

# Marcas & Negócios

## CAFÉ DANIEL BRIAND

# Um pedaço de Paris em Brasília

As cafeterias francesas são verdadeiros refúgios de charme e autenticidade, onde o tempo parece desacelerar. As mesas pequenas, cobertas com toalhas quadriculadas, são invadidas com o aroma de café fresco e croissants que, a todos os instantes, saem dos fornos. A experiência torna-se ainda mais intimista com as paredes adornadas com espelhos vintage e fotografias em preto e branco, responsáveis por criar um ambiente aconchegante e familiar.

Visitar a França pode ser um sonho distante para muitas pessoas. No entanto, em Brasília, é possível se aproximar da sensação com uma ida à Asa Norte, no café Daniel Briand (CLN 104), que remete às mesmas características dos tradicionais estabelecimentos presentes na Europa. Com quase 30 anos de atuação, o local é considerado um oásis para quem busca tranquilidade, comidas de qualidade e momentos que remetem a uma vida em Paris.

A ideia de construir o espaço veio a partir de uma paixão. "Casei com uma brasileira em Paris e ela quis montar um café temático no Brasil", recorda o empresário Daniel Briand. No entanto, a sua história com a culinária vem de muitos anos antes, ainda na juventude, quando residia com a sua família. "Meu pai era padeiro e com 15 anos eu tive que escolher entre estudar ou entrar em uma confeitaria. Optei pela segunda opção e essa foi a decisão da minha vida", diz.

Esse momento foi transformador



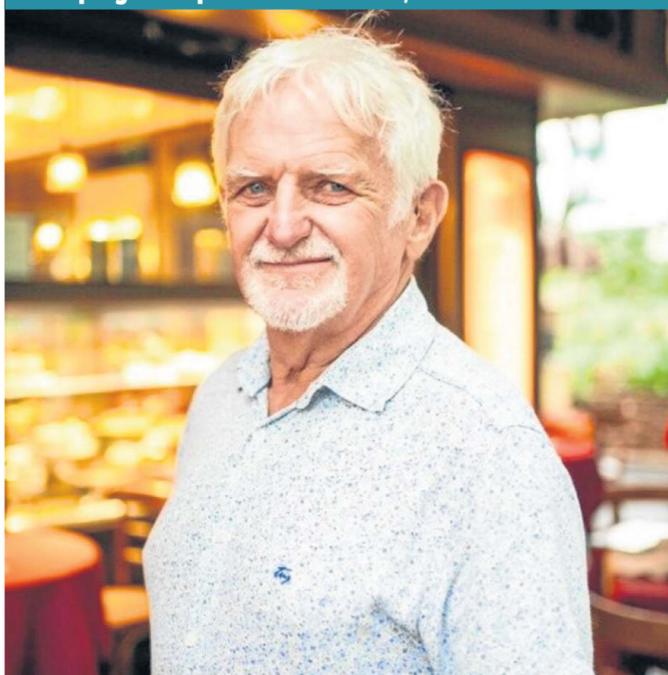
**Sempre no mesmo endereço, de uma única loja crescemos (...) Reunimos uma clientela que vai de jovens aos frequentadores que nos acompanham desde o início"**

especialmente porque, anos depois, trouxe o chef francês à capital do Brasil para conquistar o paladar dos brasileiros. "Eu comecei a trabalhar sem autorização em Brasília", lembra. "Mas anos depois, o açougueiro da loja ao lado me alugou o espaço. O café, aos poucos, cresceu e se moldou com a carinho das cafeterias da França", informa.

Ano passado, ao celebrar os 28 anos da casa, Daniel Briand ressaltou: "sempre no mesmo endereço, de uma única loja crescemos, nos embalamos, aumentamos e diversificamos o cardápio. Reunimos uma clientela que vai de jovens aos frequentadores que nos acompanham desde o início", celebrou. Para Daniel, as quase três décadas na história de Brasília são motivos que o fazem feliz.

Além do próprio estabelecimento, o empresário também ressalta a sua

### Três perguntas para Daniel Briand, fundador do Café Daniel Briand



Julie Lambert/Photographie

#### Qual o segredo para empreender com sucesso?

Eu me divirto demais com os meus funcionários. Rio muito e busco deixar as pessoas felizes para trabalhar aqui. Eu sei que a felicidade em se encontrar e dar um abraço é algo muito do Brasil, mas dentro do ambiente de trabalho é algo um pouco raro. Aqui temos isso e eu os considero uma família. Temos funcionários com 16 e até 20 anos na casa. Eles permanecem, porque são felizes trabalhando. Quando se tem esse sentimento, o rendimento é melhor. É a qualidade presente no dia a dia. Na França, a gente trabalha com horário e pressão, mas aqui todo mundo tá se divertindo, trabalhando junto e rindo. Eu sou orgulhoso dessa parte.

#### Há novidades previstas para o período de Natal e Ano Novo?

Todos os anos eu trago novidades, mas esse ano não idealizei. Costumo fazer troncos de Natal\* e, para 2024, vou fazer de novo. É muito bom. Estou vendo o que já foi criado na casa, que é o caramelo vanille, um clássico.

\*O tronco de Natal, la Bûche de Noël, é uma tradição francesa que se generalizou na Europa quando ainda não havia eletricidade. Alguns dias antes do Natal, escolhia-se um tronco que queimasse o mais lentamente possível, de modo a durar toda a noite e se prolongar, se possível, até o Dia de Reis.

#### Qual o seu sonho para os próximos anos?

Quero que a cafeteria continue sem a minha presença. Isso envolve o espírito e o valor. Estou trabalhando nisso para que a equipe tenha um pouco desses aspectos. É um desafio.

alegria por ser uma das referências da confeitaria. "Fico muito orgulhoso de ver o sucesso da marca e penso que isso se deve a minha filosofia que deu certo. Nunca fiz por dinheiro ou por fama", ressalta. Para ele, é muito estranho que, depois de tantos anos, ele ainda seja uma referência na confeitaria. Na sua visão, a chave disso foi a forma do seu trabalho, envolvendo amor e prazer no dia a dia de sua atuação.

#### Cardápio emblemático

Para o chef, a cafeteria é um espaço para todas as ocasiões. Os croissants, as quiches, os omeletes e os ovos pochês ganham a cena nos cafés da manhã. No entanto, em qualquer momento do dia, os doces enchem os olhos dos brasileiros com tamanha variedade, cores e sabores.

Entre o português e o francês, Daniel Briand apresenta o seu cardápio com as mais variadas opções para a clientela. Para o almoço, um deles chama atenção com a sua apresentação: o specialité du sud-ouest de la France, conhecido como "o prato do sudeste da França". Trata-se de uma coxa de pato confitada acompanhada de mini batatas assadas com ervas, lascas de maçã, fatias de laranja fresca e salada verde orgânica com molho da casa. Para quem deseja uma imersão, é uma boa pedida.

"O visual do cardápio mudou. No que diz respeito aos pratos da casa, há receitas fiéis, presentes desde o início, mas também tem invenções criadas ao longo dos anos. Atualmente, estou lendo várias revistas francesas de confeitaria e isso ajuda na inovação do menu

também. Quando falamos de evolução, também remete aos ingredientes, que mudaram demais. Hoje em dia, os ingredientes vêm de todo o Brasil. Há alguns insumos que vem de fora, mas é pouca coisa", diz.

**12 de OUTUBRO de 2024 SÁBADO**  
**13h às 22h**  
**Praça Lúcio Costa**  
**EM FRENTE AO CONJUNTO NACIONAL**

**Shows Palco Principal**

- 13h30 **Oblomov**
- 15h **Salma & Mac**
- 16h30 **Real Gang**
- 17h45 **Azymuth**
- 19h15 **Ava Rocha**
- 20h30 **Lambada da Serpente**
- 21h40 **João Gordo & Asteroides Trio**

+ DJs Ogunda-0 e Tanvi **Picnikbsb**

Apoio



Media Partner



Patrocínio



Incentivo

Secretaria de Cultura e Economia Criativa

