

HORECAIN HET SPOOR VAN...

barista Jesica Avalos Contreras

In deze reeks volgen we een aantal mensen met bijzondere beroepen. Niet alledaags en misschien vergeten, maar wel tot de verbeelding sprekend. En uiteraard gelinkt aan het concept horeca. Deze keer volgden we barista Jesica Avalos Contreras op de Belgian Latte Art Championship in Dendermonde en barista in OR Espresso Bar.

"I love the smell of fresh coffee in the morning, het zou een oneliner uit een film over koffie kunnen zijn. Het geldt zeker en vast voor mij. Ik beken, zonder mijn bakje troost zou de dag een pak moeilijker verlopen. Koffie, de geur alleen al stemt me tevreden. In mijn thuisstad Gent stap ik geregeld koffiezaken binnen, alleen al daarvoor. Zeker daar waar ze de bonen ter plaatse malen. En voor een goede koffie zou ik zeker al eens omrijden."

De Mexicaanse Jesica Avalos Contreras is de liefde gevolgd naar België. Ze solliciteerde om de leveringen te verzorgen voor OR koffiebranderij en is uiteindelijk uitgegroeid tot Belgisch Kampioen barista in 2015. Samen met haar trek ik naar het Belgian Latte Art Championship in Dendermonde waar ze als mentor optreedt van haar collega bij OR Espresso Bar, Tatjana Van Impe.

Voetbalcarrière in Mexico

Voor haar komst naar België was koffie niet meer en niet minder dan een gezelligheidsdrankje. Haar eerste koffie dronk ze toen ze zes jaar oud was bij de hospita van een priester. Het middagmaal is in Mexico steevast een familiegebeuren en koffie hoort daar nu eenmaal bij. Het sociale aspect primeert op de kwaliteit van de koffie. Ze had altijd wel iets met koffie. Zo kreeg ze straffe koffie als medicijn toen ze ziek was, van haar grootmoeder in wiens keuken ze als het ware is opgegroeid. Maar Jesica was in de eerste plaats voetballer. Ze bleek al snel een talent te zijn en schopte het tot in de nationale elftallen van de schoolcompetities. Helaas viel daar in Mexico, zeker voor vrouwen, weinig geld mee te verdienen. Haar moeder overhaalde haar om het over een andere boeg te gooien. Jesica: "Ik heb altijd graag gevoetbald en was er ook goed in, maar mijn moeder had gelijk. Je kon er geen toekomst mee uitbouwen. Ik heb een tijdje gewerkt als supervisor in een callcenter van een Amerikaans bedrijf. Die dragen klantvriendelijkheid hoog in het vaandel. Misschien té, want het gaat ten koste van andere zaken, maar daar heb ik wel een zekere zin voor customer service ontwikkeld. Ik geniet er nog steeds van als ik iemand gelukkig kan maken."

Bikram-yoga als redding

Ze hunkerde naar een volgende stap in haar leven en via de liefde bleek dat België te zijn. Zodra ze hier aankwam, bleek de aanpassing moeilijker dan gedacht. Zeker voor wie nieuw is en de taal niet spreekt, blijken wij Belgen aanvankelijk een vrij gesloten volk. Jesica voelde zich dus in het begin niet goed in haar vel in België. Jesica: "Ik verveelde me thuis. Ik had niet veel vrienden en de mensen die ik leerde kennen, via inburgerings- en taalcursussen bijvoorbeeld, waren meestal van een andere afkomst. Ik voelde me eenzaam en verdrietig, want zonder taal sta je nergens. Een flyer die ik in handen kreeg over Bikram-yoga, bleek mijn redding te zijn. Na die eerste intense negentig minuten was ik een ander mens. De combinatie van sport en yoga is voor mij de juiste weg. Ik zette door, leerde nieuwe mensen kennen en was vertrokken. Na één jaar studeren, sprak ik behoorlijk Nederlands en ging ik op zoek naar een job. Die bracht me na enkele omzwervingen bij OR, waar ze voor de koffiebranderij iemand zochten om de leveringen te verzorgen en om het aanspreekpunt te zijn voor de horecazaken aan wie OR levert. Mijn allereerste echte koffie dronk ik in OR Espresso Bar. Ik wist niet dat er zoveel complexe smaken in één koffie, in één boon konden zitten en was er

meteen door gebeten. Ik moest en zou zelf goede koffie kunnen zetten. Het werd een obsessie. Misschien is dat mijn Mexicaanse kant die naar boven kwam. Wij kunnen vrij impulsief een beslissing nemen, maar daarna gaan we er wel 100% voor. Net als bij de yoga is dat geen bevestiging. Zo ben ik al enkele jaren Bikram-yoga leraar bij Hot Yoga in Brugge."

BIO

Naam: Jesica Avalos Contreras

Functie: barista

Leeftijd: 32 jaar

Favoriete koffie: espresso met Rwandese of Ethiopische bonen

Mooiste herinnering: bezoek aan de koffieplantages in Rwanda

Levensmotto: "Never give up"

Biotoop: tussen de mensen

Hobby: Bikram-yoga

Barista-kampioen

Eigenares van OR Katrien Pauwels merkte dat het inderdaad geen bevestiging was en nam Jesica onder haar vleugels. Ze leerde haar de knepen van het vak en het feit dat we nu vandaag bij deze wedstrijd zijn, is aan Jesica te danken. Het is op haar vraag dat ze bij OR gestart zijn met deelnames aan wedstrijden. Vandaag vaardigt OR zelfs twee meisjes af, want ook Laura De Boeck probeert haar titel op de Brewers Cup van vorig jaar te verlengen. Jesica herinnert zich nog heel goed haar Belgische barista titel: "In 2014 deed ik al eens mee voor de ervaring en in 2015 zette ik alles op alles, vaak tot 15 uur per week stak ik in de voorbereiding. Ik ging zelfs 's nachts oefenen in onze branderij in Wetteren. 15 minuten is immers niet veel om vier espresso's, vier cappuccino's en een signature drink voor te schotelen. Dat ik uiteindelijk Belgisch Kampioen Barista werd en België mocht vertegenwoordigen op het Wereldkampioenschap in Seattle, is een van de mooiste momenten uit mijn leven."

In de eerste plaats ga je naar wedstrijden om te winnen, maar de poulains van Katrien Pauwels doen het ook voor de ervaring. Als je ziet hoe ze elkaar steunen, houden ze er meer aan over dan de tweede plaats die ze allebei vandaag behalen.

Back to the roots

Jesica begrijpt niet dat veel restaurants het belang van koffie nog onderschatten. Het is immers meestal de laatste smaak die de klant ervaart en mee naar huis neemt. Bovendien kan je het personeel daarin relatief gemakkelijk trainen. Of ze daar voor zichzelf een rol ziet weggelegd, weet ze niet. Jesica: "Ik ben nu tien jaar in België, dat is veel meer dan andere Mexicanen die ik destijds kende. Het is tijd voor een evaluatie. Ik ben hier graag en vind koffie nog steeds fascinerend. Het is een complex product, want koffiebonen zijn afhankelijk van wie ze verwerkt en vooral van de barista. Het is niet zoals wijn. Met de beste kwaliteit koffiebonen, kun je nog altijd slechte koffie zetten. Ik blijf sowieso wel in de horeca. Het feit dat je mensen iets kunt aanbieden en bijbrengen, boeit mij. Mexico op zich mis ik niet zoveel, maar wel het eten. Ik zou graag de mogelijkheid hebben om iets van mijn cultuur en van de Mexicaanse gastronomie naar hier te brengen. En misschien inspireert het me voor een nieuwe signature drink de volgende keer dat ik zelf opnieuw meedoe aan het kampioenschap..."

► www.orcoffee.be

Sam Paret

De Mexicaanse voetbalster die Belgisch Kampioen barista werd