

ESPAÇO DO PARCEIRO

Restaurante Filón – Alemanha

Chef Fabio Cunha



Chef Fabio Cunha | Foto: divulgação

Há quase dez anos abrimos nossa primeira loja (restaurante) em um conceituado bairro em Blankenese, na Alemanha. Nosso espírito sempre foi voltado para arte de servir! Um restaurante espanhol, uma comida saborosa, bons vinhos e, é claro, a champanhe.

A ideia era fazer uma boa mistura entre Brasil e Espanha. Competir com os grandes restaurantes era uma tarefa muito difícil. Então, oferecendo um serviço de qualidade ou até mesmo o carinho brasileiro, é que comemoramos nosso grande sucesso! Naquela época eu tinha apenas uma funcionária. Foi ali que começou uma grande jornada, eram quase 15 horas todos os dias!

Os poucos clientes que tínhamos eram recebidos na porta! Uma tradição que até os dias de hoje faço questão de cultivar, quando possível. Após um ano, aquele simples local virou um ponto de encontro... e nunca mais parou. Nossa equipe cresceu, a casa não! Em 2007 recebemos uma grande reportagem sobre o restaurante (revista Prinz), ocupando as primeiras páginas da revista.

Nela uma matéria sobre nossa comida e nosso atendimento, nos colocando entre os melhores do bairro! A partir daí os nossos trabalhos aumentariam. Não tínhamos mais espaço e as pessoas dividiam os lugares! Nossa comida simples (tipo caseira ou um gourmet elegante), foi um ideal associado com a arte culinária da boa comida (alta cozinha) e vinhos. Deu certo! Nossas vidas mudaram.

Com a demanda de novos cliente fomos obrigados a abrir outro restaurante. Foi um grande

privilégio. Sempre estivemos presente na mídia alemã, o que enriqueceu ainda mais o nosso trabalho! Criamos nosso próprio vinho "Filon tinto e branco" e também um sal que é usado especialmente em nossos pratos. Além da nossa escola de culinária, onde treinamos nossos funcionários e oferecemos cursos de cozinha, também oferecemos nas nossas lojas um moderno partyservice, que leva cozinheiro e garçom na casa do cliente!

Foi em 2008 que tive o imenso prazer de recepcionar e conhecer o fundador da Ceraflame, o Sr. Klaus Schumacher, em nossa loja. A partir desse dia ficamos grandes amigos. Sua visita era sempre motivo de muita alegria, um cliente maravilhoso. Passávamos horas conversando. Ele foi um homem extremamente inteligente e empreendedor. Foi ele quem me apresentou a Ceraflame e seus produtos. Em uma das nossas lojas temos até hoje as travessas oferecidas por ele! Foi assim que começou nossa grande parceria com a marca. Em 2013 recebemos o nosso maior prêmio: O Melhor Restaurante Espanhol da cidade de Hamburgo. E neste mesmo ano fomos classificados entre os 10 melhores de Hamburgo. Como disse o Sr. Klaus "Chegar ao Topo, chegamos todos. Permanecer é difícil". E ele tinha toda razão.

Minha vida nada mudou... continuo cozinhando, criando os mais exorbitantes pratos e, sempre que posso, faço questão de receber pessoalmente nossos clientes

na porta. Afinal de contas, nosso lema é SPIRIT TO SERVE! E a Ceraflame vem completar todo esse trabalho, contribuindo muito na arte de servir. Nossos clientes foram acostumados de uma maneira muito familiar, onde as porções são grandes e servidas diretamente na mesa, assim como é na Espanha.

As panelas de cerâmica foram para nossa equipe a melhor forma de apresentar um salmão ao forno, com molho de champanh e mostarda francesa. E do forno, elas iam direto à mesa. Com outra panela isso seria impossível. Nossos buffets / catering são montados exclusivamente com a linha Ceraflame. Peças de muita beleza e qualidade.



Foto: divulgação

O fato é que na nossa cozinha não existem grandes segredos, o que faz a diferença é nosso "Espírito de Servir".

Um grande abraço!
Chef Fabio