

RAPPORTAGE: VIERT EENJARIG BESTAAN

Door Dirk Vandereyken

Op zaterdag 7 januari 2023 vierde de Gentse cocktailbar FUGAZI haar eenjarige bestaan – twaalf maanden waarin deze unieke horecazaak hoge ogen weet te gooien en toch leerde deze journalist haar nog maar een paar weken geleden voor het eerst kennen. Tja, als je dan pas twee keer mocht schrijven over Paradiso in Barcelona (die momenteel de eerste plaats bekleedt in de lijst van beste cocktailbars ter wereld) en dan toch nog onder de indruk geraakt van de balans die mixoloog en mede-eigenaar Ruben Patoor in zijn brouwsels weet te krijgen, dan móét je FUGAZI natuurlijk een tweede keer bezoeken en aanwezig zijn op een dergelijk evenement. Hieronder een relaas.

Duokracht

Ik heb het hem niet gezegd, maar ik ken Ruben al van zijn kort verblijf in het uitstekende Cocktails at Nine, de Antwerpse cocktailbar met indrukwekkende voorpoort die al jaren op een steenworp van de kathedraal garant staat voor kwaliteitsvolle alcoholische bereidingen. Daarna kwam ik zowel Ruben als de tweede helft van het FUGAZIduo, Cleopatra Vandewalle, tegen in Café Theatre, waar de stijlvolle dame me een aantal geweldige whisky's wist te serveren.

Winnaar van de Martin Miller Gin Competition en de prestigieuze Copperhead Alchemist Experience, bovendien de lijst toppers van de Venuz Best Bartender Competition, en ga zo maar door: Patoor wist al uitgebreid zijn kunnen te bewijzen en is net als Cleopatra (een naam die verwachtingen schept, trouwens) regelmatig in het gezelschap van de allerbesten uit de cocktail- en restaurantwereld terug te vinden, zoals een recente samenwerking met The Jane nog wist te onderstrepen. Toch móét je 's mans cocktails ook echt proberen voor je ten volle kunt beseffen waartoe hij in staat is en dat is dan ook wat we uitgebreid hebben gedaan.



Ontvangst & interieur

Om een top bar te kunnen leiden, zorg je best voor een uitstekend team en dat is Cleopatra en Ruben ook gelukt. Hoe vriendelijk en passioneel beide eigenaars ook mogen zijn, het zou allemaal in het niets vallen als ze naast zich niet zouden kunnen rekenen op mensen die ook van aanpakken weten. Dat alles dan ook *klopt* wanneer je FUGAZI binnenwandelt, mag dan ook op rekening van de hele ploeg worden geschreven. Dit is niet het soort bar waar je zomaar gaat zitten en minutenlang met de vingers moet draaien voor er aandacht aan jou wordt besteed. Integendeel, zelfs: hier wordt jouw jas aangenomen, waarna Cleopatra moeite doet om je nog een zitje aan te kunnen bieden – ook als je wat laat bent of als er niet al te veel plaatsen meer beschikbaar zijn. Voorlopig moet je echter nog niet een uur in de rij wachten voor je FUGAZI binnen kunt – een lot waaraan Paradiso zich niet meer kan onttrekken, maar we voorspellen nu al dat het niet lang meer zal duren eer het voor de deuren van FUGAZI ook drukker wordt.

Het interieur lijkt gestileerd te zijn naar een Amerikaanse *speakeasy* uit de jaren twintig, vanwege de drooglegging en de nog steeds te voelen gevolgen in steden als Chicago wellicht voor altijd dé meest romantische periode uit de cocktailgeschiedenis. Een bar met spiegelglas, zetels met gele en blauwe fluwelen bekleding, subtiele verlichting, en een klein terras waar we ook een Egyptisch aanvoelende muurschildering terugvinden: het zou allemaal wat kitscherig kunnen worden, maar hier is goed werk geleverd en FUGAZI naast The Cobbler de elegantste bar van Gent noemen is de waarheid zeker geen geweld aandoen.



Viering & cocktails

Voor de gelegenheid van deze eerste verjaardag staat er bij de ingang een *photowall* van champagnemerk Moët & Chandon, dat ook de welkomstdrank levert. Een bruisdrankje om de papillen mee stil te leggen en je voor te bereiden op alle smaken die je te wachten staan: altijd goed. Ook de charcuterie en olijfjes die worden voorgeschoteld horen overigens bij de betere aperitiefhapjes. Mooi.

Natuurlijk mag ook de randentertainment op zulke feestelijke gelegenheid niet ontbreken en die wordt verzorgd door illusionist/mentalistic Armand Magic, die van tafel tot tafel gaat om de bezoekers persoonlijk te vergasten op zijn uitgebreid assortiment aan goocheltrucs.

Helaas mag ons dochtertje van net vijf jaar oud er maar eentje meemaken voor ze moet opgehaald worden om naar bed te trekken – we zullen haar de volgende keer naar een volledige show moeten brengen om het goed te maken.

Voor de deuntjes zorgt DJ Mavalò, die gekend is omwille van zijn mix van deephouse, ‘soulful’ house, funk, en disco – niet meteen de genres waar je als rechtgeaarde metalhead wild van wordt, natuurlijk, maar we denken er de virtuoze gitaarsolo’s en jazzy tijdsignaluren (die we wel kunnen horen in de Velveten Rabbit of The Beast by Todd English in Las Vegas of in het met een Michelinster bekroonde restaurant EL Ideas in Chicago) dan maar in ons hoofd bij.

Niet dat de achtergrondmuziek niet past bij het evenement, trouwens, en dat is ook te zien aan de brede glimlach die zich op de gezichten van de meeste aanwezigen aftekent.

Het allerbelangrijkste aspect van een cocktailbar is en blijft natuurlijk de kwaliteit van de mengelingen die er worden opgediend en dat blijkt geheel terecht dan ook dé absolute aantrekkingskracht van FUGAZI te zijn. Zelf hebben we altijd gevonden dat een absolute topmixoloog zich laat kennen aan de hand van zowel zijn of haar signatuurdrankjes als aan het geëtaleerde meesterschap van de klassiekers, en ook daarin stelt Patoor niet teleur.



We gaan in een volgend artikel zeker nog uitgebreid in op de verschillende cocktails die je in FUGAZI kunt krijgen, maar laten we nu al stellen dat een cocktail als de Sean Connery bij de allerbeste whiskybereidingen die we ooit al hebben mogen proeven hoort, samen

met de Pappy Van Winkle's 20-year-old die we in de Old Fashioned Gin Tonic & Cocktail Bar (ook al in Barcelona) voorgeschoteld kregen. Meer, zelfs: hoewel de originele presentaties die je in de eerder vermelde Spaanse Paradiso voor de neus krijgt visueel amper

hun gelijke kennen en er daar meer gegoocheld wordt met indrukwekkende moleculaire creaties, kan je in FUGAZI zeker cocktails vinden die qua smaak op geen enkele manier moeten onderdoen voor de wereldtop.

Tijdens het verjaardagsfeestje en mijn voorgaande bezoek kan ik cocktails op basis van whisky, wodka, mezcál, gin, en rum proeven (onder andere door mee te slurpen aan de cocktails die door vrienden besteld worden)... en hoewel ik natuurlijk mijn favoriete drankjes heb, stelt geen enkele teleur. Dat is een uitzonderlijke consistentie die je maar zelden aantreft en dus meent deze journalist dat het team van FUGAZI een grote kans maakt om zijn ambities waar te maken: zélf de top 50 van de wereld induiken.

Wordt vervolgd.

Tekst: Dirk Vandereyken

Foto's: Dirk Vandereyken, Paula Maria van Unen

FUGAZI

Vlaanderenstraat 51

9000 Gent

[www.instagram.com/
FUGAZI.cocktailbar.gent](https://www.instagram.com/FUGAZI.cocktailbar.gent)