

Cafeteria do bairro Mont'Serrat apostava em parceria com negócios da vizinhança

O Contraponto Café tem como proposta misturar cultura e drinks criativos

→ GASTRONOMIA

GUSTAVO MARCHANT

gustavos@jcrs.com.br

Numa esquina envolta pelo arvoredo do bairro Mont'Serrat encontra-se o **Contraponto Café**, cafeteria que, segundo Gilson Costa, proprietário do espaço, possui o "melhor espresso da cidade". A proposta gira em torno de um ambiente aconchegante, que seja capaz de acomodar qualquer cliente, desde o tradicional, que vem tomar o sagrado café da manhã, até o mais boêmio, em busca de bons drinks autorais à noite.

Ex-executivo, Gilson acumulou passagens por grandes empresas como Melnick e Cyrela, mas sempre teve a ideia de ter um negócio próprio, especialmente ligado à alimentação e ao café.

Parceria inusitada, mas de sucesso

Em abril, o empreendedor adquiriu o ponto, que fica ao lado de um lava-jato e estética automotiva. De acordo com ele, a parceria cultiva uma relação estratégica com o vizinho, transformando a cafeteria em uma "sala de espera de luxo" para quem aguarda o carro ficar pronto. "Essa troca entre os empreendedores é importantíssima, porque acaba sendo uma relação ganha-ganha. Notei que, além do café, aumentou o contingente na lavagem também, os clientes agora têm onde esperar. No período que o ponto estava ocioso, os clientes iam para outros locais ou tinham que aguardar aqui na frente, agora eles podem ficar saboreando ou trabalhando no nosso espaço", explica Gilson, que, apesar da sinergia superpositiva e ótima para ambos os negócios, ressalta que ela é independente.

O nome Contraponto é inspirado no termo musical, que se trata do conjunto de melodias distintas que formam uma melodia maior. A escolha reflete a paixão do dono pela cultura e reforça a ideia de que café e cultura se complementam. "Acho que café e cultura têm tudo a

ver. E cultura não é essa cultura que custa dinheiro, me refiro à cultura das pessoas conversarem, de lerem um jornal, de crescerem do ponto de vista humano. Quero trazer exatamente essa cultura para dentro do café", afirma Gilson, que, no futuro, pretende fomentar o diálogo para que o espaço se torne um local viável para debates, reuniões, sessões de autógrafo e conversas construtivas. "É um desafio que quero trazer para dentro do café. Mas sempre no sentido de construção, nunca de debate para ver quem tem razão – essa polarização a gente não quer. Nós queremos ser um lugar que as pessoas venham e gostem de ficar aqui", salienta.

De acordo com o empreendedor, o público predominante da cafeteria é formado por pessoas mais maduras, que esperam encontrar no local um espaço de convivência para ler ou trabalhar. "Muitos que vêm aqui são vizinhos do bairro, tratado com carinho, pelo nome", comenta. Entretanto, Gilson também mira a juventude, que até vai ao café em eventuais happy hours, mas ainda não "vem em massa". Desde que inaugurou, em julho passado, o Contraponto ofereceu em algumas ocasiões música ao vivo, tocada por artistas locais em um deck externo que acomoda cerca de 22 pessoas e pode ser usado para eventos. Gilson destaca que a varanda se tornou um espaço "singular".

Cardápio da cafeteria

O próprio empreendedor é quem executa os itens mais tradicionais do cardápio, como os cafés e pratos rápidos. Ele destaca a preferência dos clientes pelos ovos mexidos, que ele faz "bem temperados, com pão de forma tostado e queijo gratinado". O misto quente e a panqueca americana também saem bastante, pois são pratos que Gilson consegue preparar na hora.

Já outros itens são adquiridos de fornecedores. Entre eles, fazem sucesso os bolos, os quiches, as empadas de camarão e de frango, e os pães de batata e de queijo. Mas o café é o carro-chefe da casa, com destaque para o espresso, que é elogiado como o "melhor da cidade", segundo o empreendedor, devido ao cuidado com a dosagem, tempo de extração, temperatura da água e aquecimento da



Gilson está à frente do Contraponto e conta com a expertise de Vítor (e), barista e bartender

xícara. Outras opções como o cappuccino italiano e cafés especiais filtrados também são destaque na cafeteria.

Da mesma forma, as bebidas geladas têm um lugar especial no cardápio do Contraponto, como é o caso do Latte Fim de Tarde, café que mistura canela, caramelo, leite e gelo por R\$ 22,90. A bebida é idealizada por Vítor Stiff, bartender e barista que apoia nas demandas da operação.

Apesar de jovem, Vítor possui passagens por bares, onde adquiriu experiência para criar itens autorais. Junto a Gilson, criou os drinks El Caribe e Cinnamon Sour, ambos baseados em canela - especiaria que se tornou característica da casa, presente em várias receitas.

A ideia inicial era criar um coquetel com café que refletisse a essência da cafeteria. Dessa forma, surgiu o El Caribe, que, embora não tenha o café na receita final, incrementou ingredientes para manter a bebida forte e potente, custando R\$ 30,90. "A gente pensou em fazer um coquetel que tenha a ver com a cafeteria, que o café esteja presente de alguma maneira. O El Caribe nasce nesse intuito, dessa busca pela especiaria. Acabei não conseguindo incluir o café no drink. Mas queria algo forte e potente, por isso eu escolhi a canela e mais tarde o rum, que acompanha a bebida", explica Vítor.

O Cinnamon Sour, por sua vez, nasceu com a inclusão do whisky na cafeteria. Segundo Vítor, a canela harmoniza bem com qualquer destilado, o que

facilitou a combinação. "Quando chegou o whisky, eu já pensei: 'ah, vamos criar um whisky com a canela também, deixar presente, ter essa especiaria como a cara da casa'", avalia o barista sobre o drink, que custa R\$ 38,90.

Identidade própria e futuro

Com a proposta de ser um ambiente aconchegante, Gilson estima ter investido R\$ 300 mil com a reforma da cafeteria. Com esse valor, montou a identidade visual da marca Contraponto, a qual inclui uma xícara e um violão, e tem uma decoração inspirada nos gostos pessoais do empreendedor, com uma parede repleta de livros, muitos vinis expostos, itens de Star Wars e objetos que trouxe de sua casa para a cafeteria. "Tudo isso norteou a nossa decoração. Aqui, tem quadros do Pink Floyd, Beatles, do O Poderoso Chefão, do Chaplin. Gosto do meu churrasco, então botei mateira lá. Tem as canecas de onde eu e

minha esposa trabalhamos, um vaso que ganhei do sogro. Esse cantinho é um pouco da gente, é a nossa casa", diz.

O empreendedor ressalta os pontos positivos da localização do negócio, que fica no tranquilo bairro Mont'Serrat. "É um ponto superimportante, porque estou em uma esquina superpositiva, num bairro residencial, com a praticidade da lavagem e de um ambiente calmo, fácil de estacionar", enfatiza o empreendedor, que estuda expandir a marca para novos pontos na Capital.

Endereço e horário de funcionamento

O Contraponto fica na rua Tenente Coronel Fabricio Pillar, nº 1033, no bairro Mont'Serrat, em Porto Alegre. A cafeteria atende de segunda a sexta, das 8h às 19h, e aos sábados, das 9h às 19h.



A cafeteria busca oferecer um espaço acolhedor ao público vizinho