



FAVOURITE COCKTAILBAR



HPS



TEKST **INGMAR VOERMAN**
FOTOGRAFIE **JIM ELLAM**

17 FEBRUARI JL. OPENDE HPS AMSTERDAM HAAR DEUREN. HPS STAAT VOOR 'HIDING IN PLAIN SIGHT' EN IS EEN TWIST OP HET SPEAKEASY-CONCEPT, OPENLIJK VERBORGEN IN HET CENTRUM VAN AMSTERDAM. HET INTERIEUR ADEMT DE SFEER VAN VERVLOGEN TIJDEN, NET ALS DE COCKTAILKAART, DE MUZIEK, DE BARTENDERS EN HET GLASWERK.

WERELDREIZIGERS HPS is de tot leven gekomen droom van het koppel Vera Magagnini en Guillermo Gonzalez. Beiden komen oorspronkelijk uit Argentinië en vonden elkaar in 2003 in Barcelona. In 2008 vertrokken ze naar Amsterdam. Vorig jaar bedachten de twee dat ze zelf een horecazaak wilden openen. Guillermo, voorheen dj van beroep: "Mensen 's avonds entertainen zit nu eenmaal in mijn bloed."

INSPIRATIE Na een lange zoektocht stuitten ze op het hoekpand aan de Rapenburg, waar voorheen een buurtkroeg zat. Gedreven door een passie voor cocktails en goede bars gingen de twee aan de slag. De inspiratie voor het concept, het interieur en de kaart haalden ze veel uit de New Yorkse scene, met bars als Death & Co. en PDT.

INTERIEUR Uit de originele bar zijn veel authentieke elementen behouden. Zo zijn de buitenkant van de bar en backbar bewaard gebleven en wat opgedirkt, net als de kroonluchters en karakteristieke barkrukken. Vera heeft alle curiosa in het interieur overal vandaan weten te halen, van antieke typemachine tot chesterfieldbanken. Fjalar Goud van Collins Bar Systems bouwde een professioneel werkstation voor cocktails. De backbar werd voorzien van nieuwe koelingen en verlichting. Voor de huisstijl werd de hulp ingeroepen van designbureau UAHA! uit Barcelona.

COCKTAILKAART De kaart bestaat uit klassieke cocktails met een twist, de basis voor de kaart komt van Guillermo, voor de twist heeft barmanager Jarl gezorgd. In de nabije toekomst gaat HPS zijn eigen soda's maken en krijgt barfood een prominentere rol. Bartenders Jarl, Dani en Dirk geven de bar extra cachet en dragen bij aan Guillermo en Vera's droom Amsterdam te winnen voor hun gastvrijheid en niet alledaagse cocktails. ■

HPS MULE

INGREDIËNTEN

55 ml Stolichnaya Russian Vodka
Old Jamaica Ginger Beer
Sap van 4 limoenpartjes (15 ml)
Sap van een kwart sinaasappel (15 ml)
4 cm Komkommer in stukjes gesneden
3 ml suikersiroop (2:1)

METHODE

Snijdt de komkommer in stukjes en voeg toe aan een boston-glas. Knijp de partjes limoen en sinaasappel uit in het glas en laat hierin vallen. Schenk hier de rest van de ingrediënten bij. Shake over ijs, schenk uit in een longdrink-glas gevuld met ijs en top met gemberbier. Geef een 'gentle stir'.

GLAS
Collins

GARNERING
Komkommer 'swirl'

