



# A hora e a vez dos drinques

Depois de criar uma bike drink, barman abre casa especializada em bebidas clássicas e autorais. Para o réveillon, ele compartilha uma receita refrescante e fácil de fazer

**E**m 2018, Paulo Cesar Carlos decidiu passar o carnaval em sua cidade natal, Rio de Janeiro, e viu ali uma oportunidade de negócio. Pegou uma bicicleta, acoplou um isopor, encheu de gelo e foi vender gin tônica no meio da folia. Mal sabia ele que, ali, começava uma íntima relação com a coquetelaria e que se tornaria barman.

Havia poucos meses que Paulo tinha se mudado para Brasília, acompanhando a esposa, que tinha recebido uma proposta de trabalho na capital. Jornalista de formação, ele trabalhava com editoração, em São Paulo, mas estava tendo dificuldade em se estabelecer profissionalmente na cidade. Resolveu investir na nova empreitada. Mergulhou de cabeça no mundo dos drinques, pesquisou, estudou e criou receitas autorais.

Achou que estava pronto para abrir seu primeiro negócio na capital. Com o dinheiro ganho com as vendas de carnaval, comprou uma espécie de triciclo e criou a bike drink. Agora, oferecia não só gin tônica, mas outros drinques, clássicos e autorais, na rua de Brasília. Estabeleceu-se em um estacionamento da 408 Norte, em frente a um restaurante japonês que funcionava na quadra. Fez um acordo com os

Gui Teixeira/Divulgação



donos para usar a estrutura da casa para lavar os copos e, em troca, servir suas bebidas aos clientes.

A pandemia, porém, atrapalhou o andar dos negócios e, depois de uma rápida passagem por um bar da cidade como barman e da melhora da crise sanitária, Paulo decidiu que era hora de abrir uma casa de drinques. Em maio de 2021, inaugurou o Bar do Lustre (@bardolustre), na 412 Norte, com a proposta de celebrar a época clássica da coquetelaria, nos anos 1920. A decoração da pequena casa, com capacidade para 30 pessoas, é no estilo art déco com um belo lustre ao centro. Na carta, 18 drinques clássicos e 15 autorais. “Mas sempre estou colocando novidades, sem falar que faço outros que estão fora do cardápio”, ressalta.

## Popularização

Paulo conta que, nesse pouco tempo em que se dedica à profissão de barman, tem notado uma evolução no modo como os brasileiros veem — e consomem — os drinques. Se antes eram vistos por muitos como bebidas doces e consumidas por mulheres, hoje, têm recebido o merecido valor. “Essa mentalidade está mudando. As pessoas já sabem o que é um bom drink e entendem a importância do uso de bons insumos, mesmo que isso resulte em preços mais salgados.”

Entre os clássicos mais consumidos e em alta, o barman aponta o negroni e o fitzgerald, mas revela que muitos buscam os drinques autorais. “Gosto de criar drinques com uma pegada mais cítrica e refrescante, como o supergrass, minha espécie de coringa, feito com gin, capim limão, limão sici-

## LIMONCELLO SPRITZ



- Encha de gelo uma taça de água até a boca.
- Coloque uma dose de 50ml de limoncello e complete com espumante brut.
- Para decorar e saborizar, use a casca de limão siciliano ou uma fatia bem fina.
- Finalize com um ramo de hortelã.

liano e xarope artesanal de gengibre com especiarias”, exemplifica.

Aliás, Paulo revela o segredo de um bom xarope, usado para adoçar a bebida. Para ele, a velha fórmula de um para um (a mesma medida de água e açúcar) é válida, mas é possível dar uma incrementada. E ensina a receita do xarope de gengibre — junte 150g de gengibre descascado e cortado em fatias finas, casca de dois limões sicilianos, especiarias diversas e ½ pau de canela. Ferva por 20 minutos e acrescente a mesma medida de açúcar. “Essa fórmula pode ser guardada e usada sempre que preciso.”

Para brindar a chegada de 2024, Paulo também compartilha uma receita simples, refrescante e cheia de personalidade, feita com limoncello e espumante. Com certeza, você vai fazer bonito na viração. Feliz ano-novo!