

Carib'Chick



Présentation:

Wagwan l'équipe ? quoi t'as pas compris ?

je vais t'expliquer wagwan est une variante du mot Wassup qui s'utilise en Jamaïque, il veut tout et rien dire mais utilisé pour saluer et demander à quelqu'un si "ça va".

Et ce mot résume mon concept nommé Carib'Chick un restaurant rapide assez cosy avec une pure ambiance caribéenne et surtout antillaise.

On propose du poulet sur toute ses formes: tenders,pilon,ailes,cuisse entière ou pas mais avec des sauces et épices bien précise par version, qui en une bouchée te donne la sensation de voyager aux caraïbes ou de retourner sur ton île natale .



avec des accompagnements spécialité antillaise et des cuisson traditionnelle et américaine



la décoration sera de la partie aussi avec un mélange d'éléments de chaque île qui constitue les caraïbes;



(fait avec IA)

mais tout a une histoire et moi je vous explique la mienne et surtout celles de
“Carib’Chick”

Histoire et Explication:

Étant née sur l’île de la Guadeloupe j’ai toujours eu cette culture dans le sang,
j’ai beaucoup voyagé et comme vous vous en doutez surtout dans les caraïbes.

J’ai grandi sur l’île française de la Guadeloupe mais aussi sur l’île de Saint-Martin aussi
française mais très axé sur la culture américaine et hollandaise dû a son autre partie dirigé
par les pays-bas .

Ma mère quant à elle est originaire d’une autre île qui est l’Haïti, donc j’ai ce mélange de
culture mais purement Caraïbéenne .

Ducoup c’était une évidence

Et comme je l’ai dit, j’ai énormément voyagé et notamment aux Etat-Unis où mes
grand- parents y vivent.

Et dans ce pays il y’a un truc qui m’a toujours fasciné c’est que tous les membres d’une
communauté arrive à emmener avec eux une part de leurs pays natale
à travers des restaurant, magasin , ou encore tout un quartier notamment little Haiti à Miami

Arrivé en France j’ai fait le tour et j’ai vite compris que j’allais pas retrouver quelque part ce
petit truc qui me rappellera un bout de chez moi.

ducoup j’ai grandi et je voit peu à peu des restaurant qui essaye de le faire mais sans
vraiment grande réussite

et je me suis dit “si je peux pas allez chez moi (les Antilles) j’ai qu’à le ramener ici” et voilà
Carib’Chick est Née

Anecdote:

on pourrait me demandée pourquoi principalement du Poulet
pour l’anecdote:

depuis mes 8 ans je suis en France et j’ai grandi seul avec ma mère qui est boulangère et
pâtissière pour des Hôtels elle même fille de cuisinier d’un grand Hôtel de Miami. Comme
elle travaillait souvent, j’aimais bien cuisiner seul et préparé des plats pour que ma mère les

juge et chaque fois je ratais évidemment jusqu'au jour j'ai décidé de faire des tenders maison , que se soit marinade, panure, sauces,etc... j'ai tout fait de moi même tellement je me suis axée sur la préparation, en rentrant ma mère s'est moqué de moi parce que j'étais tellement fier alors que j'avais rien fait d'autres "juste du poulet" puis elle a goûté et pour la première fois elle a été impressionné .