

CLIENTE: RESTAURANTE JOSEPHINE
VEÍCULO: REVISTA GO WHERE GASTRONOMIA
DATA: DEZEMBRO 2011

Josephine

PARA VER E SER VISTO

Jesse de Andrade sempre teve facilidade de se relacionar com as pessoas certas. Resultado: esse ex-açougueiro se tornou um dos restaurateurs de maior sucesso na cidade com um único restaurante, o badalado Josephine, no bairro Vila Nova Conceição. "Em 1997 abri um açougue nesta esquina e olha só no que deu!", brinca. Resumindo: em pouco tempo, o açougue se expandiu e Jesse comprou o imóvel ao lado, onde instalou uma pequena lanchonete, para atender principalmente as mães que vinham levar e buscar os filhos numa renomada escola da vizinhança. A escola promovia aulas práticas sobre alimentos. "Eles traziam as crianças aqui para me verem cortando as carnes. Peguei amizade com as mães e acabei fazendo mais clientes", lembra. Um fator decisivo que contribuiu para a fama do Josephine foram as clientes e vendedoras da loja Daslu, quando a loja se localizava no bairro. "Mulher bonita chama atenção", resume Jesse, com conhecimento de causa. Instalado numa mesa em posição estratégica, próxima à entrada, Jesse observa o movimento da casa e cumprimenta os clientes pelo nome. "Com a minha presença, meu funcionário vai tratar ainda melhor o cliente", explica, sobre as cerca de 18 mil pessoas que passam por mês pela casa, boa parte jovens empresários, socialites e os endinheirados moradores do bairro. "Os clientes gostam de ver e de serem vistos", define Jesse, que está no melhor ponto de São Paulo. O restaurateur prepara para o próximo ano a abertura de uma filial do Josephine, agora num shopping da cidade.

