



O doce aroma da simpatia

No Salão Nobre – Confeitaria e Pão Quente poderá provar o melhor que a tradição, o carinho e a experiência têm para lhe oferecer. À conversa com Francisco Rodrigues, ficámos a conhecer as mais-valias desta casa com fabrico próprio.



“Um ambiente muito familiar e gostamos de brincar um pouco com os nossos clientes, à medida que vamos conhecendo as pessoas”

Em plena rua do Mosteiro, em Matosinhos, há uma pequena casa onde o pequeno-almoço e o café são servidos com o suave tempero de um sorriso. Falamos do Salão Nobre, uma confeitaria que abriu as portas em 2005 e, desde então, mudou para sempre as manhãs de um conjunto cada vez maior de clientes, que já não dispensam a boa disposição de quem aqui trabalha e propaga a sua alegria. Ao leme desta mesma casa encontramos Francisco Rodrigues, um jovem que após concluir a sua formação no ramo da Construção Civil optou por arriscar “uma aventura noutra área”, que lhe permitisse, dia após dia, concretizar um dos seus maiores gostos: “estar em contacto com outras pessoas”.

Assim sendo, e mediante um percurso de 12 anos,

caracterizado pela inevitabilidade de alguns “altos e baixos”, o balanço deste projeto é francamente positivo. Esse é um aspeto que efetivamente se comprova pela “marca que deixamos nas pessoas”. Há, de facto, “um ambiente muito familiar e gostamos de brincar um pouco com os nossos clientes, à medida que vamos conhecendo as pessoas”, explica o gerente. Posto isto, e numa altura em que a exigência do consumidor é cada vez maior, há um conjunto de pequenos gestos que ajudam a cimentar a diferença, fidelizando e promovendo a amizade. Claro está que o bom atendimento que os cinco colaboradores aqui proporcionam só se afigura assim tão eficaz porque, a acompanhá-lo, há uma vasta seleção de doces, bolos e outras pequenas iguarias,

cuja qualidade e vivacidade falam por si.

Assim sendo, a quem nunca pelo Salão Nobre se aventurou recomendam-se os croissants, a tarte de maçã e – qual joia da coroa – os biscoitos húngaros. Fiel em absoluto à filosofia do fabrico próprio – pois “tudo é feito aqui e não revendemos nada” –, este é um estabelecimento onde a tradição e o engenho falam mais alto, sendo precisamente neste papel que os pais do nosso entrevistado, Alexandrina Laranjeira e José Rodrigues, materializam o melhor do seu know-how e gosto pela arte. Também dignas de nota são as refeições de almoço que esta dupla assegura diariamente, caracterizadas pelo seu paladar caseiro e familiar.

Uma das opções que, por outro lado, conta sempre com muita saída são os bolos personalizados, quer sejam de aniversário, quer se tratem de outras épocas comemorativas, como o Natal

ou o célebre Dia dos Namorados. Precisamente a pensar no apelo e magia de cada efeméride, o Salão Nobre faz questão de preparar-se a rigor para cada grande acontecimento do ano, podendo os clientes deliciar-se, por exemplo, com um bolo em forma de coração a 14 de fevereiro, ou com um staff todo “vestido a rigor” em plena época de Carnaval, através da qual se toma, ainda, partido da luminosidade do espaço para encantadoras e surpreendentes decorações.

Mas, por entre os hábitos e tradições que se criam, persiste sempre um olhar sobre o futuro, marcado pelo otimismo e pela vontade de chegar cada vez mais longe. “O que desejo é que 2018 possa ser um ano melhor do que o que agora terminou”, vaticina o nosso entrevistado, entusiasmado com a possibilidade de enfrentar novos desafios, sempre com o sorriso e a simpatia que fazem deste o mais nobre dos salões.



A qualidade com sabor ...

Fabrico Próprio

Rua do Mosteiro, 57 • 4465-703 Leça Do Balio, Porto, Portugal • Telefone: 22 902 8175

