

FAVOURITE COCKTAILBAR

DEMAIN

TEKST PAULA PLANTINGA
FOTOGRAFIE TAKE TWO COMMUNICATION

RECENTELIJK WERD IN NIJMEGEN EEN LUXUEUZE COCKTAILBAR GEOPEND. ACHTER DE BAR STAAN NEERLANDICUS MIKE RAMBAGS EN PSYCHOLOOG IVAR DE LANGE. TWEE JONGE, GEDREVEN ONDERNEMERS DIE NAAR EIGEN ZEGGEN "WAT ANDERS WILDEN GAAN DOEN". EN DIT STREVEN RESULTEEDE IN EEN PRACHTIG RESULTAAT.

DEMAIN
LANGE HEZELSTRAAT 58A
6531 CL NIJMEGEN
+31 (0)24 3243345
CAFEDEMAIN.NL
KOLENIK.NL



JONGENSROOM Mike: "We werkten samen in Café Sterre, een van de eerste loungecafés in Nijmegen. Het café is langzaam uitgegroeid tot cocktailcafé, een ontwikkeling die wij hebben gestimuleerd. We realiseerden ons op een gegeven moment dat we dezelfde passies deelden – dranken en cocktails – en maakten plannen om Sterre over te nemen. Vervolgens bedachten we dat het praktischer was om zelf iets op te bouwen in plaats van een bestaand concept bij te schaven. We begonnen speels met een jongensdroom, maar al snel werd het steeds serieuzer. We wilden de leegte opvullen die er in Nijmegen heerst en een hoogkwalitatief aanbod bieden."

VERLIEFD Voor het interieur benaderden de ondernemers een bevriend ontwerper; Robert Kolenik van Kolenik Interior Design. Robert kreeg een briefing voor het ontwerp van een exclusief maar toegankelijk interieur. "Je kunt hier niet de meest gelikte tent neerzetten, die je in de Randstad wel hebt", legt Mike uit. "In Nijmegen is het al snel 'over the top'. Het eerste voorstel dat Robert presenteerde, viel gelijk bij de heren in de smaak. Ivar: "We waren eigenlijk direct verliefd op het ontwerp. Het interieur is flexibel met losse zitelementen waardoor mensen gemakkelijk kunnen schuiven. Je kunt hier heel goed met z'n tweeën terecht, maar ook met grote groepen." De open haard en het hoogpolige tapijt geven een huiselijke sfeer waardoor gasten zich letterlijk snel thuisvoelen", onderbouwt Robert. Achterin werd een rookruimte met een speciale luchtbewerking gerealiseerd die wordt gescheiden met een glazen wand. Deze ruimte is tevens af te huren voor de zakelijke markt.

PERSOONLIJKE VOORKEUR De bar beschikt over twee professioneel gespiegelde cocktailwerkstations, een indrukwekkende vorm en een

backbar met een assortiment dat nog steeds groeiende is. Mike: "De bar moest een echte eyecatcher worden. Wij hebben een uitgebreid assortiment en dat mag best een aandachtstrekker zijn. Voor iedere basisdrank gedistilleerd willen we verschillende merken aanbieden en de premium varianten daarop, zoals Tanqueray en Tanqueray nr 10. Ook hebben we vijf taps op de bar met verschillende pilsvarianten." "We hebben niet gekozen voor een standaard assortiment, maar voor producten die onze persoonlijke voorkeur hebben. We vragen de gast altijd naar een specifiek merk en als die het niet weet, kunnen we adviseren. Ook het personeel trainen we op drankenkennis. Zij moeten kunnen verantwoorden welke producten we aanbieden. Dat is ook een stukje service", vult Ivar aan.

COCKTAILKAART De cocktailkaart is verdeeld in 32 cocktails met vodka, rum, gin, whisk(e)y & bourbon en tequila. Iedere cocktail wordt beschreven aan de hand van de ingrediënten en de vermelding van de merken die heel bewust voor de recepturen zijn gebruikt. Tevens zijn er vier warme cocktails te bestellen, waaronder de Valenciapunch met Licor 43, Cointreau, cranberrysap en steranijs. De categorie mixed spirits bestaat uit zeven verschillende cocktails met een diversiteit aan ingrediënten. Bijvoorbeeld een Luxethion met Teichenné Absinthe, Galliano, Eristoff, passievruchtsiroop en appelsap. Ivar: "We hebben de bekende cocktails bewust niet op de kaart gezet, maar uiteraard zijn deze wel verkrijgbaar." Demain biedt de gasten naast een grote selectie hoogkwalitatieve cocktails bijpassende fingerfoodgerechtjes. Tevens serveren ze lunch. ■