

# Com diversos recheios, nova padaria do Bom Fim foca na produção de croissants

Localizada na rua Ramiro Barcelos, a Le Pain & Croissant opera em um espaço de 180 m²

## ➔ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES

juliaf@jcrs.com.br

Inaugurado há pouco mais de um mês, a **Le Pain & Croissant** é a nova padaria do Bom Fim com foco em pães de fermentação natural, croissants e viennoiserie - termo francês que se refere a produtos de padaria feitos com a massa de croissant. O novo negócio é consequência de uma longa trajetória do proprietário Ronan Martins Camargo no setor de gastronomia, onde trabalha há 15 anos, e de experiências anteriores com a criação de outras marcas.

Localizada na rua Ramiro Barcelos, a padaria opera em um espaço de 180 m². De acordo com o empreendedor, a ideia de apostar em um negócio como esse surgiu a partir de uma observação de que o Bom Fim possuía micropadarias, mas ainda faltava uma "padaria com espírito de bairro" e com um certo toque artesanal.

"Eu vim conhecer esse espaço e consegui visualizar essa ideia de padaria aqui. Vimos para cá e montamos a loja em 15 dias, foi uma obra muito rápida. Era gesso, trabalho com pintor, com eletricista. Tivemos que colocar a antiga loja que ocupava o ponto abaixo e construir uma nova", conta Ronan.

O negócio foca na panificação e na boulangerie francesa, carregando o lado afetivo com a comida que o gaúcho tem, principalmente com pão. Segundo Ronan, a estratégia do negócio combina qualidade com acessibilidade de preço.

"Vejo que tem demanda, que tem público. As pessoas estão dispostas a pagar por um croissant feito com manteiga. Aqui, na verdade, tento democratizar esse acesso, garantindo que o pão e o croissant de qualidade não sejam uma coisa exclusiva de gente com dinheiro, mas que o trabalhador também consiga consumir esse produto", desta-



Ronan Martins Camargo está à frente do Le Pain & Croissant, nova padaria especializada em croissant que abriu no Bom Fim

ca o empreendedor.

Além dos pães de fermentação natural, o Le Pain & Croissant conta com os tradicionais cacetinhos. **Entre os croissants salgados com recheio, destacam-se o carbonara, ragu de linguíça, queijo quente e misto.** Na parte dos doces, o de creme de ovos com morango, pistache e biscoito belga são bem procurados também. Os croissants recheados partem de R\$ 24,00, enquanto os sem recheios partem de R\$ 12,00.

Apesar de ser um negócio recente, Ronan conta que o movimento está sendo uma surpresa boa.

"Muitas pessoas que vieram no primeiro dia falaram para outras, e o negócio foi se espalhando. Graças a Deus, temos um movimento bem interessante para um primeiro mês de operação", afirma, comentando que a loja ainda não está pronta, pois o segundo andar do local está sendo construído um espaço de coworking para quem deseja trabalhar na padaria.

Atualmente, o negócio produz cerca de 150 croissants por dia, mas a meta de produção é de 1,5 mil unidades por dia até março do ano que vem. Com esse aumento, o empreendedor prevê a contratação de mais 10 funcionários.

"Vai ser tudo bem setorizado. A ideia será para além de atender delivery, conseguir realizar entregas para padarias da região", comenta.

Hoje, a padaria opera de segunda a sábado, das 10h às 19h30min, e, aos domingos, das 10h às 17h30min. No último domingo do mês, a Le Pain & Croissant não funciona. A ideia é que, no futuro, ocorra uma ampliação no horário de funcionamento, com abertura da loja às 7h.

### Consequência de 15 anos de cozinha

A trajetória de Ronan na gastronomia e no empreendedorismo não vem de hoje. São quase 15 anos desde que iniciou a carreira polindo e lavando utensílios de cozinha,

antes de começar a se desenvolver.

Embora tenha cursado faculdade de gastronomia em 2014, ele percebeu que seu foco principal eram pães e pizzas e decidiu que não precisaria concluir o curso para seguir sua paixão, que desde o início era a panificação.

Na época, uma conversa com Pedro Pernambuco, maestro da Scuola Italiana Pizzaioli Brasil, foi decisiva. Ronan percebeu que o sucesso profissional e financeiro não era a realidade comum na gastronomia naquele período. Ao perguntar o que precisava fazer para se tornar um consultor, recebeu o conselho de "virar um bom padeiro".

"Pedi demissão do meu emprego e fui trabalhar na Massa Madre, padaria artesanal na Marques do Pombal. Fui porque eu queria ver o que era esse negócio de pão de fermentação natural. Já tinha uma noção sobre pizzas, mas não sabia nada de pães", conta.

Para absorver o máximo de

informação, entre 2014 e 2018, Ronan passou por muitos espaços tradicionais da panificação em Porto Alegre, atuando em operações como Massa Madre, Sabor de Luna e Notting Hill, focando em evoluir a prática.

Com o desenvolvimento de suas habilidades, ele passou três anos morando em São Paulo, primeiro à frente de uma padaria artesanal e, posteriormente, trabalhando como consultor de negócios, treinando outras pessoas.

Voltando a Porto Alegre, o empreendedor ainda contribuiu na construção de novos negócios na Capital, como a Sflogia e a Croq D'or.

### Endereço e horário de funcionamento

A Le Pain & Croissant fica na rua Ramiro Barcelos, nº 1895. O funcionamento é de segunda a sábado, das 10h às 19h20min, e, aos domingos, das 10h às 17h20min.