

Bartender of the Year

De 29-jarige Humphrey Lew Jen Tai uit Curaçao, bartender bij het Hyatt Regency Hotel, reisde onlangs met het Curaçao Culinary Team 2011 naar Miami, om samen met andere bartenders van de verschillende eilanden van de Cariben, deel te nemen aan de bartendercompetitie. Hij gooide hoge ogen en behaalde de maximum score met goud en kreeg nota bene de overall titel 'Caribbean Bartender of the Year', behorend tot de 'Hall of Fame'. Het is voor het eerst dat Curaçao deze titel kreeg.

DOOR SOLANGE HENDRIKSE



De gouden cocktail: Spicy Temptation.

In april 2011 hadden op Curaçao reeds de nationale wedstrijden plaatsgevonden, waar tien lokale bartenders van verschillende hotels aan deelnamen. Er moesten toen drie cocktails gepresenteerd worden. En een eigen recept, de vierde cocktail was de mystery basket. Op basis van die mystery-cocktail toen behaalde Lew Jen Tai een plaats in het Curaçao Culinary Team, dat naar Miami afreisde voor deelname aan de 'Taste of the Caribbean'. Het culinaire team van Curaçao bestond uit zes personen: een teammanager, twee senior chefs, een pastry chef, junior chef en een bartender.

Drie experts hadden van tevoren samen met Lew Jen Tai nagedacht over de recepten die hij zou insturen naar Miami. Ook daar betrof het een rum based, wodka based, en non-alcoholic.

De vierde cocktail, de mystery basket, moest in Miami tijdens de Taste of the Nation, een culturele avond van alle deelnemende eilanden, gemaakt worden. Daarbij werkte het culinaire team samen met de bartender. De deelnemers presenteerden hun 'street food' met hun nationale gerechten. Curaçao had keshi yena, stobba, ceviche en cocoda. De cocktail die Lew Jen Tai daarbij aanbood, was 'The Passion of the Caribbean', gemaakt met Blue Curaçao (likeur), rum, passion fruit en lime juice. Het was volgens de jury de beste van de tien eilanden.

Op zondagochtend 26 juni 2011 om 10.00 uur moesten de tien bartenders zich melden en op dat moment was onder de kenners reeds duidelijk dat Trinidad & Tobago, Puerto Rico en Curaçao de top 3 waren. Puerto Rico, die een traditie heeft van

wodka based cocktail was Curaçao Karma. Die garnerde hij met een twist (krul), gemaakt van de citroenschil, waarbij hij een speciale techniek gebruikte, die indruk maakte op de jury. Ook verwarmde hij de schil met een aansteker, waardoor de oliën eruit brandden, wat een extra accent gaf aan de smaak van de drank. De non-alcoholic cocktail was Barbara Passion. Alle cocktails moesten in vijf minuten gemaakt zijn.

De vijfde en laatste en beslis-

sende mystery cocktail was het moeilijkst, omdat niemand van tevoren wist welke ingrediënten gebruikt mochten worden. Die zaten in een kast, afgedekt met zwarte kleden. Toen die er eindelijk af gingen, moest er een keus gemaakt worden uit wat er in die kast zat. En met slechts zes van de ingrediënten moest er ter plekke binnen twintig minuten een recept verzinnen worden om het daarna in vijf minuten te presenteren. Er was geen kans om te oefenen of uit te proberen. Puur vakmanschap kwam er aan te pas.

Lew Jen Tai leverde als laatste z'n recept in en was bij de loting als eerste aan de beurt. Hij kreeg zeven minuten de tijd om z'n recept klaar te maken, het voorbeelden inbegrepen. De glazen moesten vooraf gekoeld worden, garnituur gemaakt en ingrediënten gesneden. Daarbij mag niets met de vingers aangeraakt worden, in verband met strafpunten. Dus handschoenen aan en knijpers gebruiken. Dan shaken (schudden) met ijs, dat er weer uit gezeefd wordt, omdat hij geen ijs in de cocktails gebruikt, om die niet te verwateren. Schoonmaken van de glazen, inschenken en op gelijke hoogte vullen. Daar wordt allemaal op gelet bij de presentatie. Het garnituur mag ook niet te druk zijn. De hygiëne en techniek moeten in orde zijn, de smaak van de cocktail is belangrijk, die is niet te zoet, maar fris en kruidig. Ook

de after taste speelt een belangrijke rol in de beoordeling. Er moet dus heel goed nagedacht worden over de stappen bij het maken van de cocktail.

De ingrediënten die hij gebruikte voor de mystery cocktail waren: martini rosato, angostura bitter, angostura rum twaalf jaar oud, bruine suiker, frambozen en hot pepper voor de after taste. Het garnituur was een framboos met een lemon twist.

De jury beoordeelde hem op technische vaardigheden, hygiëne, smaak, frisheid en after taste. De smaak van z'n compositie was eerst zoetig, kruidig en fris en pittig op het eind, door de hete peper. Het lukte hem in minder dan zeven minuten en gaf het de naam Spicy Temptation. Daarmee behaalde hij de maximale score.

In het kader van de maximale cocktails kan er tegenwoordig veel meer gedaan worden om een cocktail minder zoet te maken, een frissere en kruidige smaak er aan te geven door meer fruit of groente toe te voegen. En zelfs hete pepers om de smaak te verhogen. Een cocktail bestaat over het algemeen uit een of meerdere alcoholische substanties en een aantal ingrediënten. Er zit ook altijd iets van (vers) fruitsap in, alleen is tegenwoordig de trend in de wereld nu veel meer gebaseerd op fris, kruidig en zelfs op basis van de. Lew Jen Tai heeft bijvoorbeeld paprika gebruikt in de wodka-based



Goud in Miami.

cocktail en hot pepper in de mystery cocktail. In een van z'n cocktails gebruikte hij de Curaçaose shimaruku-likeur van Dinah Veeris. Die gaat goed met Kalua (koffie-likeur) en rum. Hij kreeg van z'n chef een idee mee voor een koffiedrank met Kalua, rum en de shimaruku-likeur, even opgewaard en gepresenteerd als een after dinner-drink, met een kaneelstic garnituur en een marshmallow. Maar aangezien nergens in Miami marshmallows te vinden waren, moest er dus iets anders verzinnen worden om te gameren.

De spanning is er nu gelukkig af en wat hij in Miami heeft gewonnen en heeft meegemaakt, ziet hij als een fantastische ervaring.

Een serieus vak

De afgelopen maanden zijn er op Curaçao vijf cook-outs gehouden op verschillende locaties. Er gingen drie maanden training en oefening aan vooraf. Het team oefende met de mystery basket. De opdracht is om binnen vier uur een driegangmenu te maken en voor te bereiden voor veertig gasten. Alle ingrediënten werden gesponsord: rijst, vlees, groenten, wijn en ook de dranken. Dat wordt al jaren door diverse leveranciers gedaan. Reden hiervoor is de jonge Curaçaoënaar ervan bewust te maken dat het een echt vak is, met heel veel respect en aanzien waarin je het ver kan schoppen. Want er is nog steeds een groot tekort aan koks en bartenders voor alle hotels en restaurants op het eiland.

De Curaçao Hotel and Tourism Association (Chata) organiseert ieder jaar de nationale culinaire wedstrijd, samen met een scala aan sponsors uit het bedrijfsleven. Sedert 2007 is gekozen om lokale chefs te motiveren om mee te doen aan de wedstrijden en dan gaat het

er vooral om, om jonge culinaire teams te vormen en niet alleen gerenommeerde buitenlandse chefs in een team te hebben. Zo heeft Chata in 2008 de 'Junior Chef-competitie' voor het eerst gehouden, om jonge koks in opleiding de kans te geven een plek in het team te krijgen. Dit is inmiddels door de Caribbean Hotel Association overgenomen en geldt nu voor alle deelnemende eilanden. Een Junior Chef mag niet ouder zijn dan 21 jaar.

Vanaf 1996 wordt jaarlijks de Taste of the Caribbean gehouden, georganiseerd door de Caribbean Hotel Association. Alle eilanden kunnen daaraan deelnemen. Men wil daarmee vooral de bartenders voor alle hotels en restaurants aan keukens bekendheid geven. Curaçao doet al sinds 1996 mee om de Cariben te tonen wat ze allemaal in huis heeft en behaalde in 1999 de titel Team of the Year en in 2006 Chef of the Year. Met de titel van Lew Jen Tai als Bartender of the year, is dit de 3e overall titel.



Lew Jen Tai bezig aan z'n mystery recept.

FOTO'S CHATA



Diep nadenken over een recept.



Tijdens het bereiden van 'street food'.



Presentatie aan de jury.