



*“As nossas francesinhas são diferentes das que são confeccionadas no Porto, pois lá os restaurantes utilizam muito a salsicha e a linguiça frescas, e nós aqui aplicamos a salsicha e linguiça fumadas, e depois temos o nosso molho que acaba por ser o expoente máximo desse prato”*

No caso específico de Paredes, verificamos que muitas são as famílias que aqui acabam por se juntar, pois, embora o Invictus Café não tenha um menu específico para as crianças, existem outros espaços nas redondezas que servem refeições adaptadas a essa faixa etária, e o restaurante não fecha a porta a ninguém para que pequenos e graúdos possam partilhar o momento do repasto, sem constrangimentos. Já a vila de Lousada é dona de outro movimento e, embora o negócio nesse restaurante não assuma a mesma expressão, a verdade é que ambos os espaços surgiram como uma homenagem à essência portuense. Nessa narrativa invicta, a francesinha evidencia a tradição, juntamente com a cerveja que a acompanha: “As nossas francesinhas são diferentes das que são confeccionadas no Porto, pois lá os restaurantes utilizam muito a salsicha e a linguiça frescas, e nós aqui aplicamos a salsicha e linguiça fumadas, e depois temos o nosso molho que acaba por ser o expoente máximo desse prato”, caracteriza.

Para os que não dispõem de tanto

tempo ou preferem uma refeição mais rápida, podem encontrar uma variedade de snacks como o Pica-Pau, o Cachorro Especial, o Prego no Prato, o Hambúrguer, as moelas, as bifanas, as saladas e, para além da cerveja ou dos outros refrigerantes habituais, Paulo Ribeiro faz questão de ter vários vinhos que aquecem a alma. “Os produtos que temos são de qualidade e primamos pela organização, pois sabemos que se formos organizados nos nossos métodos de trabalho tudo flui normalmente e trabalhamos com ânimo”, transmite. Este trabalho é visível todos os dias, pois é nessa alegria de bem cuidar que podemos encontrar a singularidade do Invictus Café. Claro que nada disto seria possível sem o empenho dos funcionários, por isso Paulo Ribeiro realça a dimensão humana que enriquece todo este trabalho. Está consciente de que é necessária uma conjugação de esforços para que o destino de ambas as casas

seja conduzido a bom porto e todos os elementos da equipa que decidiram fazer parte desta “grande família” são uma peça fundamental para que a engrenagem continue a movimentar-se com dinamismo.

Com a quadra natalícia à porta, há pessoas que já fizeram aqui a sua reserva e Paulo Ribeiro e Susana Magalhães aproveitam também esta data para desejar um Feliz Natal aos seus colaboradores, clientes, fornecedores e amigos, pois são todas estas pessoas que ajudam a família Invictus Café a crescer, ano após ano.

## FUTURO

Em abril de 2020, o Invictus Café vai completar dez anos de existência, e Paulo Ribeiro considera necessário fazer um refresh à identidade visual do restaurante em Paredes para reforçar este Ser portuense. Acoplado a esse investimento, perspetiva-se também o desenvolvimento de um projeto de raiz, no restaurante em Lousada. O conceito continuará intacto, mas o casal considera importante acompanhar o mercado, não esquecendo as raízes identitárias que caracterizam este sabor nortenho.

## O sabor invicto da Francesinha



Desde muito cedo que Paulo Ribeiro conhece os meandros do ramo da restauração. Durante duas décadas trabalhou numa casa icónica, em Penafiel, mas a ambição cresceu e, em 2010, abriu o Invictus Café, em Paredes. O objetivo foi desde sempre oferecer o sabor original dessa tão célebre especialidade nortenha – a Francesinha – e transportar a sua autenticidade para outros recantos de Portugal.

Num olhar retrospectivo, Paulo Ribeiro constata que o balanço tem sido positivo e foi a soma de vários ingredientes que ditaram o sucesso deste restaurante. Num primeiro momento, Paulo Ribeiro contou com o apoio de vários familiares, mas à medida que a casa ganhou nome e dimensão, o negócio adquiriu novos contornos. E se, em 2012, quis abrir os seus horizontes e registou a marca a nível internacional; em 2013, cumpriu um dos objetivos que traçou desde o início desta jornada e abriu um novo estabelecimento com a mesma marca na vila de Lousada. Esta nova casa conta com a sua esposa, Susana Magalhães, como gerente. Hoje, percebemos que ambos os espaços preservam o mesmo conceito, mas também verificamos que muita desta viagem gastronómica faz-se de verdadeiros momentos de união.

## CIDADES DIFERENTES, CONCEITOS IGUAIS

Quando entramos em ambos os estabelecimentos, observamos o seu slogan inscrito nas paredes – “Uma com, outra sem!” – e logo procuramos adivinhar a mensagem subliminar que estão a tentar comunicar connosco. Ora, tendo em conta que a riqueza da gastronomia portuguesa é diversa, também os pedidos dos clientes são diferentes. Por isso, se uns preferem uma francesinha com batata, outros preferem-na sem, se uns pedem uma francesinha com ovo, outros estimam-na na sua ausência, ou com o molho à parte, e por aí fora. Todas as aplicações são trabalhadas mediante a vontade do cliente, pois o mais importante é garantir essa flexibilidade.



Uma com...<sup>®</sup>

...outra sem!



### PAREDES

Av. Dr Francisco Sá Carneiro, 151  
4580-104 Parede  
Tel.: 255 777 420 / 918 038 235

www.invictuscafe.com  
invictus@invictuscafe.com

### LOUSADA

Rua Palmira Meireles, 297  
4620-668 Lousada  
Tel.: 255 812 348