

# Meisje VAN GRAS

*Dieprode* haren, een tattoo van dwarrelende bladeren langs haar borst en een *whiskey* met aromatische kruiden bij de hand. Dat alles het liefst overgoten met een sausje jazz.

Het gemiddelde beeld van een chef is very rock 'n roll: vurige grillvlammen op de achtergrond, opgestroopte mouwen die getatoueerde voorarmen blootgeven en bedroom eyes die de slapeloze nachten van een food artist suggereren. Lily Joan Roberts past niet helemaal in dat plaatje, en toch ook weer wel. De Antwerpse ondernemster, herbal chef, functioneel voedingsdeskundige en voormalig model neemt geen blad voor de mond -pun intended- wat de kracht van gember,

fennel en ander weldoend onkruid betreft. Ooit stond ze aan het roer van haar eigen restaurant, een vegan jazzbar die haar stadsgenoten aan de hand van zwoele tonen door de beginselen van de kruidige keuken loodste, daarna ontwikkelde ze food experiences in volle natuur, met menu's gebaseerd op haar eigen, seizoensgebonden landschapschilderijen. Vandaag werpt ze zich als herbal ambassador voor Pukka op als voorvechtster van de herbal lifestyle en de kracht van kruiden.

Tekst ISABELLE VANDER HEYDE



Foto Phoebe De Corte voor Joli, SKMN agency

#### MOWGLI GIRL

Die leerde ze al vroeg kennen, door elke zomer in het Zuid-Franse vakantiehuisje van haar grootouders door te brengen. Een afgelegen plek in een natuurreservaat die weinig elektriciteit en geen waterdichte belofte op stromend water bood, maar wel barstte van de wilde planten en avonturen. Koken of open vuur, wildpluk en urenlange omzwervingen waren er dagelijkse kost. *“Toen me als kind werd gevraagd welke Disney prinses ik wilde zijn, antwoordde ik tot grote ergernis van mijn vriendjes steevast Mowgli: blootsvoets door het leven gaan en praten met dieren; dat was mijn ding. Ik voel al van jongsaf aan een diepe connectie met de natuur, die versterkt wordt door mijn manier van koken en eten, maar ook door mijn eigen lichaam te verzorgen. Het is meer dan een puur functioneel iets, het is juist heel gevoelsmatig. Ik schilder en vind het geweldig om urenlang stil te zitten en me bewust te worden van de natuur die me omringt: geuren, beestjes, windstromingen. Sinds ik in de bibliotheek van mijn oma een oud, heerlijk ruikend boekje vond dat Feed Your Face heet, ben ik ook op beauty vlak helemaal overstap gegaan. Ik was amper acht jaar oud, maar reeds druk in de weer met het brouwen van wilde lavendel shampoos of oregano gezichtsmaskers, of ik kookte in mijn eentje voor de hele familie met lekkers uit de tuin. Brouwen, mengen, experimenteren dus, maar zonder goed en wel te beseffen wat ik werkelijk kon doen met kruiden. Tijdens mijn modellen carrière woonde ik even in Parijs. Ik lette niet echt op mijn lijn, integendeel, maar mijn toenmalige dieet van croissants en Franse kazen bleef niet zonder gevolgen voor mijn gezondheid, slaapvermogen en concentratie.”* De ervaring leverde Lily een fascinatie voor de helende kracht van voeding op. Ze begon zich in herborisme te verdiepen vertrok op ontdekkingsreis om te leren hoe de natuur in elke cultuur naar voeding wordt vertaald. Van street food in Mexico via jungle snacks in Ecuador tot de Indische ayurvedische keuken en Franse Michelin sterren. Van highest class tot lowest class, het inspireerde haar om in Antwerpen een restaurant te openen, Bar d’Henri: een vegan jazz concept. De keuken was er volledig plantaardig, maar ook heel Bourgondisch, want saai is deze levensstijl allerm minst. *“Waarom zou het niet sexy zijn? Ik ben*



*een chef en niets mag het plezier en de ervaring van lekker eten in de weg staan. Daarom moedig ik mensen juist aan nieuwe smaken te verkennen, zelf op ontdekking te gaan, te experimenteren met combinaties en aroma’s. Op een ijskoude winteravond drink ik het liefst whiskey met warmende kruiden zoals kanneel of kruidnagel, en in mijn chocoladesnacks meng ik stiekem gedroogde bessen thee om ze extra rustgevend te maken. Geheimpje: ik scheur wel eens een zakje Pukka thee open boven mijn kooksels, juist omdat die zo’n pure, geconcentreerde samenstelling hebben dat ze én de smaak én de gunstige invloed van kruiden optimaliseren.”* Bringing sexy back achter het fornuis, één plantje met de keer.

#### BRINGING SEXY BACK

Opnieuw: we staan ver van het cliché van de macho chef, heer en meester over zijn keuken, maar precies daarin zit hem de verrassende wending in dit verhaal. *“Het is een harde mannenwereld omdat het werkritme en de bijbehorende druk moordend zijn en erg veel van je lichaam eisen. Dat was voor mij dan ook een bijkomende motivatie om mezelf goed te verzorgen en mijn uithoudingsvermogen uit te dagen. Tijdens mijn tijd in Ecuador heb ik in een sterrenrestaurant gewerkt en daar stond ik als enige, witte vrouw in een keuken vol mannen en was hun taal niet eens machtig. Het heeft dus*

Foto Phoebe De Corte voor Joli. SKMN agency

## “WAAROM ZOU het niet SEXY ZIJN? IK BEN EEN CHEF en niets MAG HET PLEZIER en de ERVARING VAN lekker ETEN in de WEG STAAN.”

*even geduurd voor ik hun vertrouwen en respect won, maar eens dat zover was, kreeg ik er juist extra veel omdat ik mij had bewezen ondanks het cliché. Ik ontdek graag wat zich aan de andere kant van een barrière bevindt eens je die hebt doorbroken. In dit geval was dat het besef dat een keuken eigenlijk best veel vrouwelijke energie kan gebruiken als tegenhanger van de harde, prestatiegerichte sfeer die er te vaak hangt. Het gaat om een zachte, intuïtieve manier van koken, zonder teveel regels en beperkingen. Ik wil lekker, gezond en mooi eten brengen, maar daar ook een zekere poëzie en romantiek in steken. Mensen moeten een verhaal proeven en op die manier opnieuw verliefd worden op de natuur, en hun eigen lichaam leren aanvoelen. Dat zijn waarden die je ook in plantenkunde terugvindt –het is heus geen toeval dat herboristen nog steeds eerder met vrouwen en een sterke chef eerder met mannen worden geassocieerd. We zijn op een punt gekomen in onze rat race maatschappij waarbij vrouwen én mannen snakken naar die vrouwelijke zachtheid. Mannen beseffen dat ze meer nodig hebben dan een proteïneshake en uren in de fitness om zich mentaal en fysiek goed te voelen. Ik denk dat men daarom steeds meer open staat voor de wereld van kruiden, en dat een sterrenkeuken de ideale grond is om beide werelden op een smakelijke manier te verenigen. Ik lanceer binnenkort trouwens een gamma glutenvrije, plantaardige gerechten zonder toevoegingen om de vegan lifestyle gemakkelijk in huis te kunnen halen zonder heksentoeven te moeten uithalen. Daarnaast werk ik ook aan een coachingprogramma om mensen richting een meer intuïtieve, plantaardige, gepersonaliseerde eet- en kookstijl te begeleiden.”*

#### PLANTAARDIGE LUXE

Lily Joan is niet de enige die komaf maakt met het stoffige imago van kruiden. Hun krachtige werking is trouwens net zo min uit de lucht gegrepen als voorbehouden voor liefhebbers van een bepaald type wollige kousen. Het lichaam, zo is wetenschappelijk bewezen, bestaat immers uit energetische trillingen en die worden constant beïnvloed door de energie van wat ons omringt en dus ook door de maag gaat. Het is aangetoond dat kruiden een krachtige manier vormen om de harmonie tussen al die energieën te bewaren. Je kan het in medische of meer zweverige termen omschrijven, maar aan het einde van de dag komt de medicinale waarde van elke plant overeen met het specifieke type energie dat aloude filosofieën zoals ayurveda hem toekennen. Een waarheid die steeds meer bijval krijgt bij jonge ondernemers die kruiden verwerken in cosmetica, kledij of food

Foto Phoebe De Corte voor Joli. SKMN agency



concepten. Lief voor de planeet, maar ook voor onze energetische balans dus. Het Spaanse Yoli&Otis bijvoorbeeld, kleurt haar organische homewear met kruiden als kurkumma, henna, aloë vera en indigo. Dat resulteert niet alleen in een intense tint, maar doordringt de stoffen ook met de helende, kalmerende werking van die planten. Het zou hun klanten zelfs in die mate helpen inslapen dat het label haar kleurstoffen liefkozend als sleepy dust duidt. Ook de gastronomische wereld toont een hernieuwde interesse in recepten die eeuwen jaren geleden al effectief bleken. Het gloednieuwe Antwerpse luxe hotel Sapphire House pakt uit met twee plantaardige restaurants, WILDn en PLANTn, die onder leiding van sterrenchef Bart De Pooter een menu op basis van wilde kruiden en bloemen voorschotelen. Gefermenteerde groenten, home-made smaakversterkers en zelfs koekjes van plantaardige overschotten: de natuur smaakt duidelijk naar meer. En dan is er l’Arin, een hair care label dat luxieuze shampoos, conditioners en maskers maakt op basis van brandnetels van Belgische bodem. En het prachtige Elaisa Energetic Wellness nabij Maasmechelen lijkt dan wel op een futuristisch ruimteschip dat middenin een bucoliek landschap crashte, maar beroept zich voor haar holistische behandelingen eveneens op de eeuwenoude leer van energieën en kruiden. Het blijft een spannende, onbekende wereld, maar de deur ernaartoe staat bij deze op een aanlokkelijke kier. En mensen als Lily Joan loodsen je daar met aanstekelijk enthousiasme doorheen. *“Ik heb het restaurantleven achter me gelaten omdat ik niet kan aarden tussen vier muren. Ik heb een boodschap te verkondigen en wil op zoveel verschillende creatieve manieren het gigantische potentieel van kruiden laten zien.”* Een wereld te veranderen dus, één pittig plantje met de keer.

“EEN KEUKEN  
kan EIGENLIJK  
BEST VEEL  
VROUWELIJKE energie  
GEBRUIKEN als  
TEGENHANGER  
van de MACHO  
SFEER DIE er te  
VAAK HANGT.”