

Eve in Amsterdam

Bar met vijfsterren-allure

Eve heet de nieuwste horeca-aanwinst in de Amsterdamse Reguliersdwarstraat, het uitgaanscentrum van de Nederlandse gayscene. In het pand waar bar Arc zetelde creëerde eigenaar Alexis Deenen een strak gestylde cocktail- en loungebar voor een breed en 'open-minded' publiek.

**TEKST: SANDER VAN WERKHOVEN
FOTO'S: RON OFFERMANS**



De eerste week van augustus en Eve is net twee weken open. Eigenaar Alexis Deenen (38) heeft een periode van hard werken achter de rug waarin het regelmatig voorkwam dat het bed maar een uurtje of drie per nacht beroerd kon worden. Twee weken voorbereiden, vier weken bouwen, gevolgd door een besloten opening voor familie en vrienden. Om daags erna de deuren voor iedereen open te gooien. Er moest strak gepland worden. Tegelijk met Eve gingen ook Havana en Ludwig II (het voormalige April) open. Niet alleen trokken de drie voormalige zaken van Sjoerd Kooistra min of meer gelijk op, met de Gay Pride voor de deur was het voor alle bedrijven een deadline die absoluut gehaald moest worden. Het internationaal befaamde evenement

trekt gasten uit binnen- en buitenland naar de hoofdstad.

Een beter moment om te laten zien dat de Reguliersdwarstraat na een periode van kwakkelen weer op de kaart staat als het gay-vriendelijke stapcentrum van het land, en zelfs Europa, was niet denkbaar. Deenen: "Dit weekend is echt ons visitekaartje. Half gay-Nederland loopt door de straat. Die mensen moet je wel tevreden stellen. We kunnen iedereen laten zien dat we er weer staan en uitstralen 'Kom maar!'."

Volgens hem is momenteel een generatie ondernemers actief in de straat die beseft dat samenwerking in ieders belang is. "We zijn bezig met de oprichting van een ondernemersvereniging. Zo kun je gezamenlijk budget genereren om

een pr-bureau in te schakelen om de Reguliersdwar weer internationale bekendheid te geven. Of specifiek te adverteren in gidsen. Een artikel in Holland Herald (het blad van de KLM dat passagiers aan boord kunnen lezen - red.) of een ander dergelijks magazine zou natuurlijk ook geweldig zijn."

Prominente bar

De transformatie van de voormalige bar Arc naar het nieuwe Eve ging in hoog tempo. En Deenen verontschuldigt zich vóór het gesprek voor het niet kunnen geven van een hand. Er zit bruine verf aan. Hier en daar moet met de kwast nog wat ter hand worden genomen. Neemt niet weg dat de verbouwing verrassend snel ging. Alleen mogelijk dankzij een goede voorbereiding.



IN HET ACHTERSTE GEDEELTE VAN DE ZAAK NOG TWEE BARS. EEN VOOR DE PIEKMOMENTEN, DE ANDER HELEMAAL INGERICHT VOOR HET MAKEN VAN COCKTAILS.



DE OPEN HAARD IS EEN BELANGRIJKE BLIKVANGER DIE AL BIJ BINNENKOMST ZICHTBAAR IS.

DE HOOFDBAR VAN EVE IS LANG EN OVERZICHTELIJK INGERICHT. TWEE TAPS AAN DE UITEINDEN VAN DE BAR MAKEN HET WERKEN MET MEERDERE MENSEN MOGELIJK.



Waarin met behulp van een speciaal computerprogramma al op voorhand virtueel door de zaak kon worden gelopen. Het vergemakkelijkte de keuze van kleuren, meubilair en routing. De grote en prominent aanwezige bar, bij binnenkomst rechts, werd niet verplaatst maar wel onder handen genomen. Het dj-gedeelte verdween en kreeg een eigen plek middenin de zaak. Zo ontstond fors meer werkruimte. Achterin de zaak nog twee kleinere bars. Eén voor de piekmomenten, de ander specifiek voor het maken van cocktails. Iedere woensdag is het cocktailavond. De gemixte drankjes kosten dan maar vijf euro per stuk. Deenen wordt even onderbroken. “Waar zetten we die sinaasappelpers neer”, wordt hem gevraagd. “We doen heel veel

met cocktails en verse jus d’orange is populair”, verklaart hij de komst van het apparaat. “Binnen een paar maanden heb je dat terugverdiend.” “Hij past niet”, klinkt het even later. “Ik kom er zo aan. Dan kijken we wel even.” Herkenbare tafereel voor iedere horecaondernemer die net is geopend. En er zijn nog een paar details die nog moeten worden afgewerkt. De bestelde houten luxaflex zit vast bij de douane in Rotterdam, net als de bijpassende gordijnen. “We hadden hier een weddenschap wie er als eerste zou moeten huilen. Uiteindelijk was ik dat. Op kantoor. Toen een dag voor de opening bleek dat die container uit China nog niet was vrijgegeven. Toen moesten we even improviseren. Wanneer die wel komt? Geen idee. Ik hoop zo snel mogelijk.”

Deenen oogt een tikje vermoeid, maar maakt ondertussen een zelfbewuste indruk. Dit mag dan zijn eerste bedrijf zijn, hij lijkt de switch van manager naar eigenaar soepeltjes te maken. Eve is dan ook in alles een samenballing van de horecaervaring die hij de voorgaande vijf jaar opdeed als manager in meerdere door Sjoerd Kooistra verpachte zaken in dit deel van de stad. Met diens dood, vorig jaar juni, stortte het horeca-imperium in. De nieuwe kansen die dat bood voor zowel ondernemers als Amsterdam zelf werden met beide handen aangegrepen. “Kooistra had er echt een potje van gemaakt”, zegt Deenen. “Door alleen maar van dat ‘personeel van 6,50 per uur’ aan te stellen, was de service in de zaken ver te zoeken. Hij was alleen



HET PILS-HUISMERK IS GROLSCH. DE RONDE TAPS PASSEN GOED BIJ DE STRAKKE UITSTRALING VAN DE BAR.



EVE WIL ZICH ONDSCHIEDEN MET KWALITEITSCKOCKTAILS . OOK IN DE HOOFDBAR IS EEN COCKTAILGEDEELTE GEËCREËRD. GLAZEN EN DRANKEN KUNNEN MAKKELIJK GEPAKT WORDEN.



HET RESTAURANTGEDEELTE MET OP DE ACHTERGROND DE SPECIALE COCKTAILBAR.

maar aan het bezuinigen. Geen dj's meer omdat ze te duur waren. Maar vervolgens kwam er niemand meer. Je kunt als pachter ook geen zaak draaien als je dertig procent van je omzet moet afstaan. Ik zag ze komen en gaan. In de vijf jaar dat ik hier als manager heb rondgelopen heb ik met zeven pachters te maken gehad. Toen ik met deze zaak begon wist ik dus heel goed hoe het vooral niet moest."

Kwaliteit voorop

Eve moet om die reden staan voor kwaliteit. In alle geledingen. "Mij stond een lobby van een vijfsterrenhotel voor ogen. Met een open haard, kranten, fingerfood en een fantastische bediening. De belangrijkste doelgroep van Eve heeft wat te besteden. Het gaat

in veel gevallen om tweeverdieners, met goede banen en geen kinderen. Die bovendien graag uitgaan. Ze willen best geld uitgeven, maar verwachten daar ook iets voor terug."

De slechte ervaringen uit het recente verleden nopen de ondernemers in dit deel van de stad hun doelgroep weer terug te winnen, realiseert hij zich. "De verwachtingen zijn hoog. Maar de eerste reacties van de gasten gelukkig goed. De mensen die Arc nog kennen zijn echt verrast door het interieur. 'Goh, dat dit ook kan.' Bewust is er gekozen voor de kwaliteitskoffie van Bocca. Werd met wijnleverancier Fourcroy een proefsessie met zestig wijnen gehouden om zo de beste huiswijnen te kiezen en staan louter de premium-merken van Maxxium op de plank. Het geserveerde

fingerfood is origineel en smakelijk en het personeel goed getraind. "Veel mensen die hier werken hebben een hotelschooldiploma." Eve is volgens Deenen een zaak waar je komt voor de service en de kwaliteit. "Je kunt er afspreken voor een kop koffie, een cocktailtje drinken of tot laat uitgaan. En dan maakt het niet uit of je hetero of homo bent. Ik ben zelf homoseksueel en wel een beetje klaar met het hokjesdenken en op de barricaden staan. Homosexualiteit is door de meeste mensen wel geaccepteerd. Iedereen is hier welkom. Als je maar tolerant bent. Wie hier komt weet dat de gasten gay of gay-friendly zijn. Hier kom je voor service op een internationaal niveau. Eve staat in mijn ogen echt voor kwaliteitshoreca."