

# Culinary: belangrijk voor toekomst



Met zijn dreadlocks netjes in een sok, wordt Hensley Virginia finalist 'Senior chef'. FOTO CHATA



Gonzalo Perez in actie. Hij maakte de meest creatieve rumcocktail en werd uiteindelijk verkozen tot Bartender of the Year. FOTO CHATA



Een van de deelnemers, druk aan het werk in de keuken. FOTO CHATA

Curaçao doet sinds 1995 nu voor de 15e keer mee aan de 'Taste of the Caribbean', die gehouden wordt in Miami van 20 tot 24 juni aanstaande. Het is een evenement voor koks en bartenders, werkzaam in de Cariben, dat door de Caribbean Hotel and Tourism Association (CHTA) voor het eerst op Jamaica, en afwisselend Puerto Rico, Bahama's, Jamaica en Miami, werd georganiseerd. De teams die meedoen aan de Taste of the Caribbean worden middels eilandelijke wedstrijden samengesteld en de lokale hotelassociaties organiseren de wedstrijden. De werkgevers van de Curaçaose teamleden zijn lid van de Curaçao Hospitality and Tourism Association (Chata).

DOOR SOLANGE HENDRIKSE

Het doel van deze wedstrijden is om de Caribische keukens in al haar verscheidenheid een prominente plaats in de wereld te geven, te promoten, kennis over te dragen en het vakmanschap van de deelnemers te verbeteren. De mix van smaken, kruiden en bereidingswijzen van de Caribische eilanden vind je overal in de wereld terug.

Daarnaast zijn de eerste cocktails gemaakt en bedacht in de

Cariben, zoals de mojito en de piña colada. Door de jaren heen heeft Curaçao altijd een medaille mee naar huis genomen, van brons, zilver tot drie maal goud met de overall titel voor de Cariben: 1999 goud en de titel 'Overall culinary team of the year', 2006 met goud voor het team en de overall titel 'Chef of the year 2006' en 2011 met goud voor de bartender en de overall titel 'Bartender of the year 2011'.

Chata heeft vanaf 1995 dit evenement ondersteund met een vi-

sie voor de lange termijn: het vakkok en bartender promoten onder de lokale bevolking, de jeugd motiveren om voor deze beroepen te kiezen en kennis met vakgenoten delen en vakmanschap bevorderen. Gekwalificeerde koks zijn al vele jaren vacature nummer één op Curaçao en in de regio.

Chata organiseert daarom jaar-



De winnaars op een rijtje.



Shudella Martina werd 'Senior chef finalist'.

lijks de Curaçao Culinary wedstrijden en door de jaren heen is het evenement gegroeid, met nu voorrondes en verschillende titels, zoals een aparte pastry chef- en junior competitie.

Het aantal deelnemers groeit en er doen steeds meer jongere koks mee. Dat is precies de bedoeling, om lokale koks tijdens hun opleiding al mee te laten

doen aan wedstrijden en ze de kans te geven om plaats te nemen in het Curaçao Culinary team. Sinds 2007 is er een aparte junior chef wedstrijd (tot 21 jaar) en pastry chef competitie om nog beter te kunnen selecteren en meer aandacht te schenken aan de verschillende aspecten van het vakvak. De Chata heeft het junior chef onderdeel overgeno-

men en het is nu een voorwaarde voor alle teams om een junior chef in het team te hebben. Het is een groot succes en met de junior chef competitie in Miami vindt er overdracht van kennis en ervaring op het hoogste niveau plaats. Chata ziet ook dat de jongere generatie in opkomst is, een gewenste ontwikkeling gezien de groei van ho-

tels en restaurants op Curaçao. Het Curaçao Culinary team bestaat uit een teammanager (die niet mag meekoken, wel aanwijzingen kan geven en begeleiden) een teamchef, chef, pastry chef, junior chef en een bartender.

Curaçao is op dit moment het enige eiland van de voormalige Nederlandse Antillen dat meedoet aan de 'Taste of the Caribbean'. In het verleden hebben Aruba, Bonaire en Sint Maarten ook actief meegedaan en Curaçao ziet graag dat deze eilanden weer meedoen.

Curaçao Culinary is uitgegroeid tot een nationaal evenement dat gedurende vier maanden door Chata ondersteund wordt. Een totaal van bijna 100 personen en bedrijven zijn ieder jaar bij Curaçao Culinary betrokken. Dankzij de steun van vrijwilligers (jury, deelnemers en trainers) en de sponsoring van het bedrijfsleven, kan Curaçao Culinary jaarlijks plaatsvinden en nog groter worden. De pers heeft een belangrijke rol om het doel van Curaçao Culinary onder de aandacht te brengen van de lokale bevolking: het beroep van kok en bartender is een echt een professioneel beroep, waarmee je overal ter wereld kunt werken.

Het Curaçao Culinary team en Chata hebben nog twee titels te behalen: de 'Overall Caribische titel junior chef of the year' en 'Pastry chef of the year'. Dan heeft Curaçao alle titels een keer behaald, om daarna ieder jaar met een nieuw team mee te kunnen doen en letterlijk de vork, le-

pel en shaker over te dragen aan de volgende generatie.

## Niet mogelijk zonder sponsors

Het evenement is niet mogelijk zonder sponsors. Voor 2012 waren dit:

Academy Hotel Curaçao, Avila Hotel, Breezes Resort Spa & Casino Curaçao, Brox Shoes, Brosaun, Baywest, Centrum Fresh (Vispaleis), Caribbean Bakery Supplies, Chata, Coca-Cola Curaçao, The Coffee Factory, Curaçao Tourist Board, Deli Caribbean, EWT (Europe West Indies Trading Company), Fayad Fruit & Vegetables, Heineken, Hilton Curaçao, De Hollandse Bakkerij, Hyatt Regency Curaçao Golf Resort Spa & Marina, IFC (International Fresh Company), Insel Air, Kusters' Trading Company (Polar Beer), Licores Maduro, Lover's, Me & Uniforms, Nova, Plantage Dani's, Point Snack, Pro-Stitch Embroidery, Quality Dishware, Renaissance Curaçao Resort & Casino, Restaurant & Café Gouverneur de Rouville, Restaurant Nemo, Sound & Vision Professionals.



Ching-Pin Li, deelnemer aan de 'Bartender Battle'. Hij krijgt een certificaat uit handen van Chata-directeur Lizanne Dindal.



Deze jonge deelnemer won een nachtverblijf in het Breezes Hotel. FOTO'S JEU OLYMPIO