

O luxo vai ao forno

Bruna Borelli

A rede de panificadoras belga Le Pain Quotidien quer fugar o brasileiro pelo paladar, com receitas europeias de pães artesanais, em um mercado que não para de crescer.

Se você aproveita as idas à Europa para matar a vontade daqueles pães crocantes que só lá consegue encontrar, fique sabendo que não será mais preciso ir tão longe: o Brasil está se tornando um especialista na produção artesanal do pão nosso de cada dia. Embora o mercado brasileiro seja gigantesco – com 63 mil padarias e faturamento anual de R\$ 65 bilhões, graças às vendas do tradicional pãozinho francês –, o setor que mais cresce é mesmo o de padarias gourmet, instaladas nos bairros nobres das capitais brasileiras. A febre de pães artesanais domina principalmente a capital paulista, meca da gastronomia no País. A vinda da Le Pain Quotidien, rede belga de boulangerie, em julho, por exemplo, serviu para mostrar que essa mania veio para ficar.



Ricardo Rinkevicius, da Le Pain Quotidien, planeja abrir 25 sofisticadas padarias em quatro anos

Os negócios estão indo tão bem que o paulista Ricardo Rinkevicius, dono da franquia brasileira, já planeja uma estratégia de expansão nada modesta. “Serão 25 lojas em quatro anos”, afirma o empresário. Hoje, são três unidades da Le Pain Quotidien na cidade de São Paulo: na Vila Madalena, no Itaim Bibi e no shopping Cidade Jardim. Para abrir essas três unidades Rinkevicius investiu R\$ 8 milhões. Até o fim deste ano, serão abertas padarias na rua Oscar Freire, na Vila Olímpia e no Jundiaí Shopping, no interior paulista. “O mercado de padarias artesanais já estava aquecido e o Brasil vive um ótimo momento econômico”, diz Rinkevicius. “Já era hora de abocanharmos um pedaço disso.” Foi com esse discurso que o empresário conseguiu convencer os executivos belgas da Le Pain Quotidien de que era hora de fincar sua marca no País.



O sucesso dos pães artesanais motivou a chef Julice Vaz a expandir sua rede de lojas

Segundo ele, a investida teve início em 2009 e foi tão bem-sucedida que os executivos da rede deixaram a entrada no mercado coreano para depois e acabaram apostando no Brasil. O cardápio das lojas passou então por algumas alterações para ficar “mais com a cara do País”, como a inserção do tradicional pão de queijo, além de sobremesas feitas com a típica goiabada, sem esquecer, é claro, dos quitutes franceses, como o pain au chocolat e as tartines. Se para Rinkevicius o segredo do negócio está na qualidade do pão, feito com fermento natural – com apenas farinha orgânica, água e sal –, para Gabriella Otto, professora de marketing de luxo da ESPM, o sucesso tem tudo a ver com o momento do mercado, em que o requinte passou a ser visto menos como consumismo e mais como exclusividade.

“Por isso o modo de fazer artesanal está tão em alta”, afirma Gabriella. Segundo ela, em outros tempos, as boulangeries, assim como os alfaiates, passavam a impressão de falta de modernidade. “Hoje, passam a imagem de tradição e charme, de algo único.” Outras padarias artesanais, mesmo sem DNA estrangeiro, devem estar no circuito. É o caso da Julice Boulangère, na Vila Madalena, em São Paulo. A chef pâtissière Julice Vaz acompanha de perto o processo de fabricação de seus produtos. “Com apenas sete meses de existência, a casa já havia atingido as metas para um ano”, afirma Julice. “Tanto que, em 2013, abrirei a segunda unidade.”



Nova moda gastronômica, as padarias de luxo fazem sucesso dentro e fora do Brasil

A Jelly Bread, inaugurada há pouco mais de três meses, na avenida Cidade Jardim, é outro exemplo de sucesso e também planeja expansão. Para quem pretende seguir o caminho dos pães de luxo, Paulo Barros, sócio da Jelly Bread, afirma que o ingrediente principal do negócio é ter um bom chef na padaria. “É essencial também a vontade de querer ser melhor em tudo”, afirma ele. “Na Jelly Bread, por exemplo, nós não queremos ser apenas os melhores na fabricação de pães, mas também de doces.” Seja qual for a sua padaria de luxo preferida, é sempre bom saber que não será preciso viajar a Paris para experimentar o que há de melhor. O melhor pão da sua vida pode estar ao lado de sua casa, na padaria da esquina.

Fonte: IstoÉ Dinheiro. [Portal]. Disponível em:

<http://www.istoedinheiro.com.br/noticias/98278_O+LUXO+VAI+AO+FORNO>.

Acesso em: 2 out. 2012.