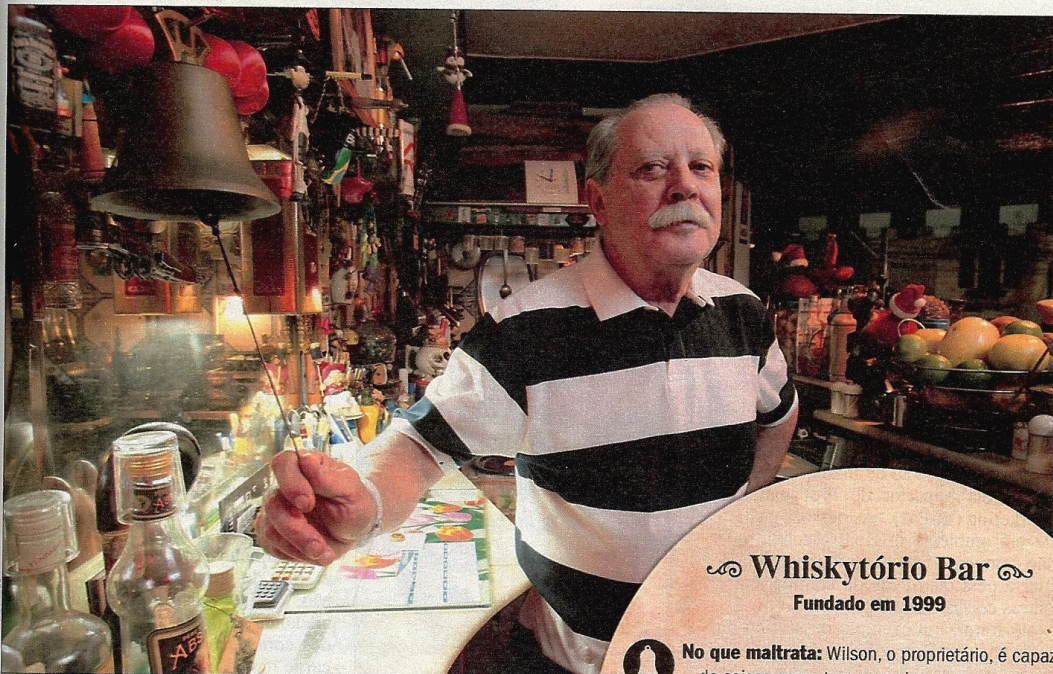


Mau humor no balcão

Contrariando a teoria de que "o freguês tem sempre razão", alguns lugares fazem sucesso com um atendimento ranzinza



Whiskyório Bar

Fundado em 1999



No que maltrata: Wilson, o proprietário, é capaz de coisas como tocar um sino para espantar os clientes na hora de fechar as portas. "Quem fica no boteco até tarde é vagabundo", diz.



No que agrada: a limpeza do bar é impecável. A cerveja está sempre gelada e há espetinhos artesanais de cafta, queijo de coalho e frango.

Rua do Paraíso, 548, Paraíso
(40 lugares). 19h/0h45.



não tem sequer telefone e o horário de funcionamento nem sempre é seguido. Em Moema, o Bar do Giba não oferece cardápio e é preciso ficar lendo os quadros espalhados pelas prateleiras para saber os preços. O curioso é que, mesmo assim, casas com esse perfil conti-

Botequim do Hugo

Fundado em 1987

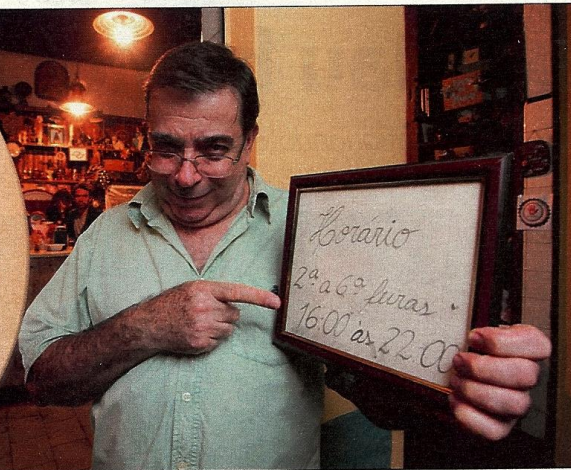


No que maltrata: o lugar, apertado, não precisa de muito para ficar cheio. Quando isso acontece, o proprietário Hugo Cabral chega a barrar frequentadores. Também fecha pontualmente às 22h e não abre nos fins de semana.



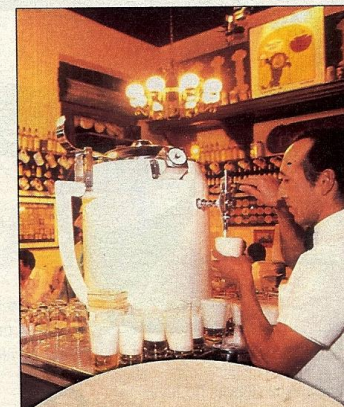
No que agrada: o buraco quente, lanche de carne moída no pão francês sem miolo, é um clássico do lugar. Os pastéis da Zizi também fazem sucesso.

Rua Pedroso Alvarenga, 1014, Itaim Bibi, ☎ 3079-6090
(30 lugares). 16h/22h (fecha sáb. e dom.).
www.botequimdohugo.com.br.



nuam tendo um público fiel que encara o mau humor no balcão como se fosse um charme extra. "Essa postura inusitada acaba criando uma mística que os favorece", afirma Marcos Machado, professor de gestão de marcas no MBA da Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM). "As pessoas gostam de um ambiente original e acham que são compensadas pelo tratamento informal e pela qualidade da comida, entre outras coisas."

No Itaim, um exemplo desse tipo de "serviço" é o Botequim do Hugo. "Não gosto de ficar rodeando as pessoas. Se alguém quiser uma cerveja, basta me pedir que eu trago. Simples assim", explica o dono, Hugo Cabral Filho. Homem de poucos sorrisos e com pinta de figurante de filme nacional dos anos 70, ele fecha as portas pontualmente às 22h e não abre nos fins de semana. A decoração tem vários elementos antigos amontoados nas paredes. "O bairro cresceu muito nas últimas décadas", diz. Apesar disso, o bar se conserva como um oásis de tranquilidade entre os prédios e o trânsito movimentado da Rua Pedroso Alvarenga. A barra por ali só fica um pouco mais tensa quando algum freguês resolve encher a paciência de Hugo. "As vezes tem quarenta pessoas aqui e o cara chega e quer ficar", conta.



Bar Léo

Fundado em 1940



No que maltrata: os clientes são obrigados a invadir a calçada, e o atendimento pode demorar um pouco. Fecha no meio da tarde aos sábados.



No que agrada: o carro-chefe da casa é o chope tirado com precisão. O bolinho de bacalhau, servido às quartas e aos sábados, também atrai fãs.

Rua Aurora, 100, centro, ☎ 3221-0247 (70 lugares).
11h/20h30 (sáb. fecha 16h e dom. não abre).
www.barleo.com.br.



Um banquinho e um chope na mão para amenizar a espera? Que nada... "Já vou logo dizendo que não cabe mais gente." Frequentador há mais de dez anos, o dentista Carlos Sakabe vai um dia sim, um dia não ao boteco. "Quem não conhece o Hugo pode achá-lo antipático, mas é o jeito dele", afirma. "Seu único pecado foi ter tirado de linha o bolinho de bacalhau." A receita era de dona Zizi, mãe do proprietário. Em compensação, ela continua à frente do fogão, ajudando na preparação de especialidades como o buraco quente, lanche de carne moída no pão francês sem miolo, que pode vir à mesa com queijo prato ou gorgonzola.

O Bar Léo, que resiste há 71 anos no centro da cidade, é pequeno e tem poucas mesas. Por isso, está quase sempre cheio. Quem não consegue um lugar no salão precisa se acomodar na calçada em frente e esperar um pouquinho pelo chope Brahma bem tirado. Além disso, o bar fecha às 16 horas aos sábados e não abre aos domingos. O cardápio, em especial o bolinho de bacalhau, servido às quartas e sábados, atrai adeptos. "Nós não fazemos propaganda enganosa. Temos décadas de tradição e quem tira o chope está nisso há muito tempo. Não tem como não ser bom", diz Nilson França, gerente da casa.

PEDRO HENRIQUE ARAÚJO