



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Fotos: Dudu Bar/Divulgação



Ivanildo, ao fundo (de gravata vermelha) tendo ao lado o chef Randerson lideram a equipe Dudu Bar

O gosto da primavera

É praxe trocar o cardápio a cada estação. Não quatro vezes ao ano, mas, pelo menos duas: no inverno e na primavera. No Dudu Bar, charmosa esquina da 303 Sul, tem sido assim. Só que este ano a inovação teve um diferencial: “O Menu Primavera surgiu de sugestões dadas por toda a equipe, não foi elaborado por um dedo só, mas por muitas mãos”, atesta o sócio Ivanildo Raimundo de Carvalho, brasiliense de 51 anos, que está na casa desde a abertura em 2003.

No próximo mês de

outubro o restaurante chega à maioria. “É claro que iremos comemorar os 21 anos”, informa Ivanildo, mesmo sem a presença do fundador, o talentoso chef Dudu Camargo, que se afastou da casa em junho do ano passado. O nome, porém, continua. “Trata-se de uma marca muito forte defendida por todos nós presentes aqui depois de superar os meses difíceis de pandemia, que manteve a casa fechada”, explica o sócio, ex-braço direito de Dudu Camargo, que chegou a comandar oito



operações gastronômicas no Distrito Federal.

Na reabertura pós pandemia, o alívio financeiro foi trazido pela dupla de sócios: Daniel e José Lamounier, sobrinho e tio, atuantes no

estabelecimento a ponto de Daniel, especialista em marketing e programação audiovisual, emprestar o nome para seu prato favorito: filé com molho de goiabada cascão (R\$ 128,90).