait que certaines personnes gardent les pieds sur terre et profitent des moments que la vie leur offre.





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

Les valeurs du territoire

Pour le choix des produits, le cuisinier n'hésite pas à « se bouger » afin d'aller chercher le meilleur de ce qui est offert. Pour cela, une visite chez les producteurs est indispensable. Qu'il s'agisse de Julien et son amour de la cuisine traditionnelle ou des producteurs et leur attachement au territoire, tous défendent l'idée que les gens aiment (re)découvrir les saveurs locales.

Selon **Jean-Luc Lanotte, éleveur-boucher à Les Bulles** et fournisseur en viande de Jul'Cuistot, les personnes reviennent de plus en plus au terroir local. « *Quand on a de la qualité à proximité, pourquoi irait-on chercher quelque chose dont on ne connaît pas la provenance ?* » Pour lui, c'est le terroir qui fait la force du Luxembourg belge. « *Pour proposer une viande tendre et savoureuse, il faut avoir l'envie de cultiver, l'espace pour le faire et surtout, la patience. Une bête doit se sentir bien, manger à sa faim, grandir et courir.* » Et du côté de Julien, c'est confirmé : « *La viande de Jean-Luc est tellement saine qu'on pourrait la manger à la petite cuillère !* » La preuve en est que le petit commerce de Jean-Luc et Régine, sa femme, attire une clientèle à laquelle les heureux propriétaires ne s'attendaient pas.

Dans un tout autre domaine artisanal, **Daniel Leblond est maraicher bio en traction animale...** Mais que signifie cette appellation ? Daniel l'explique : « *Par respect pour la Terre, je n'utilise aucun engrais chimique ! De plus, je*

ne pollue pas puisque je cultive grâce à mes ânes. » Il ajoute d'ailleurs sur le ton de l'humour : « *En plus, trois ânes coûtent bien moins cher que trois tracteurs !* » Le producteur nous explique ensuite : « *Les ânes sont plus précis dans leurs gestes que les chevaux de trait.* » Pour Julien, la qualité des produits est assurée puisque Daniel ne propose jamais de légumes qui ne sont pas de saison. Le maraicher apporte une précision suite à son expérience : « *Le Luxembourg belge est une région qui a compris que mettre en avant son terroir et la manière dont ses producteurs travaillent sont des preuves de la qualité des produits.* »

Alors Daniel, un conseil pour de bons légumes ? « *Je ne devrais pas dire ça car je vais perdre des clients mais... Occupez-vous d'un potager plutôt que d'une pelouse !* », réplique le maraicher en rigolant. Il ajoute, plus sérieusement : « *Il faut laisser aux légumes le temps de se développer, on ne peut pas aller plus vite que les saisons.* »

Pas un Chef mais bien un cuisinier

Lorsque l'on demande à Julien s'il désirerait faire de la cuisine son « gagne-pain », il répond en toute simplicité : « *Pour le moment, mon activité n'est pas apte à être une activité principale. On m'a aussi demandé si je n'étais pas intéressé par le fait de donner des cours de cuisine. L'idée*

de partager ma passion me plaisait mais je n'étais pas vraiment certain d'être fait pour être professeur. J'ai alors testé le concept et cela a été très positif. Je renouvellerai l'expérience à coup sûr. »

Le jeune cuisinier a beau être un comique hyperactif, lorsqu'il passe à la préparation d'un plat, c'est la concentration et la rigueur qui sont de mise. Fini les blagues, fini les paroles, il devient carré car c'est ce que demande le métier. C'est après le repas qu'il relâche son acharnement et que le débit de paroles auquel on est habitué reprend le dessus !

Des rêves plein la tête, Jul'Cuistot garde cependant les pieds sur terre et apporte une dernière précision importante à ses yeux : « *Je ne supporte pas qu'on m'appelle "Chef" ! Pour ça, il faut avoir prouvé son expérience et bâti une réputation. Peut-être un jour mais ça n'est pas pour tout de suite !* » C'est là tout ce qu'on peut souhaiter à Julien car même s'il n'est pas encore un grand Chef, il est assurément un cuisinier qui a la tête sur les épaules.

Jul'Cuistot - Julien Lapraille

B-6724 Marbehan (Habay)

+32 (0) 473 36 33 07

julcuistot@gmail.com

<http://julcuistot.blogspot.be>



Marbehan • C3

BONUS VIDÉO

Nous avons suivi Jul'cuistot dans ses aventures de cuisinier à domicile, découvrez notre vidéo sur

<http://bit.ly/19zaywG>



“C’était excellent, tout le monde a adoré le repas et de plus Julien est toujours de bonne humeur.”

La famille Lefèvre a accueilli Julien Lapraille et son équipe pour le repas de baptême du petit Thibault. Elle s'est dite enchantée de l'expérience d'un cuistot à domicile.



© Julien Lapraille

Une expérience profonde et sincère

En 2011, Julien Lapraille participe à la 3^{ème} édition du « The Bidvest World Chefs Tour Against Hunger » qui se déroule en Afrique du Sud. Grâce aux bénéfices réalisés, 3 repas par jour sont servis à 300 enfants et cela pendant 5 ans.

C'est un souvenir profond de l'Afrique qui habite le jeune homme : sa plus belle expérience humaine et culinaire. « Bien qu'il ne soit vraiment pas facile de travailler avec les Africains. Ils n'ont pas les mêmes habitudes de vie que nous et se permettent donc de partir en plein milieu d'un service », donne-t-il comme exemple.