



Nordjyske 13.09.2023

## **Ny køkkenchef favner Michelin-stjerner og stegt flæsk**

### **Maria Grazia Caride fra Sydamerika er ny chef på Hotel Amerika**

*Søren Østergaard, Nordjyske*

33-årige Maria Grazia Caride, der stammer fra Venezuela, er ansat som køkkenchef i Restaurant Uafhængig, der er en del af Hotel Amerika i Hobro.

Der hviler et ambitionernes pres på skuldrene af den erfarne kok, for hun skal lede en restaurant, der sigter højt.

Det skræmmer ikke Maria Grazia Caride, for hun har allerede spillet på højeste niveau og arbejdet under Michelin-stjernernes hæder.

Hun var blot 16 år, da hun kom til Danmark som udvekslingsstudent. I et år boede hun ved Billund og gik på gymnasiet i Vejle.

- Da jeg vendte hjem til Venezuela, var jeg fast besluttet på at blive kok. Mine forældre sendte mig på kokkeskole i Chile, fortæller Maria Grazia Caride.

Den sidste del af hendes uddannelse foregik i Alsace i Frankrig på en restaurant, der smykkede sig med en enkelt Michelin-stjerne. Hun blev tilbudt job som chef de partie - en kok med ansvar for en bestemt del af menuen.

- Mens jeg arbejdede der, fik vi Michelin-stjerne nummer to, fortæller hun.

Efter fem år i det franske rejste Maria Caride tilbage til Danmark og besluttede, at hun ville lære at lave gammeldags, dansk mad.

- Du ved, stjernesud og stegt flæsk med persillesovs, så jeg gik fra Michelin-stjerner til at arbejde på en dansk kro, smiler hun.

Kroholdet varede mindre end et år, og siden har Maria Caride optrådt på nogle af Nordjyllands bedste restauranter. Hun har været chef de partie på Ruths Hotel i Skagen og i fem år køkkenchef på Restaurant Textur i Aalborg.

I februar blev hun ansat som assisterende køkkenchef på Hotel Amerika, og nu har hun overtaget chefopgaven efter David Pedersen, som feriecentret Himmerland i Gatten har hentet som køkkenchef.

Hotel Amerika har også ansat 24-årige Malthe Bang Hansen, der er ny assisterende køkkenchef. Han har kokkeerfaring fra blandt andre Ruths Hotel og Restaurant Struktur i Aalborg.

## Ikke plads til Sydamerika

Restaurant Uafhængig på Hotel Amerika i Hobro har tidligere markeret sig. Blandt andet når Nordjyskes madanmeldere kom på uanmeldt besøg. Således scorede restauranten topkarakter med seks gafler i 2019 og fem af slagsen i 2021.

Maria Grazia Caride er på det rene med, at Hotel Amerikas restaurant allerede holder et flot niveau.

- Jeg vil skabe et team af gode kokke og løfte niveauet yderligere på de retter, som gæsterne allerede kender. Når de først ved, at vores mad er fantastisk, kan jeg begynde at give menuen et twist, siger den nye køkkenchef.

Menukortet vil forandre sig, men basis skal være den klassiske franske og europæiske gastronomi.

Hendes sydamerikanske baggrund bliver der ikke plads til.

- Nej, det tror jeg ikke, vores gæster vil bryde sig om. Så ville jeg køre restauranten i sæk, smiler hun.

Hoteldirektør Peter Hansen forklarer, at Hotel Amerikas køkken er et slags tveægget sværd. Mandag til torsdag serveres god mad til overnattende forretningsfolk, mens der i weekenden skiftes gear til den gastronomisk høje klinge med fine dining med fire eller otte serveringer.

- Med Maria og Malthe i spidsen for vores køkkenteam har vi store ambitioner om at løfte serveringerne i Restaurant Uafhængig til nye højder. Maria har en enorm viden og erfaring indenfor klassisk gastronomi. Malthe har i sine stillinger udvist flot og sikker faglighed, siger Peter Hansen.

