





Julius Persoone

# RAW

Copywriting  
**Marlies Beckers**  
Fotografie  
**Pieter D'Hoop**

Reinventing  
chocolate

Lannoo

# INHOUDSTAFEL

6	Julius, de heruitvinder van de chocolade
7	Welkom in mijn wereld
8	Tijdlijn
12	<b>Van horen zeggen</b>
16	<b>Enkele basistechnieken chocolade</b>
19	<b><i>Becoming Julius: de wonderjaren</i></b>
23	Kikkerbillen à la opa Frank
24	Zalm met pestopuree en paprikacoulis
27	Chewy maracuja-mango karamel in eetbaar plastic
28	Orangettes van Corsicaanse bloedsinaasappel
30	<b>Verliefd op tomaten</b>
33	Tartaar van gerookte tomaat en watermeloen
34	Tomatenpraline 'Julius'
37	<b><i>Becoming Julius: van kok tot chocolatier</i></b>
41	Parmezaan-sablékoekjes
42	Praline tarte citron
45	<b><i>Becoming Julius: een volledig nieuw team</i></b>
51	Oesters met ponzu beurre blanc en witte chocolade
52	<b>Mijn visie</b>
58	Lactogefermenteerd wortelsap
61	Lactogefermenteerd tomatensap
64	Cacaoschil-miso
67	Maismiso
68	Shoyu-koji van Noordzee-inktvis
71	Chipotlegarum
75	Umeboshi
76	Yuzu kosho
79	Yuzu kosho bearnaise
81	Gelakte paling met cacaohuskmiso, sansho en sticky rijst
82	Pâte de fruit in twee lagen

84	<b>Mijn favoriete ingrediënten</b>
86	<b>Collabs die het verschil maken</b>
88	<i>Medische pralines</i>
94	<i>MOMU – modemuseum Antwerpen</i>
101	<i>Chewy octopussy</i>
102	<i>Jan Fabre</i>
105	<i>Delvaux</i>
107	<i>Yves Creutz</i>
108	<i>Singapore Airlines: chocolatitude</i>
110	<b>Mijn eerste eigen collectie</b>
114	<b>The Chocolate Line Plantation</b>
129	Mole met Mexicaanse bean to bar chocolade, key lime kosho en korianderolie (hartig)
133	Bean to bar tablet van onze eigen criollo
136	Jungle moonshine
139	Mole met crispy chicken en huacatay (koud dessert)
142	Lactogefermenteerde key lime-jus met hoja santa
147	<b><i>Becoming Julius: de Julius Chocolate Bar en de toekomst</i></b>
151	Signature chocolademelk The Chocolate Line
155	Umami gummy's met gefermenteerd fruit
156	Dirty butter cookie
159	Spider back shot
163	The spoon
164	IJs van cacaoschil-miso met citroenverbena-olie en sneeuw van key lime
167	Maya moussy
168	Fraise des bois (seizoensdessert)
171	Dama blanca
175	Cacaohusk-thee
176	Yuzu van Antwerpen
179	Mole met pindanoten en aardpeer (dessert)
183	Sapoteca
184	<b>Rauw en ongefilterd</b>
186	Sexy pavlova
189	Brain freeze
190	Crème caramel
193	Julius 2.0
194	Beenmergijsje
196	<b>Rolling pin</b>
199	Dankwoord

# **JULIUS, DE HERUITVINDER VAN DE CHOCOLADE**

Verwaand. Zo zou hij kunnen zijn. Als zoon van een bekende tv-kok en een flamboyante moeder én erfgenaam van een succesvolle chocoladezaak zou je dat misschien verwachten. Maar integendeel, dat is Julius allesbehalve (zijn ouders trouwens evenmin).

Al vanaf het prille begin van onze samenwerking overviel me een ongelooflijke warmte. Zijn jonge gedrevenheid, creatieve visie en ontembare enthousiasme zijn bijzonder inspirerend en ontwapenend. Elk gesprek bezorgde me een energie-opstoot van jewelste. Maar Julius is meer dan woorden. Hij handelt erg snel. Vraag je hem iets, dan stuurt hij het ook meteen door.

Hij is veeleisend, maar niet hard. Attent, maar niet onderdanig. Ik geef toe dat ik onder de indruk was van hem. Zelf bevond ik me rond mijn 25ste in een quarterlifecrisis en had ik geen duidelijk idee hoe ik mijn leven vorm zou geven. En daar zat een 26-jarige voor mijn neus die de volledige productielijn van zijn vader had overgenomen, daar al een award bij *Gault&Millau* voor had gewonnen, the mainstage van Rolling Pin.Convention inpakte en intussen de medische wereld op zijn kop zette met pralines. En daar nog bescheiden over bleef ook. Slik.

Als foodjournalist heb ik het geluk gehad om al vele zotte creaties te mogen proeven en in gesprek te gaan met enkele geniale chefs. De manier waarop Julius naar chocolade, pralines en bij uitbreiding naar desserts kijkt, doet me enorm denken aan René Redzepi. Hij legt zichzelf geen grenzen of beperkingen op, alsof hij zich in een soort eindeloos heelal van creatieve hersenspingsels bevindt. Waarbij hij er ook nog eens in slaagt om die om te vormen in concrete producten, gebaseerd op een zeer grondige kennis van technieken.

Als de Belgisch-Zwitserse apotheker Jean Neuhaus de uitvinder van de praline was, dan is Julius Persoone de heruitvinder.

Dit boek is niet het laatste wat je van hem hoort. Daar ben ik zeker van.

## **TO INFINITY AND BEYOND!**

(naar Buzz Lightyear in *Toy Story*)

**MARLIES**

# WELKOM IN MIJN WERELD

‘Is dit wel het juiste moment om een boek te maken?’ Dat was het eerste dat ik me afvroeg toen Lannoo me voorstelde om een boek te maken. Ik ben nog zo jong en heb het gevoel dat we nu pas beginnen.

De lanceerdatum van het boek werd uitgesteld. Tot tweemaal toe, omdat ik nog zo veel meer wilde toevoegen. Op het moment dat het dan toch naar de drukpers vertrok, was ik alweer met een nieuw project bezig dat ook een plekje in dit boek had verdiend. En wellicht, terwijl je dit nu aan het lezen bent, is ook dat alweer afgerond en werk ik aan het volgende. Om nog maar te zwijgen over hoe het boek er over twee jaar zou hebben uitgezien.

Als ik naar dit boek kijk, dan ben ik uiteraard ontzettend trots en kan ik niet anders dan vaststellen dat er al wel wat ligt, of althans de basis, want hét hebben we nog niet bereikt. Misschien is dat ook wat me het meest kenmerkt: die voortdurende honger naar meer en anders houdt me aan de gang. Zodra die stopt en ik het – wat dat ook moge zijn – heb bereikt, weet ik dat het voorbij is.

Ik ben vooralsnog niet van plan om over twee jaar een nieuw boek uit te brengen. Met *RAW: Reinventing chocolate* wil ik je een inblik geven in mijn basis, zowel van mijn werk als van mijn leven, want zo verweven zijn ze met elkaar.

Wat zijn mijn fundamenten? Die liggen voor een groot deel bij mijn ouders. Dankzij hun niet-standaard opvoeding en de creatieve omgeving waaraan ze me hebben blootgesteld, hebben ze me een enorme voorsprong gegeven in het leven. En daar ben ik ze ontzettend dankbaar voor. Ik zie ze doodgraag.

Intussen ligt mijn fundament ook bij mijn vriendin Alina, die me altijd opnieuw met beide voeten op de grond weet te brengen als ik weer eens een zot idee heb.

Als kind werd ik heel vaak vergeleken met mijn papa, nu niet meer. Hij heeft zich teruggetrokken en geeft me de ruimte om me te ontwikkelen. Ik heb veel op mezelf geleerd, niet omdat hij het me niet wilde uitleggen, maar omdat ik te koppig was om het hem te vragen. En hoewel ik nooit nog het gevoel heb dat ik in zijn schaduw sta, blijf ik toch voelen dat ik me elke dag moet bewijzen. Ik moet er staan, *wil* er staan.

## **NOOIT ZOU IK TOELATEN DAT MENSEN ME EEN NEPOBABY ZOULDEN NOEMEN.**

Maar zonder hem en zonder het team zou ik het niet kunnen. Je krijgt maar één kans. Als het mislukt, kan ik het niet opnieuw doen en dus vind ik dat je altijd tot het uiterste moet gaan. Ik prijs mezelf gelukkig dat ik de juiste mensen heb weten aan te trekken die daarin voluit willen meegaan.

Dat merk je ook aan mijn recepten. Toegegeven: sommige recepten zijn niet haalbaar om na te maken, of slechts voor een handvol mensen. Dat doe ik niet om je te treiteren of om *vain* te zijn, maar ik hoop je zo te inspireren en je uit je comfortzone te trekken. Ze tonen hoe ik werk. Misschien zijn er onderdelen waarmee je aan de slag kunt. Alles is mogelijk zolang je jezelf er maar voor openstelt.

**JULIUS**



**Alleen over  
het creatieve  
deel wordt niet  
gediscussieerd:  
het is mijn visie,  
en daar wijk ik  
niet van af.**



BECOMING JULIUS:

EEN VOLLEDIG

NIEUW TEAM



‘Corona was de eerste keer dat ik een beetje bang werd. Ik merkte dat mijn ouders zich zorgen maakten en mijn reisplannen vielen ook in duigen.’ Algauw sprong Julius bij in de productie van zijn vader. Overgemotiveerd werkte hij tot diep in de nacht door aan een receptuur voor de perfecte karamel, waarin hij alle technieken integreerde die hij geleerd had, maar dat viel niet in goede aarde bij het team.

‘Ik dacht oprecht dat ze blij waren dat ik hun iets kon bijleren, maar ook zij vonden me een wijsneus. Toch voelde ik aan alles dat het beter kon.’

Hoe hoger Julius de lat legde, hoe meer mensen hun ontslag kwamen aanbieden. Binnen nog geen maand tijd waren er achttien personen vertrokken, sommigen na twintig jaar dienst. Alleen Kasper Debuysere bleef.

‘Papa was razend! “Proficiat!” zei hij, “nu mag jij het oplossen.” En hij overhandigde me letterlijk zijn keukenschort en maakte een rekensom: “We hebben zoveel mensen in dienst, dat zijn zoveel lonen en dus zoveel pralines. Begin er maar aan!” En weg was hij!’

In realiteit was er uiteraard een overgangperiode en een opzegtermijn, maar veel tijd kreeg Julius niet. ‘Gelukkig kende ik wel wat mensen in tal van keukens én was het corona. Ik kon hun een spannende omgeving aanbieden met daguren. Ik heb dus redelijk snel kunnen schakelen, maar ook vaak nachtenlang doorgewerkt.’

### **KOKS DIE CHOCOLADE MAKEN**

Een makkelijke periode was het niet, ook niet met Dominique. ‘We hebben veel gepraat en héél af en toe is hij me eens komen helpen toen ik echt in de shit zat, maar grotendeels moest ik het zelf zien op te lossen. Vrijheid werkt in twee richtingen. Daarnaast wist ik veel van chocolade en patisserie, maar niets over hoe je een team moest aansturen. Nee, het was geen zachte transitie.’ Volhardend als hij is, ging Julius door als een sneltrein. Dat hij zo rechtdoorzee is, mag hem dan misschien soms minder makkelijk maken om mee samen te werken, het helpt hem ook sneller te bereiken wat hij wil. In 2023, amper twee jaar nadat hij de productie van The Chocolate Line overnam, sleepte hij de award ‘Chocolatier of the Year’ in de wacht bij *Gault&Millau*. ‘Toen wist ik dat ik het gehaald had en was papa zeer trots.’



# ***DIRTY BUTTER COOKIE***

EASY PEASY

## **INGREDIËNTEN**

**125 g goede boter**  
**110 g kristalsuiker**  
**165 g donkere basterdsuiker**  
**1 groot ei (ca. 60 g)**  
**1 vanillestokje (bij voorkeur van het Virunga-project van mijn papa)**  
**205 g patisseriebloem, gezeefd**  
**140 g bean to bar chocolade 80% uit Mexico, grof gehakt**  
**Zeeuws-Vlaamse zeezoutvlokken, naar smaak**

## **BEREIDING**

- Smelt de boter op middelhoog vuur in een pannetje met een dikke bodem. Laat zachtjes bruinen tot je de geur van hazelnoot en karamel waarneemt en de melkbestanddelen goudbruin kleuren. Giet in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Meng de afgekoelde beurre noisette met de kristalsuiker en bruine suiker. Roer tot een homogeen mengsel.
- Voeg het ei toe, samen met de zandjes uit het vanillestokje. Meng tot een glad geheel.
- Voeg de gezeefde bloem toe en kneed kort tot alles gemengd is. Doe hetzelfde met de stukjes chocolade. Let op: meng niet te lang.
- Laat het deeg afgedekt 30 minuten rusten in de koelkast.
- Maak bolletjes van ongeveer 55 gram elk. Rol ze kort in je handpalm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat opnieuw 30 minuten rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 175 °C (boven- en onderwarmte).
- Bak de koekjes 12 à 14 minuten, tot ze aan de randen goudbruin zijn, maar vanbinnen nog zacht.
- Bestrooi meteen na het bakken met een paar vlokken Zeeuws-Vlaams zeezout. Laat afkoelen op een rooster.



**THE**



**CHOCOLATE**

**LINE**



**PLANTATION**

## ONZE PLANTAGE, MIJN SPEELTUIN

Je zult intussen al wel gemerkt hebben dat ik héél vaak verwijs naar ingrediënten van onze plantage in Mexico. Toen mijn ouders die aankochten, was ik dertien. Ik hield ervan om als kind rond te lopen in de jungle en vond het machtig om te zien hoe cacao groeide in pods aan een boom.

Samen met mijn ouders plantten we de aller-eerste cacaobomen op onze plantage. Ik herinner me nog goed hoe ik de eerste cacaobonen in de aarde stopte. Zo magisch. Het idee voor een eigen plantage kwam van mijn papa, die soms gefrustreerd raakte dat hij niet de juiste chocolade vond voor de pralines die hij wilde maken. Nog meer dan *from bean to bar*, wilden we chocolade *from tree to bar* maken.

Uiteraard kopen we ook elders cacao aan. Onze plantage is nog niet groot genoeg om voldoende cacao te leveren die we nodig hebben. Toch gaan we er prat op dat we al onze plantages waarmee we samenwerken, bezocht hebben en dat we enkel met *single plantation*-cacao werken. We blenden dus geen cacao van verschillende plantages. Tot slot kopen we nooit cacao aan in Afrika, met uitzondering van Congo, waar mijn papa aan het Virunga-project werkt.

Als ik spreek over de bezoeken, bedoel ik eigenlijk vooral mijn papa. Die doet niets liever dan met zijn Djeam-team – waarbij elke letter staat voor de beginletter van de namen van de teamleden – door de jungle trekken op zoek naar de beste cacao. Die wordt vervolgens speciaal voor ons geïmporteerd door Belcolade. Ik focus enkel op de cacao van onze eigen plantage. Op een dag hoop ik alle cacao die ik nodig heb zelf te kunnen telen. Een beetje zoals een wijnmaker wil je toch liefst controle vanaf het beginproduct.

**Ik herinner me  
nog goed hoe  
ik de eerste  
cacaobonen in  
de aarde stopte.  
Zo magisch.**

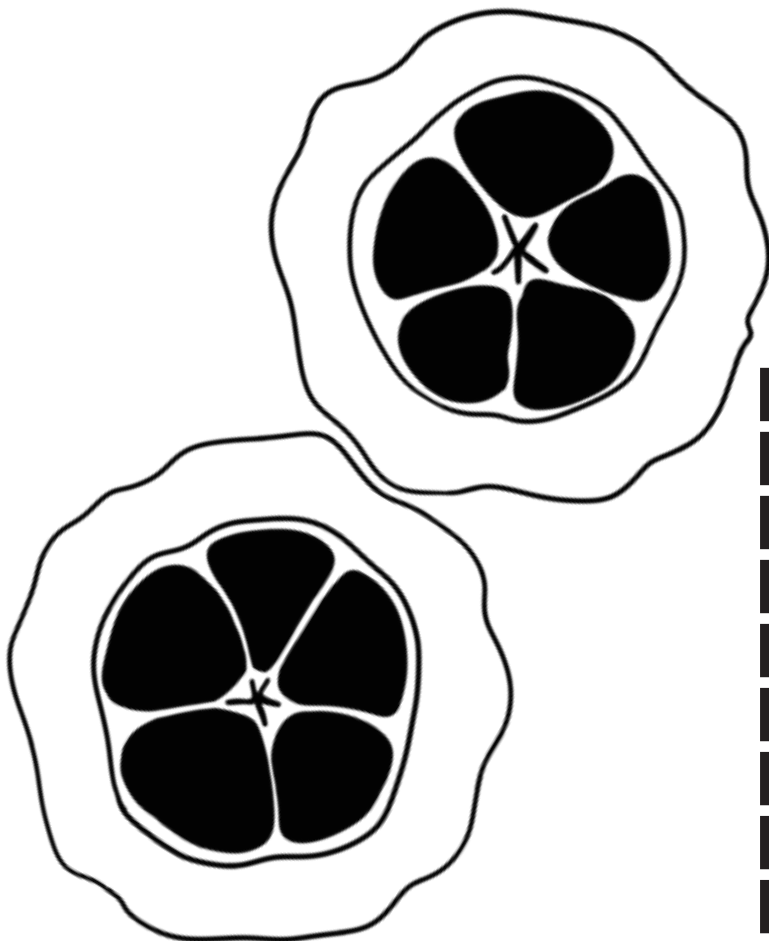
## MIJN PASSIE VOOR KRUISEN, NU OOK IN CACAO

Mijn vaders beste vriend Mathieu Brees woont ter plekke. Hij is bio-ingenieur, een van de ‘cacao boys’ en verantwoordelijk voor de plantage. Ik sta voortdurend in contact met hem. Om de twee weken hebben we overleg via een videocall en Alina houdt de import van de producten nauwlettend in de gaten.

Mijn liefde voor het telen en kruisen die ik opdeed tijdens mijn tomatenjaren, kan ik nu ook botvieren op cacao. Net zoals bij de tomaten, kruis ik tal van cacaorassen met als ultieme droom om ooit mijn eigen signatuur-cacao te kweken en daarvan chocolade te maken. Dat heeft nog nooit iemand gedaan. Als ik merk hoe gepassioneerd ik ben door het kruisen van cacao, vraag ik me soms af of ik niet evengoed landbouwer had kunnen worden.

De plantage vormt mijn speeltuin. Wekelijks vraag ik na hoe het gesteld is met mijn bonen en hoe elke soort reageert. Wanneer ik in Mexico kom, zo’n twee keer per jaar, snel ik gelijk naar de cacaobomen om te zien hoe ze het doen. Daar ben ik het meest *psyched* over.





**Wij focussen enkel op de zeer exclusieve criollo, de zeldzaamste en meest delicate onder de cacao-soorten, goed voor slechts 3 procent van de wereldproductie.**

## **GROENTEN VOOR NOMA**

Omdat niet elk stukje van de plantage geschikt was voor cacao-bomen, begonnen we ook andere producten te telen, zoals kruiden, maracuja, kaneel, chilipepers en key limes. Allemaal ingrediënten die ik vaak gebruik en waar ik dikwijls naar verwijs. De ingrediënten van de plantage inspireren me bij de creatie van nieuwe chocolade, pralines en desserts.

Onze grond blijkt erg vruchtbaar te zijn en ons team van bio-ingenieurs en kwekers erg bekwaam, want een groot deel van de groenten en het fruit dat in 2017 tijdens een pop-up van Noma in Mexico werd gebruikt door René Redzepi en zijn team, werd bij ons op de plantage geteeld.

Maar terug naar onze cacao. Wat maakt onze chocolade nu zo anders dan de meeste chocolade?





## **FROM TREE...**

### ***Drie cacaorassen***

Officieel zijn er drie hoofdrassen in cacao: criollo, forastero en trinitario.

De forastero is het werkpaard van de drie en vormt met 80 procent de meest geteelde cacao-soort ter wereld. Hij is krachtig van smaak en is door de vele tannines redelijk bitter en aards van smaak. Ideaal voor bulkchocolade. De trinitario is een kruising van de criollo en de forastero. Deze hybride is iets fijner, maar nog altijd redelijk basic in de mond.

Wij focussen enkel op de zeer exclusieve criollo, de zeldzaamste en meest delicate onder de cacao-soorten, goed voor slechts 3 procent van de wereldproductie. De criollo heeft een extreem complexe smaak, maar is ook erg gevoelig voor ziektes. En hoewel hij laag is in opbrengst, scoort hij erg hoog in finesse.

Binnen elk ras zijn er nog wel honderd variëteiten, maar op The Chocolate Line Plantation werken we met drie variëteiten van criollo:

- De prachtige criollo porcelana wordt gekenmerkt door haar porseleinwitte binnenkant. Ze heeft een melkachtige textuur en het palet omvat een florale aciditeit en fijne tannines.
- De criollo tito blanco is iets robuuster dan de porcelana, maar nog steeds delicaat.
- De criollo samuel bevat meer tropisch fruit en is aromatisch breder dan de porcelana.

### ***Aanplant en schaduwbeheer***

Na de selectie van onze criollo-variëteiten planten we de specifieke cacao-bomen in een voorbereide bodem met hoge organische activiteit. In de drie maanden die daarop volgen planten we bananenbomen tussen de rijen cacao aan.



# BRAIN FREEZE

FOR PROFESSIONALS ONLY

## INGREDIËNTEN

*Kokos-citrus jelly (de buitenkant van de breinstructuur)*

**400 g kokosmelk (volvet)**

**200 ml water**

**60 g suiker**

**2 stengels citroengras (geplet)**

**6 blaadjes kaffirlimoen**

**1 snufje zeezout**

**4 g agaragar**

**1,5 g kappa-carrageen**

**achiote-olie, druppelsgewijs, tot de gewenste 'hersentint'**

*Karamel van banaan-cacaoschil-miso (vloeibaar binnenste van de hersenpan)*

**180 g puree van zeer rijpe bananen (plantagekwaliteit)**

**50 g suiker**

**40 g glucose**

**25 g boter**

**20 g cacaoschil-miso (zie recept p. 64)**

**1 g fleur de sel**

**1 ml limoensap**

## BEREIDING

### Kokos-citrus jelly

- Breng kokosmelk, water, suiker, citroengras, kaffirlimoen en zout langzaam aan de kook. Laat 10 minuten trekken op een laag vuur, zonder dat de kokosmelk splitst.
- Zeef en breng opnieuw langzaam aan de kook.
- Meng agaragar en kappa-carrageen en strooi al roerend in de warme basis. Laat 1 minuut doorkoken om volledig te activeren.
- Haal van het vuur en kleur subtiel met achiote tot een warme, levendig oranje-roze tint: de kleur van hersenen.
- Giet in een vorm van hersenen en laat licht opstijven tot een flexibele, 'bouncy' jelly-textuur.

### Karamel van banaan-cacaoschil-miso

- Verwarm de bananenpuree met suiker en glucose tot die licht karamelliseert. De puree mag licht amber kleuren en aroma's van gebakken banaan ontwikkelen.
- Haal van het vuur en meng de boter en miso erdoor tot een gladde, romige pasta.
- Werk af met fleur de sel en limoensap. Mix alles met een staafmixer.
- Laat afkoelen tot een vloeibaar, lepelbaar binnenste (dat later in de jelly wordt geïnjecteerd).

## AFWERKING

- Vul de half opgesteven jellycapsules met de warme (niet meer hete) karamel van bananen-cacaohusk.
- Sluit de vormen zorgvuldig zodat de structuur van het 'brein' intact blijft.
- Laat volledig geleren in de koeling en haal dan uit de hersenvormpjes
- Serveer het geheel in een keramieken apenkop, koud maar niet bevroren, zodat de jelly zacht meebeweegt en het binnenste van de hersenen vloeibaar blijft. (Wij werken in de bar nog af met vloeibare stikstof.)

## MEDISCHE PRALINES

**Thomas Moors (Lancashire Teaching Hospitals ENT department): keelkanker**

Na mijn opleiding in Las Vegas begon ik almaar meer foto's van mijn pralines en creaties te posten op Instagram. Door de felle kleuren en glimmende chocolade viel dat blijkbaar op. Een van de pralines was er eentje in de vorm van een uitvergrote pil. In 2019 werd ik benaderd door Foodpairing, een organisatie die zich bezighoudt met smaak op moleculair niveau en boeiende smaakcombinaties onderzoekt. Tijdens hun event *Eating the Gap*, in 2020, brachten ze mensen uit twee verschillende disciplines samen voor een experiment.

Zo leerde ik Thomas Moors kennen, arts gespecialiseerd in keelkanker. Hij vertelde me dat zijn patiënten na chemotherapie bepaalde smaken niet meer konden identificeren omdat ze niet voldoende speeksel meer aanmaakten. Speeksel is immers noodzakelijk om te kunnen proeven en bevat enzymen die de vertering al op gang brengen. Mijn uitdaging bestond erin om hen die smaken wél te laten proeven.

### Hoe?

- Eerst maakten we een lijst met smaken die we de patiënten vóór hun chemobehandeling lieten proeven. Denk: aardbei, munt, vanille en chilipeper.
- Na de chemotherapie lieten we ze die opnieuw proeven en daaruit bleek dat aardbei en munt de moeilijkst te proeven smaken waren.
- Als eerste laag in de praline maakten we een gel van artificieel speeksel. Dat is poeder dat dezelfde mineralen en zouten bevat die zich ook in het natuurlijke speeksel bevinden. (De eerste keer dat ik dit mengde, leek het net snot. Afschuwelijk! Door de emulsie op lichaamstemperatuur te brengen leek het net op echt speeksel.)
- Als tweede laag legden we er een laagje munt en aardbei op.
- We sloten de praline met onze sourdough chocolade. De aciditeit in de zuurdesem brengt de natuurlijke speekselproductie nog meer op gang.
- Als design spoten we de schelp in met actieve kool van groene thee en gedroogd frambozenpoeder.

Toen de patiënten die pralines aten, moesten ze huilen van ontroering. Dat was een ontzettend mooi moment.

Het enige nadeel is dat de troef van de praline ook haar achillespees is. Omdat in het speeksel enzymen zitten die de spijsvertering in gang zetten, verteert de praline zichzelf. Ze is dus slechts twee à drie dagen houdbaar en niet geschikt voor commerciële verkoop.

**Toen de patiënten die pralines aten,  
moesten ze huilen van ontroering.  
Dat was een ontzettend mooi moment.**

