

■ Cafeterias crescem na capital

O presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes do Distrito Federal (Abrasel-DF), Fernando Cabral, também acredita que o comportamento dos brasileiros em relação ao café tem mudado. Uma das provas disso, segundo ele, é o famoso café servido depois do jantar nos restaurantes.

– Há pouco tempo o cliente tomava um café de graça depois do jantar. Era uma cortesia. Perdia o empresário, que não cobrava pelo produto, perdia o cliente, que tomava uma bebida horrível depois de um jantar delicioso – afirma.

Para o presidente da Abrasel-DF, dono do Café Antiquário, Brasília tem vivido um crescimento de cafeterias, assim como de lojas especializadas em vi-



No DF, o empresário Antonello Monardo produz três sabores de café, originários de três diferentes regiões brasileiras

Mercado só para estabelecimentos com bom atendimento e bons produtos

nhos. Mercado existe, mas agora apenas para estabelecimentos com bom atendimento, bons produtos e algum diferencial.

Para atender a esse público exigente, o Martinica Café aposta no café Cristina, do tipo gourmet. Atualmente, os cafés servidos no Martinica são do tipo superior, segundo a proprietária, Jurema Baesse. A especialidade da casa é o café vienense: creme de leite puro mesclado com chocolate em pó, café, chantilly e canela.

A diferença entre os tipos de café, além do sabor, é o preço. Se uma xícara de expresso hoje custa R\$ 1,80, o café gourmet custará R\$ 5. – É para quem quer degustar um bom café, mas de vez em quando. Não dá para ter apenas um café mais elaborado. Precisamos ter também um mais simples, mais barato – completa.

Para Jurema, pagar mais caro por um café de melhor qualidade é charme. Antonello Monardo discorda:

– Ou se toma um bom café ou é melhor nem tomar.