



FAVOURITE COCKTAILBAR

FLAVOURS

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

PROVINCIE LIMBURG IS EEN COCKTAILBAR RIJKER. RECENTELIJK OPENDE BART HOUBEN IN HET NAASTGELEGEN PAND VAN ZIJN RESTAURANT FLAVOURS IN WEERT EEN COCKTAIL- EN LOUNGE BAR. "ER WAS ECHT BEHOEFTE AAN", VERTELT DE JONGE ONDERNEMER. "HET MERENDEEL VAN DE INWONERS GAAT NAAR EINDHOVEN OF MAASTRICHT OM EEN COCKTAILTJE TE DRINKEN. NU KAN HET OOK GEWOON IN HUN EIGEN STAD."

POPULAIR Twee jaar geleden opende Bart restaurant Flavours. De eigentijdse, toegankelijke uitstraling gecombineerd met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding, resulteerde in een populaire venue. "Het restaurant loopt als een trein en we zijn regelmatig volgeboekt. Het enige wat nog ontbrak, was een geschikte ruimte waar mensen een aperitief of digestief kunnen drinken."

SPANNEND CONTRAST Toen de naastgelegen toko werd gesloten, zag Bart zijn kans waar. De panden waren in het verleden met elkaar gekoppeld en de gipsen wandjes werden weggehaald. Bart realiseerde zich dat de ruimte meer perspectieven bood en ontwikkelde een

cocktailoungeconcept waar men terecht kan voor een drankje voor of na het eten, een cocktail en binnenkort ook voor een lunch. Designer Pebbles van Campen van Steelstuff, die eerder verantwoordelijk was voor het interieurontwerp van het restaurant, werd opnieuw ingeschakeld. Pebbles: "Bart wilde een modernere uitstraling dan Flavours, met een ander kleurgebruik en meubilair. Verder kreeg ik carte blanche." Pebbles ontwierp een strak, modern interieur met uitvergroete, barokke elementen. Een knipoog naar het naastgelegen restaurant, waar meer van dit soort elementen zijn terug te vinden. De koningsblauwe kleuren en het hoogglans wit zorgen voor een spannend contrast met het Makassar-hout en de bruine tweedstof van de banken.

LENTE Voor de cocktailkaart werd advies ingewonnen bij Frank Kalf, head bartender bij Beluga Nxt Door in Maastricht. Op de kaart staan toegankelijke cocktails die een breed publiek aanspreken. Om alvast het lentegevoel te stimuleren, biedt Flavours cocktails met lentekleuren en smaken met viooltjes, perzik en kers. Bij elke cocktail staan de ingrediënten vermeld. Bart: "Onze gasten zijn niet allemaal bekend met cocktails. En als men dan niet weet wat erin zit, worden ze ook niet besteld. Dat zou zonde zijn." ■

ESPRESSO TRUFFEL MARTINI

GLAS
Martini

INGREDIËNTEN
40 ml Bacardi reserva
20 ml truffelhoning
10 ml Bols crème de cacao
1 shot espresso

METHODE
Doe alle ingrediënten in de Boston Shaker, shake en double strain in een voorgekoeld martinglas.