

FAVOURITE COCKTAILBAR

VESPER

TEKST **PAULA PLANTINGA**
FOTOGRAFIE **JIM ELLAM**

BEGIN DIT JAAR OPENDE IN DE JORDAAN DE BAR VESPER. VESPER IS EEN INITIATIEF VAN DAAN BONSEN EN MICHEL MEENDERMAN. BEIDEN BESLOTEN DE UITDAGING AAN TE GAAN OM, GEZAMENLIJK GEDREVEN DOOR PASSIE, EEN BOUTIQUE BAR TE OPENEN NAAST HUN VASTE BAAN IN DE HOSPITALITY INDUSTRIE. MICHEL: "WE STAAN DAN OOK NIET OPERATIONEEL IN DE ZAAK, MAAR HEBBEN FJALAR GOUD AANGENOMEN ALS BARMANAGER OM EEN ALLSTAR BARTEAM TE SMEDEN.

AMSTERDAMSE DROOM Daan: "Michel en ik hebben samen veel zaken gezien, zowel in Nederland als internationaal. We hadden altijd veel opmerkingen en commentaar. Vorig jaar ontstond het plan om samen in Amsterdam een bar te starten. Ik zat in de zomer van 2009 bij de tegenoverliggende broodjeszaak en zag dat dit pand leeg stond. Gelegen op een goede plek met een juiste doorstroom, kleinschalig en een schappelijke huur."

INTIEM Het meubilair van het voormalige nachtcafé werd eruit gesloopt en samen met interieurontwerper Maarten Wijnen van Steelstuff werd een nieuw interieur ontwikkeld. Het resultaat is een tijdloze, intieme bar met een huiselijke sfeer. De barbouw werd eveneens gerealiseerd door Steelstuff. Zij ontwikkelden in de spijl een speciaal spoelkruisje waarmee glazen in luttele seconden ijsgekoeld kunnen worden. Voorkoelen met ijs is met deze ingenieuze gadget niet meer nodig. Momenteel wordt het appartement boven Vesper verbouwd. In de toekomst wordt dit een vergader- annex trainingsruimte annex hotelkamer.

GASTHEERSCHAP Daan: "Het gaat bij Vesper om gastheerschap, een uitstekende service in een huiselijke omgeving. En we proberen een onderscheidend assortiment te bieden. De prijs-kwaliteitverhouding moet goed zijn. We willen hier geen cocktails serveren voor veertien euro, maar kiezen voor een langetermijnstrategie."

PERSOONLIJKE COCKTAIL "Op de cocktailkaart staan twaalf cocktails die we aanbevelen", vertelt Fjalar. "De kaart wordt door het team samengesteld, is gericht op een breed publiek en wisselt elk kwartaal. Daarnaast zijn alle klassiekers uiteraard verkrijgbaar. Als we een persoonlijke cocktail voor een gast maken, schrijven we deze op in een speciaal boekje. Bij het volgende bezoek kan deze cocktail dan weer worden besteld. Op het krijtbord boven de bar staan de drinks van de week vermeld. Dit kan een cocktail zijn, maar ook een speciaal biertje of een mooie wijn."

VOORLOPER De ondernemers hebben bewust gekozen voor een onafhankelijke zaak en commiteren zich niet aan merken. Vesper

schenkt twee soorten witte, rode en rosé wijn. Daarnaast is het mogelijk om een klein flesje wijn te bestellen. Iets dat aanslaat bij de vrouwelijk clientèle. Bartender Misja Vostermans is ook onderdeel van het barteam. Misja: "Ook is het mogelijk om een flight te bestellen. Deze bestaat uit vijf verschillende dranken binnen een categorie, bijvoorbeeld vodka of tequila, uiteraard voorzien van uitleg." Daan: "Juist omdat we zo klein zijn proberen we een voorloper te zijn." Fjalar: "Alle siropen maken we zelf. En de Mint Julep wordt gemaakt met bourbon 'infused' met mint."

AMBITIE Naast Misja en Fjalar werkt ook topbartender Andrew Nicholls bij Vesper. Fjalar: "Het team wordt aangevuld door de jonge talenten Mark de Krom en Airtto Cramer. We hebben de ambitie om het beste barteam van Nederland te vormen." Misja: "We zitten heel erg op een lijn. De visie van Michel en Daan sluit aan op die van de bartenders. Bij Vesper komen de twee kanten van de bar bij elkaar." ■

CLOVER CLUB

INGREDIËNTEN

50 ml Tanqueray Gin
20 ml versgemaakte frambozensiroop
25 ml citroensap
Eiwit

METHODE

Dry shaken, shaken met ijs en strainen in een coupe.

GLAS

Coupe

GARNERING

Framboos