

# Restaurante nasce na crise

Constatar que existe uma crise econômica no País e em Brasília é bastante fácil. Difícil mesmo é conviver com ela e, quem sabe, até superá-la. Numa época em que a recessão é a vedete principal de jornais, conversas de rua, do comércio e serviço público, falar de investimento pode parecer absurdo. No entanto, essa foi a opção de duas jovens empresárias, Simone Lamaciê e Jaqueline Sá Rego, que há uma semana inauguraram o restaurante Rua Principal, na 405 Sul, onde depositaram todas as suas economias e esperanças.

Certas de que a Rua Principal já é um sucesso, pois desde que abriu esteve lotado todos os dias, as empresárias dizem: "Quando nascemos, a crise já existia. A melhor solução para enfrentá-la é mesmo trabalhar, e muito". Elas garantem que o sucesso é companheiro da competência e dedicação. No restaurante, especializado em saladas e outros pratos leves, prometem manter sempre o mesmo padrão de qualidade, "de primeira".

Simone, 23 anos, e Jaqueline, 26 anos, contam que, até conseguirem inaugurar o Rua Principal, tiveram de enfrentar uma série de dificuldades. A principal foi registrada logo depois da decretação do plano de estabilização econômica do Governo Collor, quando as duas viram suas últimas economias, reservadas para a fase final de acabamento do restaurante, confiscadas pelo Banco Central.

"Foi bastante difícil conseguir dinheiro", lembra Simone. Ela conta que vendeu o carro, assim como Jaqueline. A família das duas também teve participação fundamental, mas no final acabaram tendo de arranjar mais um sócio, Roberto Lamaciê, que ficou com uma cota de 20 por cento no investimento. As empresárias imaginam

que só vão recuperar todo o montante investido dentro de um ano. "Ainda estamos correndo e trabalhando muito para cobrir os bancos", comentam.

## IDÉIA

Abrir um restaurante foi uma idéia que surgiu diante da vontade das duas de montar um negócio próprio. "Estávamos dispostas a trabalhar. A partir daí, começamos a imaginar o Rua Principal", destaca Jaqueline. O estilo do empreendimento foi inspirado em casas semelhantes, localizadas em Búzios, Estado do Rio, onde esperam dentro de um ano abrir um novo negócio.

Todo o projeto do restaurante, que mostra um ambiente claro e arejado, sem perder a sofisticação que já atraiu clientes famosos — como o presidente da Embratur, Ronaldo Monterosa; o empresário Luiz Estêvão de Oliveira e o colunista Gilberto Amaral — foi minuciosamente bolado por Simone e Jaqueline. "Pensamos em tudo", confirmam. Desde o cardápio até os preços, que, segundo as duas, são bastante acessíveis, permitindo que uma pessoa frequente o Rua Principal mais de uma vez por semana.

Montando ainda uma estrutura melhor para poderem abrir a casa também para o jantar, por enquanto, Simone e Jaqueline preferem que o Rua Principal funcione só no horário de almoço. O sistema **self-service** garante a rapidez no atendimento. Diariamente, o **buffet** traz uma variedade de saladas, uma carne, e **mousses** de lagostas, camarão e aipo. Como sobremesa, as empresárias recomendam a Montanha-Russa, um doce com banana, ameixa, baba de moça e gelatina.