

ACONTECE NO FIM-DE-SEMANA

O "poire" faz carreira entre as bebidas

A aguardente de pêra, depois de frequentar a mesa de políticos como Ulysses Guimarães, começa a ser disputada em restaurantes e importadoras especializadas

ANDRÉA FORNES
Do Reportagem Local

O presidente do Congresso constituinte, da Câmara e do PMDB, Ulysses Guimarães, pode não ter conseguido manter a unidade de políticos em torno de uma mesma sigla, mas não se pode tirar dele o mérito de criar uma verdadeira aliança com os partidários do "poire", fortíssima aguardente feita de pêra (teor alcoólico de 45%), com tradição na França e na Suíça. Encontro político que se preze, nunca deixou de discutir sobre a situação do país, comchavos de última hora e acertos ocasionais. Nos últimos tempos, seja em Brasília ou qualquer outro lugar onde a política aconteça, há sempre uma boa garrafa de "poire" para acompanhar tomadas de decisões e brindar novos acordos. Foi assim, por exemplo, quando Ulysses Guimarães derrubou o nome de Tasso Jereissati para o Ministério da Fazenda. Depois de finalizar um almoço na casa do ministro da Ciência e Tecnologia, Renato Archer, com uma boa dose desta aguardente, Ulysses foi avisado pelo governador da Bahia, Waldir Pires — que o governador do Ceará havia sido indicado para a pasta do então ministro Dilson Funaro.

O consumo da bebida chegou a tal ponto que os adeptos passaram a ser chamados de "turma do poire" (pronuncia-se "poar"), "habitués" das rodadas que Ulysses Guimarães costuma promover às sextas-feiras, no restaurante Piantella de Brasília. Por este círculo já passaram o próprio Renato Archer, o ministro da Previdência e Assistência Social, Raphael de Almeida Magalhães (que agora evita tocar no assunto), e o deputado Heráclito Fortes (PMDB), entre outros políticos.

Apreciadores do "poire" têm divergências que não são necessariamente políticas. Que ele deve ser servido puro já é ponto-pacífico. Mas há quem prefira degustar a bebida na temperatura natural, como fazem os

franceses, que levam ao congelador apenas o cálice. Há outros que deixam a aguardente gelar até adquirir consistência lícorosa. Segundo o "restaurateur" Quentin Geenen Desaint Maur, 34, proprietário do L'Arnaque, em São Paulo, o "poire" deve ser colocado na geladeira 24 horas antes de ser consumido para exalar a pureza do "bouquet" da fruta. "É uma bebida digestiva, para ser oferecida após as refeições", diz. Já o artista plástico Hermelindo Fiaminghi, 66, discorda desta teoria sobre a temperatura ideal. Para ele nem o líquido nem o copo devem estar acima da temperatura ambiente. "O rótulo do "poire" não recomenda o resfriamento", afirma. Para o "restaurateur" Giancarlo Bolla (Manhattan, La Tambouille, Buffalo Grill e Gallery) a temperatura perfeita é três graus negativos, "quando o líquido começa a ficar grosso". Millôr Fernandes, 62, não discute este gosto. "O "poire", no masculino como preferem os puristas, deve ser servido bem gelado, num pequeno cálice porque dele se bebe pouco", diz. O escritor e humorista recomenda a aguardente depois do café, "uma bebida ideal para o fim de noite".

Porre de "poire"

Fiaminghi conta que passou a se interessar mais pela bebida depois que visitou uma pequena destilaria francesa, em 1978. "Lá eu vi como era feito a aguardente que traz a fruta dentro da garrafa". Segundo ele, a pêra cresce dentro de uma garrafa que já contém álcool finíssimo —feito da própria fruta—, e dentro do qual irá fermentar, para depois o líquido ser destilado. E o especialista Fiaminghi — amigo, nos anos 60, de William Grants, fabricante do uisque que leva o seu nome — que fala sobre a origem do termo porre, que foi relatada, na semana passada, por Décio Pignatari em sua coluna na Ilustrada. Forte que é, a bebida já teria dado porre em muita gente, daí a adaptação da palavra

para o português. Os dois amigos têm sua própria "turma do poire", da qual fazem parte também o artista plástico Sacilotto e o poeta Ronaldo Azeredo.

Não importa se "tomar poire" virou um símbolo de acesso ao poder", como diz Heráclito Fortes, mas a verdade é que a procura pela bebida tem crescido muito nos últimos tempos. A maioria dos restaurantes em São Paulo já conta com o "poire" em sua carta de bebidas. E a preços dispare. Por uma dose desta "poção de porre" pode-se pagar de C\$ 160,00 a C\$ 532,00 (veja roteiro nesta página). A mesma diferença está registrada na etiqueta das garrafas, com preços que variam con-

forme o tipo (com ou sem fruta), marca e procedência. Há "poires" a partir de C\$ 1.100,00. O "restaurateur" Quentin diz que a pêra dentro da garrafa é decorativa e não interfere nada no gosto da bebida. "Não importa o formato da garrafa. Ela pode ter até as curvas da Luiza Brunet que o seu sabor continuará igual", diz.

"Destilateur" no Brasil

O nome que está na boca da maioria dos que aderiram ao "eudem" é Williams e dele derivam vários tipos de "poire": Le Grand Père, Lagoute, Doff et Iriel, G.E. Massenez, Williamine, que são as mais apreciadas. Há menos de um mês, o fabricante do "poire" que leva

o seu nome, o "destilateur" G.E. Massenez, esteve no Brasil e como é amigo dos Troisgros, aproveitou para visitar o restaurante da família. Ficou satisfeito em ver que no Roanne, serve-se, normalmente, em um jantar de negócios, de duas a três garrafas da bebida. Um dos frequentes da casa é o deputado e ex-ministro Delfim Netto.

Há outros tipos de aguardente, preparados da mesma forma que o "poire", mas à base de outras frutas, como o "frambrósio" e o "quetsche" de ameixa. Mas não há dúvida que nenhum deles se deu tão bem quanto o de pêra. Millôr Fernandes diz que se pode encontrar o "poire" nas versões húngara, portuguesa e suíça. Esta última tão concorde quanto a

francesa. O gosto pelo "poire" foi mais além do que poderia imaginar o círculo do "dr.". Ulysses e acabou virando moda. Assim pensa o fotógrafo Tripoli, dono do Café Photo. "Está na moda porque realmente é uma bebida boa, para quem sabe beber e não gosta de coisas muito doces". Ele diz que atende muitos clientes que tomam apenas um café, coberto depois com um "poire".

Se toda essa fama pode fazer com que as garrafas sumam das prateleiras, e as que sobram, sejam vendidas a preços cada vez mais altos, por outro lado ela evita que a "turma" passe vergonha pedindo um "poir" e ouvindo como resposta: "Só temos Minalba".



Ulysses Guimarães, ao lado do deputado Luiz Henrique, no restaurante Piantella, em Brasília; à sua frente (à esq.) um cálice do "poire", a bebida preferida por políticos



Fortuna Henry, do restaurante francês La Casserole, onde a dose do "poire" custa C\$ 180,00



José Celso Martineli, do restaurante Roanne, que recebeu o "destilateur" G.E. Massenez



Garrafa e cálice do "poire" Williams

A ROTA DO "POIRE"

Onde beber
L'ARNAQUE - r. Oscar Freire, 518, tel. 280-9936, Jardins, zona sul de São Paulo. Abre das 12h às 15h e das 19h à 1h. Dose: C\$ 290,00.
A BAIÚCA - pça Franklin Roosevelt, 256, tel. 255-2333, zona central (funciona das 12h às 15h30 e das 18h às 4h; fecha domingo) e av. Brig. Faria Lima, 609, tel. 212-6341, Jardins, zona sul (aberto das 12h às 15h e das 19h às 3h; sábado somente jantar, domingo somente almoço). Dose: C\$ 195,00.
LA CASEROLE - largo do Arouche, 346, tel. 220-6283, zona central. Aberto das 12h às 15h e das 19h às 24h. Dose: C\$ 180,00.
LA CUISINE DE SOLEIL - al. Campinas, 150 (Hotel Meksoud Plaza), tel. 251-2233, Cerqueira César, zona central. Aberto das 12h às 14h30 e das 19h30 à 0h30; sexta e sábado até a 1h; sábado somente jantar; fechado aos domingos). Dose: C\$ 532,00.
CAFÉ PHOTO - r. Manuel Guedes, 320, tel. 282-4755, Itaim, zona sul. Funciona de terça a domingo, a partir das 18h. Dose: C\$ 240,00.

LA CUISINE DE SOLEIL - al. Campinas, 150 (Hotel Meksoud Plaza), tel. 251-2233, Cerqueira César, zona central. Aberto das 12h às 15h e das 19h às 24h; sábado somente jantar; fechado aos domingos). Dose: C\$ 532,00.
LA COGNAC - r. Amarel Gurgel, 378, tel. 256-9528, zona central (das 12h às 14h30 e das 19h às 24h; sábado apenas jantar das 19h às 2h; fecha domingo) e r. Campos Bicudo, 129, tel. 881-5177, Itaim, zona sul (das 12h às 14h30 e

das 19h à 1h, sábado apenas para o jantar, das 19h às 2h. Dose: C\$ 180,00.
MANHATTAN - r. Bela Cintra, 2.238, tel. 852-0947, Jardins, zona sul. Das 12h às 15h e das 19h às 2h. Dose: C\$ 320,00.
MARCEL - r. Eplítio Martins, 98, tel. 257-6968, zona central. Funciona das 12h às 15h e das 19h às 24h (sábado e feriado somente jantar; fecha aos 24 domingos). Dose: C\$ 200,00.
MASSIMO - al. Santos, 1.826, tel. 284-0311, Jardins, zona sul. Funciona das 11h30 às 15h e das 18h às 24h. Dose: C\$ 240,00.
PADOCK - av. São Luis, 258, tel. 257-4768, zona central. Das 11h30 às 15h e das 18 à 1h. Dose: C\$ 200,00.
ROANNE - r. Henrique Martins, 631, tel. 887-4516, Ibirapuera, zona sul. Das 12h às 15h e das 19h30 à 0h30. Dose: C\$ 290,00.
RODEIO - r. Haddock Lobo, 1.498, tel. 883-2322, Jardins, zona sul. Das 11h30

às 15h e das 18h30 à 1h30. Dose: C\$ 250,00.
ROOF - av. Cidade Jardim, 400, 22º andar, tel. 212-3006, Itaim, zona sul. Das 20h ao último freguês. Dose: C\$ 320,00.
SAN FRANCISCO BAY - r. Barão de Caponense, 30, tel. 853-4596, Jardins, zona sul. Aberto de segunda a sexta, a partir das 18h; sábado e domingo a partir das 20h. Dose: C\$ 180,00.
SPAGHETTI NOTTE - r. Bastos Pereira, 71, tel. 887-8790, Vila Nova Conceição, zona sul. Funciona

apenas para o jantar, das 19h30 às 0h30. Dose: C\$ 300,00.
Onde comprar
BACCO - av. Cidade Jardim, 433, tel. 282-9978/883-7644, Jardim Europa, zona sul e pça. Villabonim, 58, tel. 826-0458/826-0655, Higienópolis, zona central. Le Bon Père: C\$ 1.690,00 (sem fruta); G.E. Massenez: C\$ 2.450,00; Bon Père: C\$ 1.850,00; representação exclusiva da casa: Doff et Iriel: C\$ 1.100,00 (sem fruta); G.E. Massenez: C\$ 2.450,00; Bon Père: C\$ 1.850,00 (sem fruta) e C\$ 3.700,00 (com fruta).
CASA SANTA LUZIA - al. Lorena, 1.471, tel. 282-8386/881-1830, Jardins, zona sul. Doffi: C\$ 1.850,00; representação exclusiva da casa: Doff et Iriel: C\$ 1.100,00 (sem fruta); G.E. Massenez: C\$ 2.450,00; Bon Père: C\$ 1.850,00 (sem fruta) e C\$ 3.700,00 (com fruta).
ELDORADO - shopping center Eldorado, tel. 282-0077, Bon Père: C\$ 1.710,00 (sem fruta).
DEPÓSITO NORMAL - av. Brig. Faria Lima, 1.191

(shopping center Iguatemi), tel. 212-9160/212-3693, Pinheiros, zona sul. av. Ibirapuera, 3.103, loja 6, (shopping Ibirapuera), tel. 543-5343/530-0155, Ibirapuera, zona sul. r. 7 de Abril, 120, tel. 32-0170, zona central. Preço válido para as três lojas: C\$ 2.900,00 (sem fruta) e C\$ 3.900,00 (com fruta).
EL DORADO - shopping center Eldorado, tel. 282-0077, Bon Père: C\$ 1.710,00 (sem fruta).

BARES

Tradicional
CAFÉ DO BIXIGA - (r. Traza de Maio, 76, tel. 259-6059, Bela Vista, zona central). Diariamente, das 18h às 4h. Bar e café. Consumo médio por pessoa: C\$ 100,00. Cartões de crédito: todos.
PANDORO EUROPEAN BAR - (av. Cidade Jardim, 60, tel. 282-4330, Jardim Europa, zona sul). Diariamente, das 9h às 11h. Com mais de 110 marcas de uísque, é famoso pelo seu drinque "coji amigo". Os patetizinhos também são recomendados. Música ambiente, terraço envidraçado. Cartões de crédito: todos.
PONTO CHIC - (lgo. Paisandu, 27, tel. 223-2408, zona central). Diariamente, das 8h às 4h. Famoso por seu sanduíche "bauru", um lugar para lanches rápidos, sucos, chopp e drinques. Consumo médio por pessoa: C\$ 150,00.

BLOND - (r. Pedroso Alvarenga, 461, tel. 852-0225, Itaim, zona sul). De segunda a sábado, das 18h até o último freguês. Pub com decoração em madeira e espelhos. Música brasileira. Covert artístico: C\$ 75,00. Consumo mínimo: C\$ 100,00. Cartões de crédito: todos.
DE REPENTE - (r. Bela Cintra, 1.803, tel. 280-0178, Cerqueira César, zona central). De quinta a domingo, das 21h até o último freguês. Música com conjuntos de rock a partir das 23h30. Consumo mínimo: C\$ 80,00 (sábado) e C\$ 70,00 (outros dias).
HALLELUYAH - (r. Henrique Schumann, 431, tel. 282-5371, Pinheiros, zona oeste). Diariamente, das 20h até o último freguês. Música brasileira ao vivo. Covert artístico: C\$ 100,00. Consumo médio por pessoa: C\$ 100,00.
ONE MORE TIME - (r. Bela Cintra, 2.102, tel. 64-8367, Jardins, zona sul). De segunda a sábado, a partir das 19h. Ambiente que

revive o clima dos anos 60. Apresentação diária de três tríos, que se revezam no palco a partir das 21h. Prato recomendado: "garcas de caranguejo amantiguadas" (entrada) e "haddock ao acañón com coroa de arroz" (principal). Covert artístico: C\$ 90,00. Consumo médio por pessoa: C\$ 300,00.
PLANO'S - (r. Oscar Freire, 811, tel. 853-4948, Jardins, zona sul). Diariamente, das 18h às 2h. Piano bar para casais e pequenos grupos. Não permite a entrada de mulheres desacompanhadas. Cartões de crédito: American Express, Diners, Elo e Nacional.
TASTINGS - (r. André Fernandez, 160, tel. 883-1377, Itaim, zona sul). De segunda a sábado, das 18h às 2h. Três ambientes: wine bar com 125 marcas de vinho, solário onde funciona o restaurante e maquiagem onde se apresenta o instrumentista de sopros Roberto Sion, acompanhado por Arismar do Espírito Santo (contrabaixo). Covert artístico: C\$ 50,00 (segunda a quarta) e C\$ 75,00 (quinta a sábado). Consumo mínimo: C\$ 50,00 (segunda a quarta) e C\$ 70,00 (quinta a sábado). Cartões de crédito: todos menos Nacional.

DANCETERIAS

Rock
ÁCIDO PLÁSTICO - (r. Urupira, 432, tel. 267-8256, Carandiru, zona norte). De quarta a sábado, a partir das 22h. Domingo, a partir das 18h. Uma igreja reformada transformou-se em casa noturna sem perder suas características originais. Shows com grupos de rock subterrâneos. Ingresso: C\$ 80,00 + C\$ 20,00 de consumo.
CAIS - (pça. Roosevelt, 134, tel. 258-9465, zona central). De quinta a sábado, a partir das 22h30. Paróia soltura com decoração em neon e programação musical variada, indo do hip hop ao rockabilly e com uma hora dedicada aos punks habituais. Ingresso: C\$ 150,00.
DANCING - (av. Morumbi, 6.849, tel. 542-7889, Morumbi, zona oeste). De

quarta a domingo, a partir das 22h. Com uma decoração no estilo "bons tempos da discoteca", um lugar onde se pode dançar rock europeu. Quarta, música de disco laser. Ingresso: C\$ 100,00 + C\$ 70,00 de consumo (quarta e sábado).
MADAME SATÁ - (r. Conselheiro Ramalho, 873, tel. 285-6754, Bela Vista, zona central). De quarta a sábado, a partir das 22h30. A casa perdeu seu charme de lugar para iniciados mas continua sendo um local de intensa movimentação cultural, com shows, vídeos, performances e coisas do gênero. Ingresso: C\$ 100,00.
KEY'W - (av. Brig. Faria Lima, 613, 19º andar, tel. 815-6300, Jardim Paulista, zona sul). De terça a domingo, a partir das 21h. Um bom lugar para quem gosta de adolescentes e grupos que interpretam sucessos do momento; para quem não gosta há um amplo terraço onde se

pode respirar. Ingresso: C\$ 150,00 homem e C\$ 100,00 mulher. Consumo: C\$ 150,00 homem e C\$ 100,00 mulher.
ROOF - (av. Cidade Jardim, 400, tel. 212-3006 e 210-3774, Jardim Paulista, zona sul). Diariamente, das 20h até o último freguês. O melhor do Roof, instalado no alto do edifício do Dacon, são seus 360 graus de vista panorâmica. Música de fita e pista de dança. Consumo mínimo: C\$ 250,00 homem e C\$ 200,00 mulher (sexta e sábado); C\$ 200,00 homem e C\$ 150,00 mulher (outros dias). Não aceita cartões de crédito.
ROSE BON BOM - (r. Oscar Freire, 720, tel. 883-2674, Jardins, zona sul). De segunda a sábado, a partir das 23h. Excelente lugar para quem curte as últimas modas alienígenas. Um tardo aberto nos fins de semana. Ingresso: C\$ 100,00 (de segunda a quarta), C\$ 130,00 (quinta), C\$ 180,00 (homem e

Big Bands

AVENIDA CLUB - (av. Pedroso de Moraes, 1.036, tel. 814-7383, Pinheiros, zona oeste). Sexta e sábado, das 18h às 22h. Pista de dança com capacidade para quinhentas pessoas, animada por uma orquestra de 19 integrantes que toca sucessos das big bands e ritmos latinos. Aos domingos, gaiteira com a banda Marc Cor Tado. Covert: C\$ 150,00 homem e C\$ 120,00 mulher (sexta e sábado). C\$ 100,00 (domingo). Não aceita cartões de crédito.

Lambada

LAMBATERIA 1 - (r. Teodoro Sampaio, 1.091, tel. 280-5152, Pinheiros, zona oeste). De terça a domingo, a partir das 21h. Único lugar da cidade especializado em lambada, dança de origem cubana, muito popular no Nordeste.

