

Encontro com o Chef

Por Sibeles Negromonte
sibelenegromonte.df@dabr.com.br



Conheça a trajetória de Pablo Lamar, o chef à frente de hamburgueria do Rio de Janeiro que acaba de desembarcar em terras candangas

Pablo Lamar passou boa parte da infância correndo entre a cozinha e o salão do restaurante da família, no coração de Copacabana, no Rio de Janeiro. O garoto cresceu, ingressou na faculdade de administração e, durante o curso, foi fazer um intercâmbio no Canadá. Quis o destino que, neste período, ele voltasse a frequentar um restaurante, só que, desta vez, não por brincadeira, mas com um olhar profissional.

O programa de intercâmbio era um work experience, no qual o estudante passava seis meses aprendendo inglês e seis meses trabalhando em uma área de interesse. E Pablo nem pensou duas vezes: escolheu um pub canadense para viver essa experiência. O estágio do carioca era mais especificamente nas praças de entradas, sobremesas e sanduíches — e esta última acabou se tornando a favorita do jovem.

De volta ao Brasil, em 2011, Pablo concluiu o curso de administração. Chegou a trabalhar na área financeira de uma empresa, mas percebeu que o que lhe dava prazer mesmo era a gastronomia. Ingressou, então, numa faculdade para aprender as técnicas culinárias. “Eu queria fazer os outros felizes, coisa que eu consigo por meio da comida”, resume.

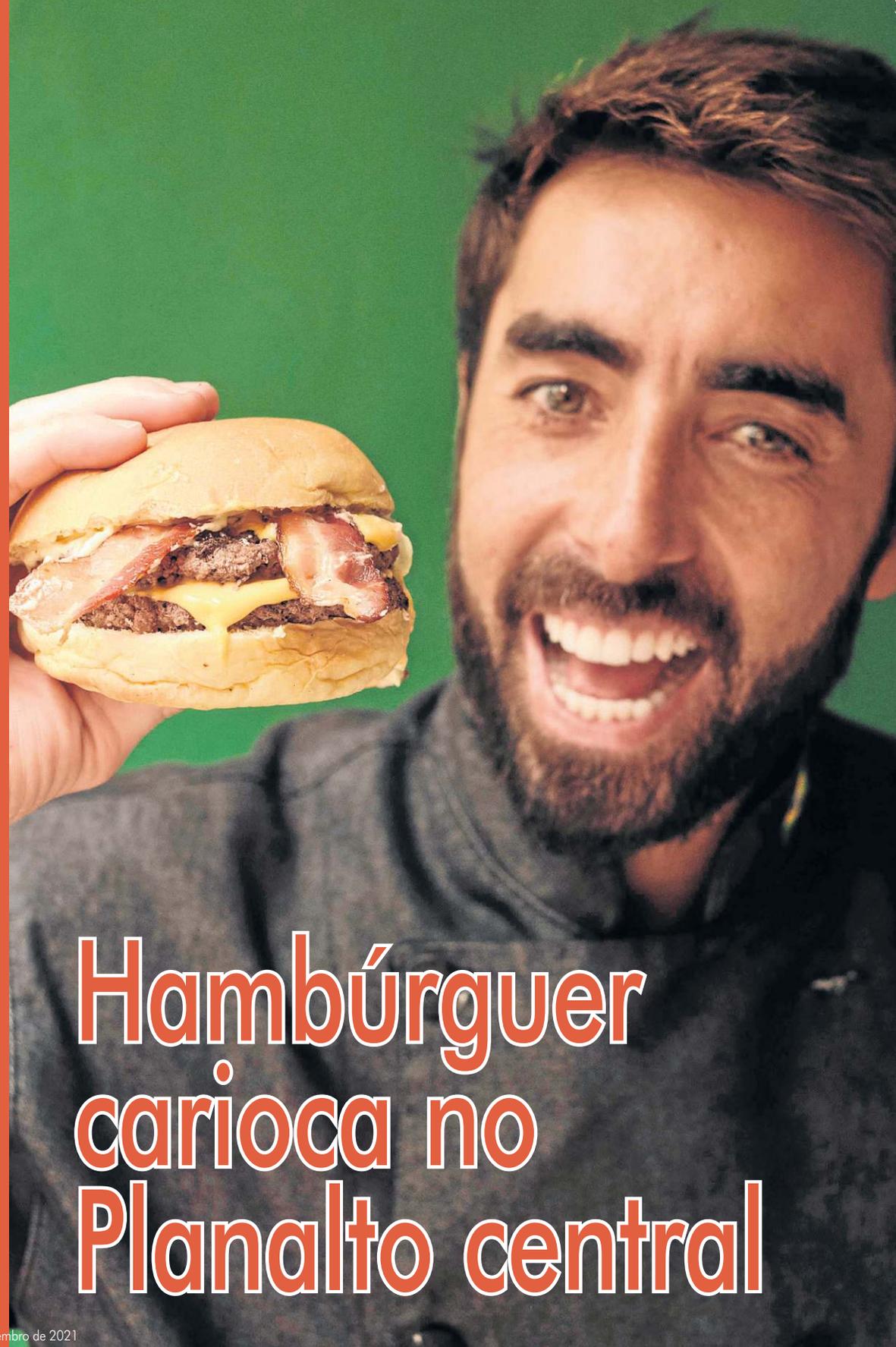
Com a influência do que aprendeu no Canadá, o carioca começou, ainda na faculdade, a fazer hambúrgueres na casa dos clientes — uma espécie de personal do sanduíche. “Cheguei a fazer evento para 150 pessoas”, relembra. E, assim, foi se especializando na arte de criar blends de carne para sanduíche. Passou a ser chamado para fazer eventos em empresa e logo estava dando consultoria para algumas hamburguerias do Rio.

Foi quando, em 2019, Pablo recebeu o convite de uma hamburgueria carioca para comandar a cozinha da casa. A Bob Beef tinha sido criada em 2016, na casa do sócio-fundador Samir Almeida, em Quintino, e tinha uma particularidade: só funcionava por entrega. Depois, migrou para uma cozinha profissional no Méier. E a essa altura já tinha se expandido para outras localidades

Serviço

Vendas e entregas pelo iFood

Instagram: @hamburgueriabobbeef



Hambúrguer carioca no Planalto central