



Nick e Janjão no Lorenzo: decoração com garrafas antigas e chaleira de cobre



FOTOS FERNANDO FRAZÃO

Meu restaurante, minha casa

Proprietários deixam os salões mais aconchegantes com objetos de família

Na hora de montar um restaurante, o dono do negócio precisa tomar uma série de cuidados. Não basta escolher um bom ponto e contratar um chef talentoso. Nesse ramo comercial, vem ganhando importância o trabalho de um profissional que nada tem a ver com a cozinha. Contratado muitas vezes a peso de ouro, o decorador tornou-se peça-chave. Cabe a ele cuidar de todo o projeto referente ao salão, das luminárias ao conjunto de mesas e cadeiras, o que pode fazer toda a diferença para atrair a clientela. Porém, é exatamente aí que mora o perigo. Muitas vezes o lugar fica bonito, tinindo de novo, mas frio e com jeito asséptico. Eis um pecado imperdoável num setor em que, como sabe qualquer cumim, o toque pessoal do dono ou do chef é ingrediente essencial para o sucesso da receita. Dispostos a evitar a armadilha, restaurateurs têm recorrido a objetos pessoais para dar uma cara a seus estabelecimentos. “O restaurante é uma extensão de nosso próprio lar. Por isso, o cliente se sente acolhido”, afirma Nick Barcelos, proprietária do Lo-

renzo, em sociedade com o marido, João Luiz Garcia, o Janjão.

Dividido em três andares, esse bistrô no Jardim Botânico é uma verdadeira memorabilia da trajetória gourmand do casal. A começar pelas paredes, revestidas com páginas de uma antiga enciclopédia *Larousse Gastronomique* que pertenceu à mãe de Janjão. Há também em exposição uma série de garrafas — devidamente esvaziadas — de vinho e espumante com histórias para contar. Entre elas, uma Moët & Chandon de 1983, dada pelo presidente da fabricante de champanhes ao colunista Ibrahim Sued. As recordações estão em cada metro quadrado do endereço. Uma foto da família de Nick, de 1921, forma um painel com imagens de clientes e fornecedores. Para arrematar o toque pessoal, chamam atenção uma bandeira do Botafogo, time do coração do proprietário, e uma chaleira de cobre que era da mãe de sua mulher.

Não é privilégio do Brasil esse tipo de expediente. No restaurante do aclamado Paul Bocuse, em Lyon, na França, um charme todo especial é a prateleira com

diversas latinhas que integraram a coleção da avó do chef francês. Recorrer ao acervo particular é tiro certo para tornar o lugar mais aconchegante. Dono do In House Café-Bistrô, na Barra, o chef Alex Herzog juntou quinquilharias ao longo de muitos anos. Ao inaugurar seu restaurante, em 2000, ele levou boa parte das peças para o novo salão. “Percebi que faltava calor humano e me lembrei dos objetos guardados”, conta Herzog. Estão lá até hoje louças do século XIX que foram de sua avó e uma bicicleta montada por seu pai tempos atrás. É um caso parecido com o da empresária Vivian Arab, que também se inspirou em seus ancestrais para ornamentar o restaurante Arab de Copacabana. Destacam-se ali perfumeiras marroquinas, bules sírios e uma grelha de ferro usada por sua avó nos almoços de família. “Faço um resgate dos dotes culinários da minha mãe, libanesa, e do tino comercial do meu pai, um feirante sírio”, diz ela. Como se vê, em vários restaurantes cariocas a comida pode não ser caseira, mas o salão é.

FABIO CODEÇO