



Crônica da Cidade

SEVERINO FRANCISCO | severinofrancisco.df@dabr.com.br

Ferreira's Week

O nosso editor José Carlos Vieira disse que a semana passada foi a Ferreira's Week porque os irmãos Clodo, Climério e Clésio tiveram destaque com o lançamento do livro *A profissão do sonho* e com o show *Existência*, de João e Pedro Ferreira, filhos de Clodo, no Clube do Choro. Que me perdoe o leitor, mas não posso fechar a Ferreira's Week sem um registro desse belo show, ainda que de maneira apressada e atabalhoada.

João toca violão e é arranjador do Natiruts; e Pedro é forrozeiro, capoeirista, percussionista e cantor. Eles revisitaram clássicos como *Cebola cortada*, *Ave Coração* e

Rixa com um toque pessoal, e mostraram outras lindas canções menos conhecidas, tais como *Existência*, *Mentira da saudade*, *Carece de explicação* e *Quem fala de mim*: "Amor que é amor não destrói/É melhor um dia sem pressa/Do que um desastre veloz".

Só se fazem mestres, com mestres, dizia Darcy Ribeiro. Eu assino embaixo. João estudou violão com os craques Paulo André e Jaime Ernest Dias na Escola de Música de Brasília. Ele esbanjou a mestria neste instrumento capaz de expressar todas as nuances da alma brasileira.

Nos últimos tempos, para mim, voltar ao Clube do Choro é comovente por uma razão especial. Foi lá que vi, pela última vez, o meu amigo Vladimir Carvalho, no show do cearense Fausto Nilo. Quando entrei, a sala estava cheia, fiz uma varredura com os olhos para identificar quem eu conhecia e, de repente, Vladimir levantou-se, abruptamente, elevou os braços e ordenou em tom

imperativo paraibano: "Vai sentar aqui com a gente, cabra!"

Apontou para a mesa em que estava acompanhado por Gioconda Caputo e Sérgio Moriconi e saiu em desabalada carreira de menino para pegar uma cadeira para mim, ignorando os meus protestos. Fiquei temeroso de que aquele paraibano de 87 anos caísse e quebrasse algum osso. Lá, Vladimir perguntou pela saúde dos amigos "amarelinhos", como ele chamava aos conterrâneos nordestinos.

Se estivesse no show de quinta-feira, com certeza, Vladimir teria ficado tocado com a canção *Conterrâneos*, que nasceu da admiração mútua do paraibano e dos irmãos piauienses, com letra de Climério e melodia de Clésio e Clodo. Considero *Conterrâneos* uma das mais belas canções sobre a migração nordestina da música popular brasileira, capaz de emparelhar com Luiz Gonzaga, João do Vale, Humberto Teixeira e Patativa

do Assaré. Não acreditem em mim, ouçam a canção e tirem as próprias conclusões.

No show, Pedro Ferreira faz uma bela interpretação para *Conterrâneos*, colocando a poesia nordestina em primeiro plano, marcada por uma melodia pungente: "Tão nordestino é o desatino/De sonhar/De construir casa e destino/Sem morar/Tão carregado de esperança/Ao partir/Pensando que a hora da volta/Já está pra chegar".

Eu tenho as minhas intuições sobre o valor de certos artistas e de certas obras ainda não reconhecidos plenamente. Mas eu gosto de testar as avaliações com outras pessoas abalizadas. Assisti ao show na mesma mesa que Valéria Colela, ex-diretora do Canecão, no Rio de Janeiro. Sim, aquela mesma loiraça que me sequestrou, ao chegar no Beirute para o lançamento de *A profissão do sonho*.

Perguntei a ela: "Você que está acostumada a ver espetáculos de música de todo

o tipo, me diga. Esses meninos são bons ou estou enganado e enganando?". Ela me respondeu: "Sim, são muito bons, me fizeram chorar, claro, têm o DNA Ferreira". E não poderiam ocupar qualquer palco para além de Brasília?, acrescentei. "Já ocupam, o João é arranjador do Natiruts", ela me respondeu. "Mas em shows nos espaços maiores precisariam estar acompanhados de banda para dar mais peso".

Durante o show, Pedro Ferreira fez uma declaração muito corajosa e lúcida: "Nesta semana, participamos de uma missa em memória da passagem de um ano da morte de Clodo. Mas, com todo respeito à devoção espiritual, eu acho que a gente tem de reverenciar Clodo é em cima do palco do Clube do Choro, cantando as músicas que ele compôs".

Realmente, não há nada mais espiritual do que o cântico. Foi uma linda homenagem que fechou com chave de ouro a Ferreira's Week; foi um show em feitiço de oração.

ATENÇÃO, RESPEITO E EMPATIA

Para celebrar o Dia do Garçon, trabalhadores destacam a importância dessa atividade para conquistar a clientela e garantir o bom funcionamento de bares e restaurantes

» MARIA EDUARDA LAVOCAT

Nesta semana, é celebrado o Dia do Garçon, data dedicada a homenagear esses profissionais que desempenham um papel essencial no funcionamento de restaurantes, bares, cafés e outros estabelecimentos de alimentação, reconhecendo sua atenção, agilidade e dedicação. A escola está ligada a outra comemoração tradicional: o Dia do Advogado, instituído em referência à criação dos primeiros cursos de direito no Brasil, em 1827.

Junto a ele surgiu o famoso Dia do Pendura, uma tradição em que estudantes de direito frequentavam restaurantes, comiam e bebiam sem pagar, como parte das festividades, deixando em troca gorjetas generosas para os garçons. Esse costume acabou fortalecendo a relação simbólica entre o 11 de agosto e a valorização dos trabalhadores de atendimento, transformando a data em um tributo informal a eles. Embora não exista registro oficial que institua o Dia do Garçon, a comemoração foi se consolidando ao longo do tempo, sendo hoje amplamente reconhecida no Brasil.

Francisco Marino, conhecido como seu Chiquinho, é dono de um dos bares mais tradicionais da capital: o Beirute. Ele iniciou a carreira como garçon no próprio estabelecimento, onde trabalhou por três anos antes de comprá-lo, em 1966. Chiquinho destaca que o garçon é fundamental para o sucesso de um restaurante, pois é quem cria conexão com o cliente, garante um bom atendimento e ajuda a fidelizar os frequentadores. Ele valoriza profissionais íntegros, pontuais, honestos e com personalidade no serviço.

Para Valdemir Soares, gerente do restaurante Dom Francisco, na 402 Sul, "o garçon é a ponta da lança do restaurante". Ele trabalha há 27 anos na casa, também começou a trajetória como garçon e, há pouco mais de dez anos, é gerente. Segundo Valdemir, a comida precisa ser boa, mas o atendimento deve ser ainda melhor.

"É o atendimento que conquista o cliente. Um bom garçon precisa ser atencioso. Cada cliente é diferente. O garçon tem que saber ler cada um e se adaptar. Aqui, a principal orientação é sempre colocar o cliente em primeiro lugar. Então, ele deve ser tratado com todo o cuidado e respeito", explica.

Um exemplo disso é Reginaldo Santos Nascimento, 45 anos, um dos garçons do Dom Francisco. Há 15 anos, ele começou sua caminhada em outro restaurante, onde despertou o interesse pela profissão. Fez um curso de garçon, foi estagiário no



João Marcos Domingos (E), Giovana da Silva e Lucas Rangel no bar Caju Limão, no Sudoeste



Reginaldo Santos Nascimento escolheu a carreira há 15 anos e trabalha no Dom Francisco

» Origem da palavra

A palavra "garçon" vem do francês "garçon", que significa "rapaz" ou "menino", e passou a se referir aos atendentes de restaurantes após a Segunda Guerra Mundial. Atualmente, a data é aproveitada por restaurantes, bares e empresas do setor para homenagear garçons e garçonetes, promover eventos e reforçar a importância do atendimento de qualidade na experiência gastronômica.

Dom Francisco, onde está até hoje, e celebra "uma ótima relação com os clientes".

"Muitos me procuram quando chegam ao restaurante. Tenho facilidade em criar intimidade, sou bem comunicativo, e isso ajuda bastante", conta



Francisco Marino (C), o seu Chiquinho, é dono do Beirute, um dos bares mais tradicionais da capital, mas trabalhou por três anos como garçon no estabelecimento, antes de comprá-lo, em 1966



Para Valdemir Soares (E), há 27 anos no Dom Francisco, sendo 10 como gerente, "o garçon é a ponta da lança do restaurante". Ao lado dele, o também gerente Wílton Melo

"Estar sempre atento à mesa, mantendo tudo limpo e organizado. Ter uma boa relação com o cliente, prestar atenção ao pedido, confirmar direitinho o que foi solicitado, isso é fundamental para a atividade", avalia.

Acolhimento

Em um ambiente mais descontraído, como o bar Caju Limão, com unidades no Sudoeste e na Asa Norte, garçons e garçonetes também são peças-chave para o funcionamento do estabelecimento. João Marcos Domingos, 27, é um dos profissionais do local e afirma que o retorno dos clientes costuma ser positivo graças ao conjunto: atendimento, comida e ambiente.

"A maioria das avaliações que recebemos é de cinco estrelas, e isso reflete o esforço conjunto da equipe e o nosso compromisso com a excelência. Como garçons, buscamos oferecer mais do

que um serviço: queremos proporcionar uma experiência completa para o cliente", ressalta.

Segundo ele, o garçon é fundamental para garantir que o momento dos clientes seja especial. "Mais do que servir, a gente acolhe, presta atenção, entende as necessidades do cliente, inclusive aquelas que ele ainda nem expressou. Cada cliente é único, e cabe ao garçon se adaptar, oferecendo um atendimento atento, respeitoso e humano", explica. João Marcos também afirma que, para um bom profissional, não há cliente difícil: "O que existe é a necessidade de se adaptar e oferecer o atendimento mais adequado".

Para exemplificar, ele relembra que, há cerca de dois meses, atendeu uma pessoa visivelmente abatida. Ao perceber seu estado, ofereceu atenção especial, o que fez com que ela relaxasse e compartilhasse seu dia difícil. Ao final, ela agradeceu e registrou, em

avaliação on-line, que o atendimento mudou completamente seu dia, reforçando para ele que o trabalho vai além, incluindo cuidado e acolhimento.

Lucas Rangel, 23, colega de Domingos, considera que lidar com a clientela é mais fácil do que se imagina. "O segredo é quebrar o gelo. Aqui, a gente preza muito por conhecer o perfil de cada um. Às vezes, a pessoa chega mais fechada, parece estar num dia ruim... Aí, você faz um atendimento educado, com atenção, e, aos poucos, puxa uma conversa leve, uma brincadeira, e consegue arrancar um sorriso. A partir daí, cria-se uma confiança", diz.

Na opinião de Rangel, o garçon é responsável por criar uma experiência, oferecendo empatia, cuidado, proatividade e organização. Quando o cliente se sente acolhido, tende a voltar e indicar o restaurante para amigos e familiares.

Há quatro meses na função, a garçonete Giovana da Silva, 20, relata que a experiência tem sido bastante enriquecedora. "Cada cliente traz uma vivência e uma conversa diferente. É muito bom ouvir. Muitos vêm justamente para isso: conversar, socializar, conhecer gente nova. Ter esse contato direto com eles me permite aprender coisas novas todos os dias", compartilha.

Giovana enfatiza que desenvolveu uma relação especial com um grupo que frequenta o bar para assistir a jogos de futebol. Como é vascaína, têm um assunto em comum. "Eles sempre sentam no mesmo lugar, pedem para colocar o jogo em uma TV específica, chegam com a camisa do time, brincando e conversando. Criamos uma rotina: pedem sempre o mesmo chope, já sabem que sou vascaína e o papo sobre futebol rola a noite toda", comenta.