



Pernod Ricard Brasil

CLUBE DO BARMAN

JUL-AGO/2010 • Nº07

ABSOLUT

DESCUBRA TODO O SABOR
DA VERSÃO PEARS

PÁG. 06 E 07

ENTREVISTA

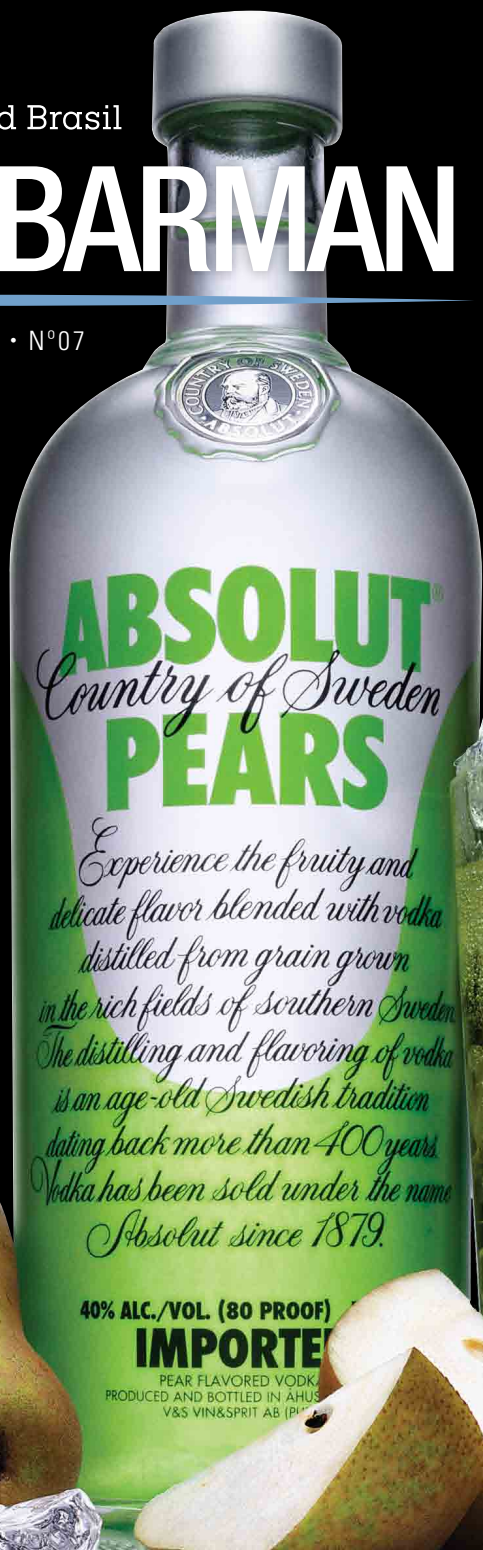
BIOMÉDICO ENSINA COMO
MANTER O SEU BALCÃO LIVRE
DE MICROORGANISMOS

PÁG. 08 E 09

ESPECIAL

CUBA: O QUE OS BRASILEIROS
ENCONTRARAM NA TERRA
DO HAVANA CLUB

PÁG. 18 E 19



Esta edição do Clube do Barman está pra lá de especial. Na matéria de capa, o lançamento da Pernod Ricard Brasil: a versão Pears (pêra, em português) da *vodka* ABSOLUT. Em duas páginas você vai saber mais sobre o produto, que ainda tem venda e distribuição exclusiva e limitada em todo o Brasil.

Em agosto, comemoramos o Dia dos Pais no nosso país e, por isto, a seção Papo de Bar traz quatro *bartenders* que são verdadeiros paizões. Nas entrevistas, eles contam como é a relação com os filhos e também as principais dificuldades e barreiras da profissão.

E por falar em 'problemas' nos bares, você sabe qual a melhor forma de limpar seus utensílios? E como lavar as frutas antes de preparar os *drinks*? Leia o interessante bate-papo com o biomédico Roberto Figueiredo, mais conhecido como Dr. Bactéria.

Completando este número, os mixologistas Lelo Forti e James Guimarães nos contam o que viram e presenciaram durante 05 dias em Cuba. Os profissionais contratados da Pernod Ricard Brasil foram, acompanhados de dois finalistas brasileiros, conferir a final do Havana Club Grand Prix 2010. São duas páginas de matérias e fotos contadas por quem realmente entende do assunto.

Boa leitura,
Equipe Clube do Barman

EXPEDIENTE: A revista **Clube do Barman** é uma publicação da Pernod Ricard Brasil. Avenida das Nações Unidas, 4777 - 9º e 12º andares, - São Paulo, SP - CEP 05477-000. Contato (11) 3026-3400. **Coordenação:** Mônica Americano (Gerente de Trade Marketing - On Trade e Eventos) e Márcia Nunes (Gerente de Comunicação). **Colaboradores:** James Guimarães e Lelo Forti. **Projeto Editorial e Redação:** Brodeur Partners. **Editor-Assistente:** Saulo Bordon - MTB: 52.065/SP. **Reportagem:** Raquel Kuhn. **Projeto Gráfico e Diagramação:** Orlando Facioli Design

ÍNDICE

- 03 PRATA DA CASA**
- 04 MENU INTERNACIONAL**
- 06 NOTA DE FUNDO ABSOLUT**
- 08 ENTREVISTA**
Dr. Roberto Figueiredo, mais conhecido como Dr. Bactéria
- 10 BAR**
Cachaça São Francisco e Natu Nobilis
- 12 PRATELEIRA**
Macerador e tábua para corte
- 14 PAPO DE BAR**
Bartenders de Rio de Janeiro, Curitiba, Brasília e Porto Alegre
- 18 ESPECIAL**
Havana Club Grand Prix 2010, o *feedback*
- 20 EVENTOS**
São Paulo, Rio de Janeiro e Ribeirão Preto
- 23 CARTA**
Dicas de cursos e livros
- 24 DRINKS**



Hervé Deschamps, luxo e requinte com Perrier-Jouët

Ele é o sétimo *Chef de Cave* em 200 anos de história da *Maison Perrier-Jouët*. Mais do que isto, Hervé Deschamps é responsável por manter a qualidade e elegância do refinado *champagne* que vende aproximadamente 2,5 milhões de garrafas ao ano. Confira abaixo a entrevista com o 'papa' dos vinhos.

Clube do Barman: Como foi o seu primeiro contato com o mundo dos espumantes?

Hervé Deschamps: Os meus avôs eram fabricantes de vinho na região de Champagne, na França. Porém eu nasci em Marrocos e só os conheci aos seis anos de idade. Depois disso, fui me encantando cada vez mais por vinhedos e vinhos. Formei-me, em Dijon (França), engenheiro agrônomo com especialização em enologia. E em 1983 sur-

giu a oportunidade de ir para a Perrier-Jouët.

C.B.: Como você vê o mercado brasileiro para o mundo dos champagnes?

HD: O país demonstra um futuro promissor. Percebo que as pessoas têm conhecimento sobre a área e também são capazes de apreciar a delicadeza e os vinhos de Champagne em diferentes ocasiões e não só em dias de festa.

C.B.: Dê um conselho aos bartenders que vão oferecer um Belle Epoque aos seus clientes.

HD: É preciso ter a mesma elegância e delicadeza de um Belle Epoque para oferecê-lo. Deixe o seu consumidor à vontade para apreciar o *champagne* e curtir aquele momento único.



Incentivo à dança cubana

O mais famoso rum cubano, o Havana Club, tem como tradição incentivar a dança e a cultura de seu país de origem. Tanto que, no mês de junho, patrocinou o 5º Concurso de Salsa do Rey Castro – um dos bares mais típicos de São Paulo. Além de prêmios em dinheiro, os ganhadores foram contemplados com cruzeiro marítimo e *kits* especiais da marca.





Um toque chique

Produzido em granito rústico, o pilão da marca inglesa Jamie Oliver é altamente resistente. Além de ser fácil de limpar, o produto é feito de material importado. Para evitar o ressecamento, aconselha-se lavar com água morna.

Preço: R\$ 119.

Onde encontrar:
www.biagallos.com.br

Flexibilidade na limpeza

A escova da marca Cuisipro é ideal para lavar *decanters*, coqueteleiras e garrafas, pois a sua flexibilidade permite a limpeza dos cantos e de outras partes mais difíceis de acessar com um utensílio normal. Ao apertar o cabo, ela fica mais rígida.

O preço sugerido é de R\$ 49,90.

Onde encontrar:
www.cuisipro.com

Sem esforços

Pensando na dificuldade das pessoas na hora de abrir garrafas, a Brinox desenvolveu a Linha Acessórios para Vinho e Espumante. Dentre os produtos está um prático e charmoso abridor de espumantes. Totalmente feito em aço *inox*, ele permite que a rolha seja retirada sem precisar fazer força.

R\$ 34,90.

Onde encontrar:
www.brinox.com.br

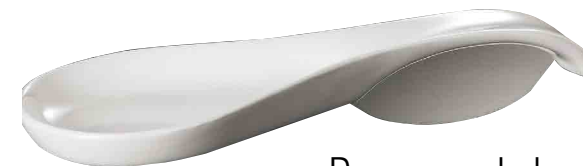


Ponta arredondada e capa protetora

O *design* exclusivo da faca *Ultra Utility Knife*, da Silvermark, permite cortar frutas sem esmagar o alimento graças à ponta arredondada do utensílio. A lâmina, de 15 cm, é de aço *inox* e é revestida de resina antiaderente. A capa protetora dá segurança no transporte e durabilidade aos fios.

O preço varia entre R\$ 69,90 a R\$ 90.

Onde encontrar: www.pepper.com.br



Descanso de luxo

Esse descanso de talher da linha Flex, da marca Casamiga, é feito em porcelana e tem 27 cm de comprimento. Muito charmoso, é um acessório indispensável que faz toda diferença no balcão do *bartender*.

R\$ 135,00 (conjunto com 06 peças).

Onde encontrar:
Casamiga - 11 3392-2202



Mexa com estilo

A colher bailarina e o mexedor da marca Pinkish são cheios de estilo. Feitos em aço *inox* com fios de alumínio e decoradas com pedras de murano, os utensílios prometem dar um toque a mais no seu balcão.

O modelo Aqua (azul) custa R\$ 38, enquanto o mexedor sai por R\$ 42.

Onde encontrar:
www.pepper.com.br

ABSOLUT: água pura e cristalina



A *vodka* ABSOLUT, da Pernod Ricard, é gigantesca e já invadiu o planeta. Os números comprovam a nossa afirmação: ela é a terceira maior marca mundial de bebida alcoólica e em 2007, por exemplo, vendeu aproximadamente 99 milhões de garrafas no mundo inteiro. O sabor suave e rico é fruto do cuidado em torno do ingrediente principal: o trigo de inverno. Semeado no outono, a matéria-prima fica adormecida durante toda a estação fria e só então é colhida na primavera. E para assegurar a qualidade elevada, a água utilizada na produção vem de uma fonte na própria fábrica. Uma curiosidade? Lá, todas as garrafas são lavadas com a bebida. Estas são as explicações para uma *vodka* tão pura como a ABSOLUT.

De volta ao passado

A representação mais famosa das garrafas da *vodka* ABSOLUT é a de Lars Olsson Smith, seu inventor. Órfão ao nascer, o menino foi adotado em Åhus no sul da Suécia e levado para a cidade de Estocolmo. E, com apenas quatorze anos ele já controlava um terço de todas as *vodkas* vendidas naquele país. Em 1789 o garoto apresentou sua primeira obra-prima: "Absolut rent Brännvin" (*Vodka* absolutamente pura). E assim nascia o que seria sinônimo de clareza e perfeição no mundo das *vodkas*: a ABSOLUT.

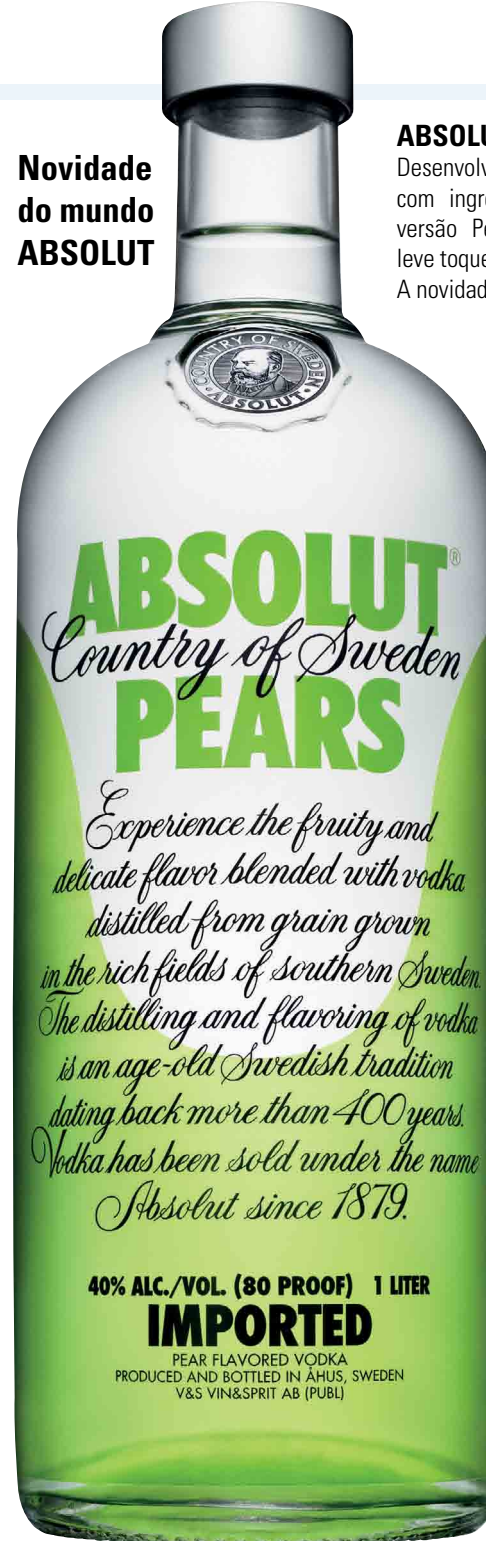


Os seis sabores de qualidade



Os ingredientes principais são os mesmos: trigo, água e aromas 100% naturais. Mas, os sabores das *vodkas* comercializadas no Brasil - ABSOLUT VODKA, ABSOLUT VANILIA, ABSOLUT CITRON, ABSOLUT MANGO, ABSOLUT APEACH e ABSOLUT RUBY RED, são exclusivos e sem nenhuma adição de açúcar. Vale a pena conferir!

Novidade do mundo ABSOLUT



ABSOLUT PEARS

Desenvolvida exclusivamente com ingredientes naturais, a versão Pears (pêra) tem um leve toque de amêndoas doces. A novidade, que chegará ao

país na segunda quinzena de agosto, promete incrementar ainda mais o portfólio de *vodkas* ABSOLUT com o seu sabor duradouro, suave e frutado.

Receitas da casa



ABSOLUT FRESH PEARS
50 ml de ABSOLUT PEARS
4 folhas de hortelã
150 ml de suco de maçã
1 colher de açúcar
10 ml de limão espremido

Bata as folhas de hortelã com gelo em uma coqueteleira. Adicione o suco de maçã, açúcar e ABSOLUT PEARS. Mexa e sirva em copo alto.



ABSOLUT SWEET GRAPES
50 ml de ABSOLUT PEARS
4 uvas ruby
4 folhas de manjeriço
1 colher de açúcar

Macere as uvas e o manjeriço e adicione o açúcar. Bata na coqueteleira com gelo e sirva em copo baixo.



ABSOLUT TROPICAL PEARS
50 ml ABSOLUT PEARS
1/2 fatia de abacaxi
1 fatia de melão orange
1 colher de Açúcar

Macere as frutas na coqueteleira junto ao açúcar. Adicione ABSOLUT PEARS, bata na coqueteleira e sirva em copo baixo.

Quer saber mais?

- A primeira garrafa de ABSOLUT foi vendida em Boston (EUA), em 1979;
- Cinco anos depois, a *vodka* ABSOLUT já estava disponível em dezoito países;
- Em 1985 ela foi considerada a número um entre as *vodkas* importadas nos EUA;
- Em 2002, a revista americana Forbes a classificou como a marca de bebida de luxo nº 01 do mundo;
- Há dez anos, a bebida é a terceira maior marca internacional de bebidas alcoólicas premium do mundo.



Elimine os fungos, bactérias e vírus do seu balcão

Não use tábuas de madeira e troque a esponja toda semana. Além disto, tome cuidado para não espirrar em cima dos alimentos e lave constantemente as mãos. Estas observações podem parecer simples, mas, muitas vezes, passam despercebidas pelos profissionais do bar. Para o biomédico Roberto Figueiredo (mais conhecido como Dr. Bactéria), porém, elas são mais do que sinônimos de higiene e limpeza. Especializado em Saúde Pública, ele ficou conhecido ao participar, durante anos, de um quadro no programa Fantástico, da Rede Globo. Atualmente, além de ser contratado da emissora Record, ele administra palestras e cursos em todo o Brasil. Na entrevista, a seguir, ele dá dicas de como limpar utensílios e comenta os principais erros dos *bartenders* do país. Confira!

Clube do Barman: Como está, nos dias atuais, a fiscalização sanitária em bares e restaurantes do Brasil?

Dr. Roberto: Hoje em dia já existem profissionais de extrema boa vontade e conhecimento técnico

no país, porém é preciso continuar na doutrina e ensinamento da população em geral. Percebo ainda algumas confusões a respeito da Legislação por parte das pessoas. Esta é uma área que necessita de atualização constante, pois a cada dia surgem

descobertas de novos microorganismos. O que, conseqüentemente, exige mudança de hábitos.

C.B.: Como o Brasil está em relação ao resto do mundo?

DR: Estamos em um ponto médio. Posso afirmar que tem países muito piores. Problemas que acontecem aqui são comuns também no Reino Unido, França e Estados Unidos. Não é à toa que lá existem vários casos de intoxicação alimentar. A diferença é que a fiscalização é mais eficiente lá fora.

C.B.: E em relação aos *bartenders*?

DR: A contribuição destes profissionais para a boa higiene dos bares é fundamental, por isto é importante a participação deles em cursos e palestras sobre o assunto. Eles precisam estar antenados o tempo todo. Alimentos mal-acondicionados ou mal manipulados atraem bactérias, fungos e vírus e são extremamente prejudiciais à saúde.

C.B.: Quais são os erros de higiene mais comuns nos bares?

DR: Independente do bar e da localização, as falhas são basicamente as mesmas: falta de lavagem das mãos, de higienização correta de utensílios e das frutas, utilização de itens de madeira, uso de enfeites e adereços pelos *bartenders* (pulseira, anéis, brincos, gravatas), manipulação de dinheiro no balcão e, muitas vezes, presença de insetos no local.

C.B.: Lavar as mãos é a melhor maneira de prevenir a contaminação nas bebidas?

DR: Sim, mas aliado a isto o *bartender* tem que usar um uniforme limpo. Parece besteira, mas cuidado para não espirrar sobre os produtos e não falar mais do que deve para não espalhar saliva nos alimentos - em uma gota existem dois bilhões de bactérias.

C.B.: É preciso ter uma preocupação a mais na hora do armazenamento da bebida?

DR: Com certeza, apesar de que algumas bebidas já apresentarem uma quantidade alcoólica suficiente para impedir o crescimento de microorganismos. E isto é ótimo! Já em relação aos *drinks* e coquetéis é preciso ficar um pouco mais atento. Por conterem açúcares e xaropes, eles irão atrair formigas e ou-

tros insetos caso a embalagem não seja higienizada da maneira correta. As garrafas devem ser armazenadas limpas, em um estoque adequado, ou até mesmo na geladeira.

C.B.: Que cuidados devem ter na hora de preparar bebidas com ingredientes naturais como as frutas, por exemplo?

DR: Coloque a fruta na geladeira por uma ou duas horas logo após a compra. Depois lave em água corrente. Mas para finalizar com chave de ouro, ponha o alimento, durante 10 minutos, em solução de cloro ou água sanitária (01 colher de sopa para cada litro de água). Não lave, em hipótese alguma, a fruta com esponja ou detergente. A higienização correta do alimento é muito importante, bem como a dos utensílios e manipuladores utilizados para preparar os *drinks*. Não esquecer também de usar o gelo proveniente de água potável.

C.B.: Qual é o problema dos utensílios de madeira nos bares?

DR: Muito simples: o material não se desinfeta por completo. A madeira é composta por células, o que a torna o refúgio ideal para a multiplicação dos microorganismos e doenças, como diarreia, vômito ou febre. Isto significa que quando a tábua for usada novamente, os microsseres poderão - e vão! - contaminar outros alimentos. A saída é optar pelo vidro ou plástico, que estão prontos para o uso depois de uma boa lavagem com água e detergente.

C.B.: Há alguma restrição e orientação para o uso de esponjas e detergentes?

DR: Usar um sabão líquido registrado pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) é um cuidado básico. Além disto, devemos higienizar as esponjas diariamente. De que forma?

Jogue duas colheres de sopa de água sanitária em um litro de água e a deixe lá por cinco minutos. Não pode se esquecer de deixar o item secar.

Uma bucha úmida em uso, por exemplo, abriga microorganismos vivos por até duas semanas.

E por fim, o ideal é que ela seja trocada a cada semana.

Do Brasil para o mundo. Ou vice-versa.

Dentre as inúmeras riquezas encontradas no Brasil, uma é especialmente apreciada pelos estrangeiros: a nossa cachaça. Invenção verde e amarela, a São Francisco é uma marca reconhecida pela qualidade e tradição. Produzida em Resende (RJ) em uma das fábricas da Pernod Ricard no Brasil, a bebida divide a 'casa' com o *whisky* Natu Nobillis, o mais nobre dos brasileiros. Lançado no país em 1969, ele é a verdadeira combinação de matérias-primas de primeira. Saiba mais sobre esses sucessos.

O coração é brasileiro

Lançada em 1975, a Cachaça São Francisco alia o mais moderno processo de destilação à qualidade da cachaça brasileira. A essência do líquido é a garapa (líquido extraído da cana-de-açúcar), que após ser fermentada transforma todo o seu açúcar em álcool. Este fluido é chamado de mosto fermentado. A destilação feita em alambique, por sua vez, tem três cortes: o primeiro deles é conhecido por 'cabeça', no qual contém muito álcool e sabor forte; o segundo, o 'coração', é a parte que será industrializada e de onde sairá a São Francisco. Já o último estágio é chamado de 'cauda' e possui substâncias tóxicas. Do coração sai a bebida que, após ser envelhecida em barris de carvalho, balsamo ou vinhático, está pronta para ser consumida.

Pinga ou aguardente?

É exatamente a mesma coisa, mas entenda um pouco como tudo começou.

Os escravos foram os responsáveis por apelidar a conhecida cachaça. Após realizarem a extração do caldo da cana de açúcar, nos antigos galpões das fazendas de engenho, os empregados ateavam fogo em grandes caldeirões para transformar o sumo em melão. Com a temperatura alta, o açúcar do líquido transformava-se em álcool. Este, por sua vez, armazenava-se nas vigas internas do espaço devido ao seu estado de vapor. E então, após o resfriamento natural, o vapor já no seu estado líquido pingava sobre os escravos. Daí surgiu o nome pinga. Já ao tocar a pele dos serviçais (estes normalmente machucados pelas chicotadas), ardia e causava fortes dores. Daí veio o apelido: água que arde o que, mais pra frente, virou aguardente.



Toques de Brasil

Lançado no país em 1969, Natu Nobillis ('berço nobre', em latim) está entre os mais nobres *whiskies* brasileiros, sendo o resultado da combinação de matérias-primas de alta qualidade. Envelhecidos em barris de carvalho, os maltes importados são produzidos nas melhores destilarias escocesas da Pernod Ricard, mas a mistura com os maltes nacionais dá um toque especial à bebida.

Celebrity

Esta é a versão do Natu Nobillis envelhecido em tonéis de carvalho por 12 anos. *Celebrity* é considerado um dos mais sofisticados *whiskies* do mundo. Como todo malte de qualidade, ele é composto por cevada e turfa na medida certa. Tudo isto garante aromas e sabores diferenciados, além de uma coloração dourada e muita suavidade.

Sugestão de Drink



Long Natu Island

- 1/7 Whisky Natu Nobillis
- 1/7 Gin Beefeater
- 1/7 Tequila Olmeca
- 1/7 Ron Montilla Carta Branca
- 1/7 Vodka Orloff
- 1/7 Refrigerante cola
- 1/7 Suco de laranja
- Gelo

Modo de preparo

Coloque 08 pedras de gelo em um copo misturador. Acrescente *whisky* Natu Nobillis, Gin Beefeater, Tequila Olmeca, Ron Montilla Carta Branca e Vodka Orloff. Misture os ingredientes. Sirva em um copo longo e acrescente refrigerante cola e suco de laranja.

CURIOSIDADES SOBRE A CACHAÇA

- Invenção tipicamente brasileira. Nasceu, por acaso, entre 1530 e 1550;
- Era considerada bebida de animais e escravos, até que ganhou as mesas mais importantes da Corte Brasileira;
- Os nomes mais comuns são pinga e cana, mas existem (pelo menos) outros 100 termos que podem designá-la. Exemplos: goro, purinha, quebra-goela, mamãe-sacode; caninha, catuta, dengosa, baronesa;
- É a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil, com mais de 70 milhões de doses diárias.

A sua escolha é uma questão de higiene

Além de mais higiênico, o polipropileno é um material de grande resistência e fácil limpeza. Por estas e outras, é indicado para ser usado nos bares. Outras opções são o aço inoxidável ou o vidro. Para não ter dúvidas na hora de escolher a sua tábua e macerador, confira as nossas dicas e selecione o modelo que mais combina com você.



1 • Macerador em inox com face em plástico reta ou dentada.
Tamanho: 21 cm. R\$ 21 – Le Galo Import;

2 • Macerador em inox com face em plástico reta. Tamanho: 21 cm. R\$ 21 – Le Galo Import;

3 • Maceradores em inox com face dentada. Tamanhos: 22 cm e 17,5 cm, respectivamente. R\$ 21 – Le Galo Import;

4 • Macerador em inox.
R\$ 44,90 – Dynasty;

5 • Tábua para corte em polipropileno.
Tamanho: 35 X 27,5 cm.
R\$ 92 – Roberto Simões Casa;

6 • Tábua para corte em polipropileno.
Tamanho: 17,5 X 12,5 cm.
R\$ 29 – Architec;

7 • Tábua em polipropileno.
Cores disponíveis: verde e amarelo.
Tamanho: 17,5 X 12,5 cm.
R\$ 30 – Architec;

8 • Tábua de cortes dupla-face em polipropileno.
Cores disponíveis: verde, pink, branca e cinza.
Tamanho: 27 x 21 cm.
R\$ 89,90 - DesignWright e Joseph Joseph;

9 • Tábua de corte dobrável.
Disponível em dois tamanhos: 33X40 cm e 20X30 cm e nas cores branco, verde e laranja.
Tem garantia de 2 anos.
R\$ 55 a 75 (pequena) e R\$ 80 a 100 (grande) – Silvermark;

Onde encontrar:

Lojas Doural - www.doural.com.br
Le Galo Import - www.legalo.com.br
Roberto Simões Casa - 11 3168-8680
Cozi - 31 3291-1862
Espaço Santa Helena - 11 3087-5800
Tramontina - www.tramontina.com.br



Foto: Francisco Aparecido Dias

Ihei por 50 dias no evento Casa Cor, em Salvador. Depois de estudar e me especializar bastante, entrei no Hotel Fasano, em 2008.

C.B.: Qual é o segredo do sucesso?

AP: Estar atualizado e buscar o novo. E, além de livros e *sites* especializados, acho muito válido também a troca de informações entre os profissionais. O *bartender* Alex Miranda, por exemplo, é um ótimo parceiro e me ajuda sempre que preciso. Ser simpático e cordial faz parte da minha excelência.

C.B.: O que mais te agrada no dia a dia?

AP: A arte de criar várias coisas simultaneamente. Qualquer mistura torna-se nova. Além disto, trabalhar com estrangeiros – no hotel têm muitos deles – é interessante e renovador. No meu caso, em especial, acho incrível atuar na tranquilidade do restaurante e no agito da balada, ambos localizados no Hotel Fasano, no mesmo dia e em um espaço de tempo tão curto.

C.B.: É difícil conciliar trabalho e família?

AP: Não, muito pelo contrário. Para mim, trabalhar no turno da noite é sinônimo de diversão. Sou pai do João Pedro, de 04 anos, e em setembro o Mateus nasce. O meu horário é diferente dos outros, mas o primogênito da casa já está acostumado. O engraçado é que agora, por estar trabalhando durante três dias pela manhã, ele acha esquisito por não poder jogar bola e passar a tarde comigo.

C.B.: De onde vem a sua inspiração?

AP: O acaso é uma grande fonte de inspiração. O *drink* Tamarindo Sour, por exemplo, que hoje é um sucesso na casa e está presente no nosso cardápio, surgiu em momento de descontração.

C.B.: Como você se vê daqui cinco anos?

AP: Para ser sincero, me preocupo muito com a minha bagagem profissional e conhecimentos técnicos. Por isto, pretendo me firmar e crescer cada dia mais no Hotel Fasano. Desta forma, vou manter a porta aberta sempre.

Profissão maravilhosa

Assim como o Rio de Janeiro parece ser a sua cidade natal, a profissão de *bartender* poderia ter sido a primeira opção na vida de André Paixão. Mas não foi. O paraense de 36 anos, nascido em Belém, entrou nesses dois ‘mundos’ sem querer. “Mudei ainda criança para a cidade maravilhosa, com os meus pais e irmãos. Amo este lugar. Já em relação ao bar, não conhecia nada. Porém, depois que comecei a atuar, não quero parar nunca mais”, garante ele, que está no Hotel Fasano (RJ) desde 2008.

Clube do Barman: Como você começou na profissão?

André Paixão: Meu primeiro contato com bares e restaurantes foi em 2000, no Clube Chocolate, como garçom. Mas, quando os negócios expandiram e eles resolveram abrir um bar no local, recebi o convite para ser *barman*. Nunca tinha pensado nisso. Costumo dizer que fui sortudo desde o começo, por ter sido treinado pelo Waldeck Rocha, um dos maiores profissionais desta área.

CB: E como você foi parar no Hotel Fasano?

AP: Depois do Clube Chocolate, tornei-me *Chef* de Bar no restaurante Boox. Mas fiquei apenas dois meses no local. Antes disto, porém, traba-



Foto: Arquivo pessoal

mas sem emprego, procurei uma instituição de ensino e me matriculei no curso de garçom e *barman* internacional.

C.B.: Foi amor à primeira vista?

NF: Imagina! Foram quatro meses bem difíceis. Não tinha dinheiro nem para o transporte. Eram oito horas de curso, sete dias por semana e sem nenhuma remuneração. Mas, com determinação e vontade fui vencendo cada dia. No final deu tudo certo e posso dizer que valeu muito a pena.

C.B.: O que mais te atrai na profissão?

NF: Estar em contato com as pessoas. Acho incrível ficar atrás do balcão e ver de camarote a satisfação dos clientes. A sedução que um *drink* provoca também me fascina. Já presenciei diversas vezes o galanteio de homens usando uma criação minha.

C.B.: Como você concilia a profissão noturna e a família?

NF: Passo a maior parte do tempo possível com eles, mas realmente não é fácil. Meu filho mais novo tem apenas alguns meses de idade. Mas são eles também que me dão o apoio necessário para desenvolver o meu trabalho. Afinal, com tranquilidade consigo enfrentar as surpresas da noite e da vida.

C.B.: Quais são os maiores desafios da profissão?

NF: As barreiras realmente são muitas, como em qualquer outra atividade. Costumo dizer que, estando atualizado e por dentro das novidades, já é um bom começo. Em Curitiba, por exemplo, o mercado de bebidas está crescendo rapidamente. Se não acompanharmos de perto, ficaremos ultrapassados. O público daqui é muito exigente, não podemos ser só mais um no bar.

C.B.: O que não pode faltar na sua coqueteleira?

NF: Gosto muito de usar frutas, em especial maracujá e carambola. Mas, independente do ingrediente, é preciso trabalhar com o coração.

Tornar-se bartender foi a primeira opção

Há sete anos, Neuro Fernando de Lima, de 33 anos, sentiu a sua profissão sendo ameaçada. Na época ele trabalhava como técnico em informática em Foz do Iguaçu (Paraná - PR). “Mas com o Paraguai localizado bem ao nosso lado tudo estava ficando muito difícil. Com isso, decidi mudar de ramo e de cidade”, conta ele, que desde então está estabelecido em Curitiba. Natural de Cascavel (PR), ele mergulhou nos estudos e especializações, inclusive investindo em línguas estrangeiras. “Não pensei duas vezes em me tornar *bartender*. Foi a minha primeira e única opção”, conta ele, que já morou no Paraguai e na Argentina e atualmente é chefe de bar na casa noturna Liqüê.

Clube do Barman: Como você começou na profissão?

Neuro Fernando: Morei em Foz do Iguaçu até 2003. Lá trabalhava como assistente técnico em informática. Mas, por conta da proximidade com o Paraguai, a profissão começou a ficar defasada. Foi quando resolvi me mudar para Curitiba e tentar novos desafios. Já estabelecido na cidade,



Foto: Arquivo pessoal

área de eventos. Hoje, o meu trabalho me proporciona grande satisfação pessoal e profissional.

C.B.: Qual é o segredo para ser um bartender de sucesso?

JL: Em primeiro lugar, saber a importância da técnica e do estudo da coquetelaria. Acompanhar as tendências e novidades do mercado também é essencial. Em minha opinião, porém o grande diferencial é conseguir proporcionar um atendimento exclusivo e especial aos meus clientes. Recebê-los com um belo sorriso e deixá-los à vontade nas escolhas faz parte do nosso sucesso.

C.B.: O que é indispensável e o que é proibido na sua coqueteleira?

JL: A profissão é bem desgastante, mas não deixo de ter muito amor e responsabilidade nos meus *drinks*. Já tristeza e mau humor eu não permito chegar nem perto do balcão.

C.B.: Existe drink perfeito?

JL: Sim. Quando o *bartender* sente o clima do evento e o astral das pessoas, ele consegue fazer uma bebida única. E isto é sinônimo de perfeição. Receita pronta não existe e nem funcionaria.

C.B.: Como é ser pai de um pré-adolescente e trabalhar na noite ao mesmo tempo?

JL: A vida social e familiar é possível sim, apesar de algumas dificuldades. Sou pai de um belo garoto de 11 anos e a profissão não atrapalha em nada a nossa convivência. Passeamos, brincamos, estudamos juntos. Acompanho o crescimento dele de perto. Mas é como se fôssemos médicos ou bombeiros, que também têm os dias agitados, mas conseguem se adaptar para tentar uma rotina normal. Tudo é questão de escolha e de ter prioridades.

C.B.: Defina a sua profissão em uma única frase.

JL: Ser *bartender* não é apenas uma escolha ... é um destino. E eu escolhi o meu!

Dinheiro extra que virou paixão

Natural de Brasília, Júnior Lopes, de 28 anos, culpa o acaso pela profissão que exerce hoje. "A intenção era apenas reforçar o meu orçamento, mas acabei me encantando por tudo o que envolve a noite", diz. Tanto que, desde que começou a atuar como *bartender*, vem realizando eventos e cursos na sua cidade natal. Hoje ele faz parte da equipe de uma das mais importantes casas do Distrito Federal: a Movebar.

Clube do Barman: Por que decidiu se tornar bartender?

Júnior Lopes: Para ser sincero, eu não escolhi nada. Foi o destino quem me levou a seguir a profissão. Precisava complementar a minha renda financeira e então comecei como *freelancer* da



Foto: Arquivo pessoal

A curiosidade virou oportunidade

O gaúcho Alexandro Rosa, de 35 anos, foi convidado por um amigo, em 1994, para conhecer uma 'nova' profissão: a de *bartender*. Na época com 19 anos de idade, o jovem logo se encantou pela arte de criar *drinks*. O resultado foram cursos e especializações na área e atuação em casas famosas de Porto Alegre, como a Saffary Pool Bar. "Comecei a trabalhar no segmento por pura curiosidade e as oportunidades surgiram aos poucos. Desde o primeiro momento tudo fluiu a meu favor", relembra ele, que atualmente está no Long Play Bar.

Clube do Barman: Quais ingredientes nunca podem faltar na sua coqueteleira?

Alexandro Rosa: A cada dia surgem novos coquetéis e, conseqüentemente, formas e materiais inéditos para se trabalhar. Mas *vodka* e sucos naturais são indispensáveis e estão sempre na minha lista.

C.B.: De onde vem a sua inspiração?

AR: Das pessoas. Para trabalhar com o público é preciso contagiar-se com o ritmo e a energia dos clientes. E no balcão de um bar não é diferente.

C.B.: É difícil um bartender ter vida social?

AR: Não é fácil conciliar família, amigos e filhos.

Eu, por exemplo, tenho uma menina de 1 ano e 07 meses e um dos motivos pelo qual estou separado da mãe dela é a incompatibilidade de agendas. Um está acordando e o outro indo dormir. Não existe final de semana, jantares festivos. É tudo mais complicado. Por isto, é preciso muita garra, vontade e gostar do que faz para trabalhar à noite.

C.B.: O que é ser bartender para você?

AR: Um cardápio de serviços. O profissional do bar hoje é aquele que prepara os coquetéis, faz malabares e acrobacias, atende bem as demandas do público e, além disto, tem o importante poder de enaltecer os locais com a sua criação. A meu ver, atualmente, somos ainda os maiores incentivadores das marcas de destilados.

C.B.: De uma forma geral, o que ainda falta na profissão?

AR: Ainda tem falhas e estas, de alguma maneira, influenciam no resultado final do nosso trabalho. Devemos promover a marca, saber a opinião do cliente sobre o *drink*... e tudo isto de uma vez. E existem pessoas que pensam que é só misturar tudo em um copo e está pronta a bebida. Uma pena!



Seja bem-vindo ao universo do Havana Club

Cuba é a terra da salsa, do charuto, do povo alegre e ... do rum Havana Club. Pelo menos essa é a opinião de James Guimarães e Lelo Forti, mixologistas da Pernod Ricard Brasil. A dupla esteve no país de Fidel Castro, em maio deste ano, para acompanhar os *bartenders* brasileiros Henrique Medeiros (restaurante Kinoshita - SP) e André Cerqueira (Rio de Janeiro) na 8ª edição do Havana Club Grand Prix 2010. Infelizmente, os nossos competidores não se classificaram entre os primeiros lugares – o grande prêmio ficou com um profissional do Reino Unido - mas o grupo trouxe muita coisa pra nos contar.

Clube do Barman: Como vocês foram recebidos pelos cubanos?

James: Com muita alegria. Eles adoram o Brasil

e conhecem bastante o nosso futebol e também a nossa música. Sem contar as novelas, que eles adoram.

Lelo: Brasileiro é bem-vindo em qualquer lugar. Basta descobrirem que você é um que o assunto passa a ser samba, carnaval, mulheres e futebol. De um modo geral, somos muito parecidos, seja pela influência escrava ou até mesmo pelo salário mínimo muito baixo.

C.B.: O que Cuba e Havana Club têm em comum?

James: A alegria! Assim como Havana Club, Cuba é sinônimo de comemoração e festejos. O entrosamento entre esses dois nomes é nítido. É possível ver o logotipo da marca em todos os lugares, desde no assento do táxi e camisa dos taxistas até nos panfletos espalhados pelo hotel.

Lelo: Uma coisa não existe sem a outra. Nunca tinha visto tanto patriotismo com uma marca como presenciei em Cuba. O rum Havana Club é um orgulho nacional, assim como os charutos fabricados por lá.

C.B.: Como foi acompanhar de perto um concurso mundial tão importante?

James: Pudemos ter um termômetro da coquetelaria mundial, afinal, eram mais de 50 profissionais – da Austrália, Japão, Alemanha, Rússia, República Tcheca e Bélgica. Além disso, o júri era composto por pessoas de altíssima competência,



como o *bartender* inglês Tony Conigliaro. Valeu muito.

Lelo: Assistir a uma grande competição, como o *Grand Prix*, deveria ser uma obrigação de todos os profissionais. Esta experiência é fundamental para quebrar regras, paradigmas e, principalmente, preconceitos. A experiência e o conhecimento que trouxemos na bagagem não têm preço. Este intercâmbio é ótimo.

C.B.: Como o Brasil está no cenário da coquetelaria mundial?

James: Não somos os piores, mas também não estamos entre os melhores. Infelizmente ainda há pouco reconhecimento lá fora. Acredito, porém, que logo mais estaremos no páreo.

Lelo: É preciso buscarmos mais profissionalização, da mesma forma como acontece com os ingleses e nova-iorquinos. Aprender a fazer *marketing* também é extremamente necessário, afinal o brasileiro tem que ser conhecido para ser respeitado. Aqui no Brasil ainda acho que a categoria precisa se unir mais.

C.B.: O que tem de novo lá fora?

James: A maneira como os gringos lidam com os ingredientes. Às vezes, os brasileiros têm medo de ousar. Mas, apesar disto, percebi que o famoso 'olhômetro' é um privilégio - e dom – apenas nosso.

Lelo: Uma tendência cada vez maior de *martinis* frutados. A mixologia molecular, que está em alta no Brasil, já não está tão em evidência lá fora. A moda agora é o *design* de uma maneira geral: gelos em esferas e técnicas de engenharia de alimentos.

C.B.: O que vocês trouxeram de diferente na bagagem?

James: Experiências e cultura que me fazem enxergar as coisas de um modo diferente.

Lelo: A visão de que estamos muito parecidos com as tendências europeias. E com um adendo: nossas frutas são verdadeiras riquezas. O que



realmente falta é nos mostrarmos mais.

C.B.: Como vocês vão aplicar o que aprenderam nos bares aqui?

James: O primeiro passo é levar adiante a nossa experiência em Cuba e tudo o que aprendemos por lá. Realmente é necessário preparar os *bartenders* para o mundo lá fora. O próximo campeonato internacional há de ser em breve.

Lelo: Sempre vejo os profissionais brasileiros estudando novas tendências e sabores, mas tudo parece ficar em segredo. Somos criativos, mas não sabemos disseminar a informação.

O CONCURSO

A competição foi dividida em duas etapas. Na primeira, todos os participantes apresentaram sua criação e, ao final do dia, foram selecionados apenas quatro profissionais. Já na noite seguinte, eles se enfrentaram no balcão durante um baile de gala. Na ocasião, foi montado um bar especialmente para a etapa final. Cada *bartender* dispôs de 20 minutos para reproduzir três receitas vencedoras do dia anterior. Ainda naquele evento, receberam uma sacola contendo ingredientes com o objetivo de preparar um *drink* surpresa. O vencedor levou para casa o Rum Máximo da família Havana Club (a idade da bebida é um segredo!), o mais caro da marca. E, claro, o reconhecimento mundial!



Foto: Gerardo Lazari

São Paulo

Sampa e Rio recebem embaixadora do *whiskey* irlandês Jameson

A embaixadora na América Latina do *whiskey* irlandês Jameson, o mais vendido no mundo, Carolina Frydman, esteve no Brasil, para uma série de apresentações sobre a bebida. A brasileira, que atualmente vive em Buenos Aires, na Argentina, foi recebida pelos *bartenders* de São Paulo em 17 de maio, no Pub O'Malley's. Já os cariocas puderam se aprofundar nos segredos de Jameson em um encontro no dia 20, no Hotel Fasano. Nas duas oportunidades, após um almoço, os profissionais assistiram a uma palestra da embaixadora, que falou sobre a história e o processo de fabricação do irlandês da Pernod Ricard. Além disso, foi realizada uma degustação com *whiskies* de origem es-

cocesa, americana e irlandesa. "Provar a bebida é a melhor forma de aprender as distinções entre eles", destacou Carolina. Ela explicou que Jameson, por ser triplamente destilado, consegue ser mais suave, mesmo sem um menor teor alcoólico. Em seguida, os participantes se divertiram em um *quiz*, que testou o conhecimento dos *bartenders*. Garrafas de Jameson foram distribuídas a quem acertasse uma das respostas e todos os presentes receberam um chaveiro com a logo da marca. O encontro foi encerrado com muito bom humor e criatividade. Afinal, os profissionais puderam interagir e usar seus talentos para preparar *drinks* com sucos, licores e frutas.



Foto: Francisco Aguiar Dias

Rio de Janeiro



Foto: Francisco Aguiar Dias

Rio de Janeiro



Foto: Gerardo Lazari

São Paulo



Foto: Gerardo Lazari

São Paulo



Foto: Gerardo Lazari

São Paulo



Foto: Arquivo pessoal

Bartenders recebem encontro inédito do Clube do Barman

Os encontros do Clube do Barman continuam de norte a sul do país. No dia 07 de junho foi a vez dos *bartenders* da paulista Ribeirão Preto conhecerem um pouco mais sobre a Pernod Ricard Brasil e seus produtos. A apresentação da companhia aconteceu no Goa Lounge e contou com a participação de 35 profissionais da cidade. Após o almoço, a turma assistiu a palestras do mixologista James Guimarães, bem como preparou – e degustou - *drinks* com as marcas ABSOLUT e Havana Club. Todos os profissionais receberam um certificado de participação ABSOLUT Akademi por terem se aprofundado na cultura do *white spirits*.



Livros

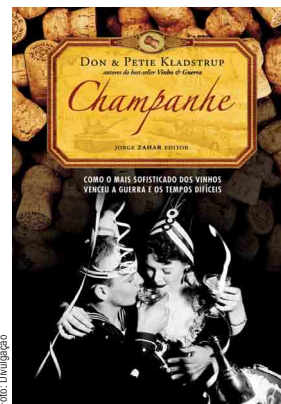


Foto: Divulgação

Champanhe: como o mais sofisticado dos vinhos venceu a guerra e os tempos difíceis

O premiado casal Don e Petie Kladstrup, responsável também pelo *best-seller* Vinho & Guerra, aborda neste livro a trajetória da bebida bem como o local onde ela é produzida. Além disso, o leitor vai conhecer as diversas lutas contra as pragas, catástrofes climáticas, guerras e invasões envolvendo a região de Champagne, na França.

Editora: Jorge Zahar/ Preço: R\$ 39

Curso à distância

O livro interativo “Treinamento de Bartender – Barman / Barmaid”, do Centro de Produções Técnicas, é ideal para quem não tem tempo disponível para frequentar a sala de aula. A série em DVD traz detalhes sobre aparência pessoal, equipamentos e copos, decoração com frutas, elaboração do cardápio do bar e determinação do preço dos coquetéis. O curso é reconhecido pela ABED – Associação Brasileira de Educação à Distância. O material custa R\$ 187 (mais valor do frete de acordo com a cidade de entrega). Informações pelo telefone (31) 3899-7096 ou pelo site www.cpt.com.br.

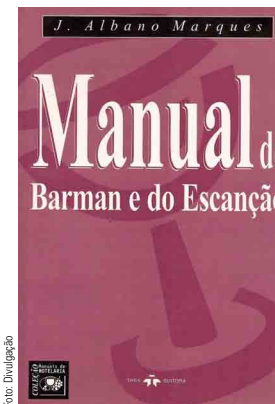


Foto: Divulgação

Um manual para servir bem

O Manual do Barman e do Escanção, 4º volume da Coleção Manuais de Hotelaria, traz em suas páginas a descrição de bebidas alcóolicas e não alcóolicas, das refrescantes, destiladas e até dos aperitivos para quem quer servir bem. Assim como os livros Manual de Hotelaria, Manual de Cozinha e Copa e Manual de Restaurante e Bar, esta publicação é um guia de balcão indispensável para os *bartenders*.

Editora: Thex Editora / Autor: J. Albano Marques / Preço: R\$ 45

Curso

Os *bartenders* de Belo Horizonte têm a oportunidade de realizar o curso de *Flair Bartender* em nível intermediário. Promovido pela escola *Working Flair Bartenders*, as aulas são divididas em oito encontros e têm como objetivo desenvolver habilidades individuais de cada aluno. Inscrições somente para profissionais com curso básico e habilidades de *working flair*. Outras informações pelo telefone (31) 8752-9205 ou pelo site: www.workingflair.com.br

She's a bad

Por Alexander Vianna

Pizzaria Mamma Jamma - Rio de Janeiro

05 morangos

½ tangerina

¼ de limão

60 ml ABSOLUT Citron

10 ml de licor de laranja

05 ml de licor de morango

05 ml de calda de açúcar

Macere as frutas em uma coqueteleira e acrescente a vodka ABSOLUT Citron, o licor de laranja, a calda de açúcar e 03 ml de licor de morango.

Bata tudo com gelo. Coe o conteúdo e coloque em uma taça apropriada para martini. Acrescente os outros 02 ml de licor de morango. Decore a borda da taça com casquinhas de limão.



Brazilian

Por Jameson Silva

Bar Maria João - Salvador



50 ml de ABSOLUT

15 ml dose de licor de pêssego

200 ml de suco de laranja

15 ml dose de licor de menta

01 colher de açúcar

Gelo

Bata a dose de ABSOLUT, suco de laranja, licor de pêssego e colher de açúcar em uma coqueteleira. Despeje o conteúdo em uma taça *long drink* com as pedras de gelo. Por último adicione o licor de menta. Decore com cascas de laranja e folhas de hortelã.



Você sabia que temos uma conta no orkut? O perfil 'Clube do Barman' traz dicas de cursos e *workshops*, fotos de eventos e muitas novidades do setor. Nos adicione e fique por dentro de tudo o que acontece na área em todo o Brasil. Estamos te esperando!

Se você ainda não faz parte do Clube do Barman, entre em contato com James (SP) 11 9189.8574 ou Lelo (RJ) 21 9497.3420 . Envie suas sugestões de matérias e receitas de *drinks*.

"SE BEBER, NÃO DIRIJA"