



SIPS

SPIRITS WINES CIGARS

SIPS
COCKTAILS & BEVERAGES

MANUEL
WOUTERS

COCKTAILS AND STORIES

Manuel Wouters (°1964, Ukkel) volgde als jonge man een opleiding aan de hotelschool 't Stoktshof te Turnhout. Begin jaren tachtig kon hij aan de slag in restaurant Ter Driezen, waar hij zijn eerste Manhattan bereidde voor de CEO van een Amerikaanse multinational. Voor Manuel was dit de eerste kennismaking met cocktails.

Door de juiste connecties van zijn vader kreeg Manuel de mogelijkheid te beginnen werken voor de gekende rederij Cunard Line, en wel op het prestigieuze schip Queen Elisabeth II. Hoewel zijn opleiding hem hier perfect voor had klaargestoomd, zag hij deze uitdaging niet meteen zitten, en zeker niet om zo een lange tijd van huis weg te zijn.

Op aandringen van zijn vader besloot hij op 10 augustus 1988 dan toch de grote stap te zetten. Hij diende zijn kandidatuur in voor kelner en kreeg een functie toegewezen als Silver Service Waiter.

Na een paar maanden in dienst als Dining Room Waiter, werd hij gevraagd cocktails te serveren op de Captain's Quarters Party. Deze avond bleek een ware eyeopener te zijn: Manuel hoorde voor het eerst cocktailnamen als de 'Paramaribo Park Club Gin Sling', de 'Dewar's Old Fashioned with a twist of lemon and water back' en de 'Perfect VO Rye Manhattan with no veg'...

"Geen sinecure voor iemand die niets van cocktails kende. Wanneer ik de

cocktailbestellingen doorgaf aan de bar, werd ik door de bartender weggelachen of weggestuurd omdat ik de namen verkeerd uitsprak. Er heerste een ijzeren *old school*-discipline aan boord van de Queen Elisabeth II en fouten maken, dat kon niet. Het was niet makkelijk te integreren in deze gedisciplineerde groep van bartenders, die bij wijlen redelijk maffioos handelden."

Maar de interesse was aangewakkerd en Manuel begon zich meer en meer te verdiepen in de wereld van de cocktails. De kans dat hij achter de bar zou terechtkomen, was echter klein, want die jobs gingen meestal over van vader op zoon. Toch besliste het lot anders: er kwam een plaats vrij als Cocktail Steward. Manuel serveerde drankjes, wat meteen ook de beste manier bleek om de verschillende recepten te leren kennen. Zijn inzet viel op, hij kreeg de beste beoordelingscijfers en de grootste fooien (waar de andere bartenders gretig mee van profiteerden) en aldus mocht Manuel starten als bartender.

"Ik kende toen nog niet erg veel van bartending; de Canadees Michael Cohen leerde mij professioneel cocktails bereiden. Ik werkte overdag aan de poolbar en 's avonds in de ballroom. En zo groeide de liefde voor het vak."

Manuel werkte twaalf jaar lang voor de Cunard Line en werd een ware cocktailmeester. In die jaren werkte hij,

naast op de QE II, ook op de zusterschepen Sagafjord en Vistafjord: *'the floating palaces'* volgens insiders. De jonge bartender voer talloze keren de wereld rond en deed plaatsen aan waar velen nog nooit van gehoord hadden of enkel maar van konden dromen.

"Manaos, de Zuidpool, het eiland Tristan da Cunha, Pitcairn Islands, Kiribati... ik heb 128 landen bezocht. De QE II had één belangrijke route: crossing the Atlantic. Ik hou erg van de Atlantische Oceaan: vijf dagen varen, hard werken, maar ik kreeg er een enorme kick van. Vooral van de Northbound – van New York naar Southampton – en de Southbound – van Lissabon via de Kaapverdise eilanden naar Florida – tijdens de winter, wanneer de Atlantische Oceaan het wildst is. Ik ben vaak zeeziek geweest, ja, maar je kweekt zeebenen. Bovendien kwamen er om de vijf dagen andere passagiers aan boord, en dat was ook financieel erg prettig. Dat, en het feit dat ik ook wereldsterren heb mogen bedienen: Gene Hackman, Dolly Parton, Robert Ludlum, Neil Armstrong, Jane Russell..."

Manuel werkte een korte tijd als bartender maar werd gepromoveerd tot chieff-bartender, waardoor hij ook verantwoordelijk werd voor het barpersoneel op de andere schepen van de rederij. Na jaren op zee rees het idee om zijn eigen bar te beginnen, maar erg vanzelfsprekend was dat niet.

"De wereld waarin ik vertoefde, stond ver af van de dagdagelijkse realiteit. Ik verkeerde voortdurend in vakantie-stemming, was maanden tot een jaar weg van huis... het waren jaren van *fun & games*. De laatste drie jaren aan boord heb ik erg veel bars en bartenders bezocht, van Hong Kong en Nieuw-Zeeland tot New York. In veel van die bars heerste nog heel wat *old school*-cocktail-nostalgie, een restant van de klassieke tijden. Vooral de gedreven, passionele manier van werken van de Cipriani's – van Harry's Bar in Venetië: die *old school*-stijl van bartending is de grootste inspiratiebron geweest om een eigen zaak te starten."

Met alle *knowhow* en een gezonde portie ondernemerschap ging Manuel in Antwerpen op zoek naar een geschikt pand, al lonkte ook Den Haag even. Het werd toch Antwerpen, een stad die hij door zijn verre reizen amper kende. Hij kwam uiteindelijk op het Antwerpse Zuid terecht, destijds een rustige buurt met veel groeipotentieel. Hij zocht een plek – het moest een gebouw op een hoek zijn – waar hij 's zomers ook een terras kon openen. Zijn oog viel op een pand uit 1880 en hij werd er prompt verliefd op. Maanden later was SIPS een feit. Ondertussen bestaat SIPS elf jaar.

"In deze periode werden cocktails vaak geassocieerd met foute dancings, waar je wel een cocktail kon bestellen, maar waar je stevast iets blauws met

een parasolletje in je handen gestopt kreeg. Deze hadden niets met cocktails te maken. Mijn intentie was aan dit soort cocktails een einde te maken en terug te keren naar het metier.”

Vandaag wordt SIPS beschouwd als een van de beste cocktailbars en heeft Manuel zijn actieradius uitgebreid: samen met zijn tweelingbroer Olivier begon hij met cocktailcatering. De aanzet daartoe werd gegeven doordat Manuel ‘mocktails’ (cocktails zonder alcohol, letterlijk ‘a mockery’ – spotten met *the real stuff*) begon te maken voor enkele Indische klanten die geen alcohol drinken. Deze bevielen hen zo dat ze Manuel vroegen om deze mocktails te voorzien op een huwelijksfeest in Mumbai, voor vijfduizend gasten. SIPS Cocktail Catering was geboren. Verder geeft Manuel workshops in ‘mixology’, waarin hij in een paar uur de kneepjes van het vak aan anderen leert. Sinds enkele jaren behoort Manuel ook tot de Flemish Primitives, waar hij doet aan ‘Food & Beverage Pairing’ en op zoek gaat naar cocktails die het best matchen met bepaalde gerechten. Tevens werkt Manuel samen met de grootste chef-koks ter wereld.

Ondertussen werkt Manuel Wouters samen met Wouter Pieters, een man die met dezelfde passie en respect voor het metier cocktails bereidt.

De waard

Een bar kan slechts functioneren wanneer je als eigenaar erin slaagt een goed team uit te bouwen; deze mensen maken je zaak. Dit is slechts mogelijk als er sprake is van een wederzijds respect tussen eigenaar en personeel. Zelden heb je het succes van een zaak enkel te danken aan jezelf. De beste situatie ontstaat wanneer je ook zelf (liefst internationaal) werkervaring hebt opgedaan achter de bar. Een bar kan en moet zeker geld opbrengen, maar het is een foute opvatting te geloven dat een bar uitbaten makkelijk geld oplevert. Een bar heeft ook een sociale en menselijke functie.

