

Clipping

Camarada Camarão

Inauguração RioMar



VERBO
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO





VERBO
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO



Veículo: Diário de Pernambuco
Editoria: Viver / João Alberto
Data: 17 de novembro de 2017, sexta-feira
Página 6

VIVER

Recife, sexta-feira, 17/11/2017



JOÃO ALBERTO

"Antes que uma guerra justa, é preferível uma paz injusta." Samuel Butler

Gastronomia

Sylvio Drummond, Jr Aziz, David Thé e João Valente comandam segunda-feira o coquetel de abertura do Camarada Camarão, que será o maior restaurante do RioMar, com mil metros quadrados. O projeto é do arquiteto carioca Ricardo Campos.

Verbo
Assessoria

Veículo: Jornal do Commercio
Editoria: Cultura / Social 1
Data: 19 de novembro de 2017, domingo
Página 10

10 **Jornal do Commercio**



Recife, 19 de novembro de 2017 **domingo**

Social1



MIRELLA MARTINS
mirella@meio.com.br
www.social1.com.br
Twitter, Snapchat e Instagram: @blogsocial1
Telefone: (81) 3413-6418

ASSISTENTES:
Anneliese Pires
apires@jc.com.br
Romero Rafael
rrafael@jc.com.br

Rápidas

Sylvio Drummond, João Valente, David Thé e Júnior Aziz fazem abre - só para convidados - segunda o Camarada Camarão do RioMar. Vai ser o maior restaurante do mall.

Veículo: Viva RioMar

Editoria: Gastronomia

Data: 20 de novembro de 2017, segunda-feira

Link: <https://vivariomarrecife.com.br/gastronomia/camarada-inaugura-maior-restaurante-do-grupo-no-riomar/>



Camarada inaugura maior restaurante do grupo no RioMar



Um lugar ideal para reunir os amigos, a família ou simplesmente curtir um Happy Hour no fim do dia. O Camarada Camarão acaba de inaugurar no **RioMar Recife**, na Praça de Alimentação do Piso L3, com números superlativos. São cerca de 400 lugares em uma área de quase mil metros quadrados. É a maior unidade em Pernambuco da rede de restaurantes especializados em frutos do mar.

O camarão continua sendo o carro-chefe em mais de 40 versões do vasto cardápio. Mas o chef francês François Schmitt também dá um toque regional aos pratos, com ingredientes tradicionais da culinária nordestina. Além de frutos do mar, o cliente encontra opções de carnes e aves. Vegetarianos também não ficam de fora. Há pratos exclusivos para eles.

O preço é um diferencial do Camarada. De segunda a sexta-feira, os clientes podem aproveitar o Cardápio Due, que oferece pratos especiais para duas pessoas, com opções a partir de R\$ 59,90.



Happy Hour

Além do almoço e jantar, o Happy Hour, das 17h às 20h, promete movimentar o restaurante. No cardápio, chope gelado, drinques especiais e petiscos, com preços promocionais, de domingo a domingo. Nesse horário, coquetéis, caipifrutas, uísques e chopes da casa ficam pela metade do preço original. Entradinhas também têm valores especiais.

» Camarada Camarão

RioMar Recife, Praça de Alimentação do Piso L3

Segunda a sexta, das 11h30 às 15h e das 17h às 23h

Sábado, das 11h30 à 0h

Domingos e feriados, das 11h30 às 22h



Veículo: Blog Fernando Machado

Editoria: Notas

Data: 20 de novembro de 2017, segunda-feira

Link: <http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=185318>

FERNANDO MACHADO

Blog

Flashes

Hoje, às 18h30, temos coquetel de inauguração do **Camarada Camarão**, de **Sylvio Drummond**, **João Valente**, **David Thé** e **Aziz Júnior**, no Shopping RioMar.



VERBO
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO



Veículo: Roberta Jungmann

Editoria: Acontece

Data: 21 de novembro de 2017, terça-feira

Link:

<https://www.folhape.com.br/robertajungmann/acontece/acontece/2017/11/21/NWS,49414,76,503,ROBERTAJUNGMANN,2467-O-PRESTIGIADO-OPEN-CAMARADA-CAMARAO-RIOMAR.aspx>

**ROBERTA
JUNGMANN**

Acontece

ACONTECE

O prestigiado open do Camarada Camarão no RioMar

Casa abre terceira unidade no Recife



Sylvio Drummond e François Schmitt

Foto: Gleyson Ramos/Divulgação

Recife ganhou mais uma unidade do Camarada Camarão. Dessa vez, a rede pernambucana chega no RioMar. Entre os diferenciais da casa, a cozinha conta com tecnologia KDS - Kitchen Display System onde, através de monitores, é possível controlar desde o pedido até o prato na mesa do cliente. O projeto arquitetônico é do badalado escritório carioca Santa Irreverência, comandado por Ricardo Campos. O restaurante já abre com novidades como a linha Fit, o menu vegetariano e as novas opções do menu Due. Bolinhos de bacalhau, a empada de camarão e o filé com fritas estão entre as delícias do cardápio.



O arquiteto Ricardo Campos e o paisagista Marcelo Kozmhinsky

Foto: Gleyson Ramos/Divulgação

Veículo: Blogs das PPPs

Editoria: Notícias

Data: 21 de novembro de 2017, terça-feira

Link: <http://www.blogdasppps.com/2017/11/prestigiada-inauguracao-do-camarada-camarao-no-riomar-recife.html>



Prestigiada inauguração do Camarada Camarão no RioMar Recife



Sylvio Drummond e François Schmitt

Foto: Gleyson Ramos/Divulgação

Recife ganhou mais uma unidade do Camarada Camarão. Dessa vez, a rede pernambucana chega no RioMar.

Entre os diferenciais da casa, a cozinha conta com tecnologia KDS – Kitchen Display System onde, através de monitores, é possível controlar desde o pedido até o prato na mesa do cliente.

O projeto arquitetônico é do badalado escritório carioca Santa Irreverência, comandado por Ricardo Campos. O restaurante já abre com novidades como a linha Fit, o menu vegetariano e as novas opções do menu Due.

Bolinhos de bacalhau, a empada de camarão e o filé com fritas estão entre as delícias do cardápio.



Veículo: Blog Fernando Machado

Editoria: Anotações do Cotidiano

Data: 21 de novembro de 2017, terça-feira

Link: <http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=185363>

FERNANDO MACHADO

Blog

Anotações do Cotidiano

O Grupo Drumattos, leia-se o diretor **Sylvio Drummond**, inaugura hoje, no RioMAr, a nova unidade do **Camarada Camarão**. O restaurante tem uma área de quase mil m², e capacidade para atender 400 pessoas. **Sylvio Drummond**, **João Valente**, **David Thé** e **Aziz Júnior** investiram R\$ 3 milhões. A cozinha tem à frente o chef **François Schmitt**.

Veículo: Jornal do Commercio
Editoria: Cultura / Social 1
Data: 22 de novembro de 2017, quarta-feira
Página 8

8 **Jornal do Commercio**

Social1



MIRELLA MARTINS
mirella@riomar.com.br
www.social1.com.br
Twitter, Snapchat e Instagram: @blogsocial1
Telefone: (81) 3413-6418

Recife, 22 de novembro de 2017 **quarta-feira**

ASSISTENTES:
Anneliese Pires
apires@jc.com.br
Romero Rafael
rrafael@jc.com.br



GLEYSON RAMOS/DIVULGAÇÃO

CAMARADA RIOMAR João Valente, Sylvio Drummond, Aziz Júnior e David Thé



VERBO
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO



Veículo: Diário de Pernambuco
Editoria: Viver / João Alberto
Data: 27 de novembro de 2017, segunda-feira
Página 5



Veículo: Jornal do Commercio
Editoria: Cultura / Social 1
Data: 28 de novembro de 2017, terça-feira
Página 8

8 **Jornal do Commercio**



Social1



MIRELLA MARTINS
mirella@verbo.com.br
www.social1.com.br
Twitter, Snapchat e Instagram: @blogsocial1
Telefone: (81) 3413-6418

Recife, 28 de novembro de 2017 **terça-feira**

ASSISTENTES:
Aneliese Pires
apires@jc.com.br
Romero Rafael
rrafael@jc.com.br

De olho

Sylvio Drummond contratou uma consultoria americana para prospectar o mercado de lá. Criou a Recife's e deve, em 2019, chegar, *chegando...* Vai ser uma rede de *fast casual* com foco nos frutos do mar e pegada natural e orgânica.

Reforma e abre

O empresário, aliás, promete reformar o Camarada Camarão do 1º Jardim de BV, em fevereiro. "A casa tem 12 anos. Vamos dar uma modernizada". Para 2018, abre unidade no RioMar Aracaju e tem duas *paqueras*: Brasília e São Paulo.

Redonda 1

Rafael Drummond conseguiu a franquia da Pizza Studio no Brasil. Nos planos, 100 unidades em cinco anos. A primeira operação será no Aeroporto do Recife, seguida de loja no Shopping Recife.

Redonda 2

A pizzaria americana ficou conhecida, nos States, como "a Subway da pizza", pelo estilo parecido com a gigante americana de sanduíches. Escolhe-se a massa e os recheios. Não tem borda. Isso é *invencionice* brasileira.

Veículo: Jornal do Commercio

Editoria: Boa Mesa

Data: 29 de novembro de 2017, quarta-feira

Link: <http://jconline.ne10.uol.com.br/canal/cultura/boa-mesa/noticia/2017/11/29/camarada-aporta-o-melhor-do-litoral-no-riomar-317964.php>



INAUGURAÇÃO

Camarada aporta o melhor do litoral no RioMar

Nova operação confirma a rede como porto seguro quando o assunto é frutos do mar na cidade

Publicado em 29/11/2017, às 18h53



Camarada: nova operação no RioMar leva o melhor do mar ao shopping

Léo Motta / JC IMAGEM

Bruno Albertim

Semana passada, a despeito de uma página inteira do cardápio listar uma série de receitas com o artigo, o chef François Schmitt se recusava a servir para clientela qualquer prato com sirigado. “Nosso fornecedor habitual teve problemas com a pesca, e não encontrei nos fornecedores locais um peixe com a qualidade com que estamos acostumados”, justificava o francês radicado no Nordeste do Brasil onde, desde 2005, responde pela cozinha dos restaurantes sob a marca Camarada. A postura do chef talvez justifique o fato de, em menos de uma semana de funcionamento, o novíssimo Camarada do shopping RioMar estar até com espera nos horários de pico. “Prefiro deixar de servir a servir algo abaixo do nosso padrão”.

É de fato impressionante como um restaurante desse porte consegue manter o rigor absolutamente artesanal em cada receita - a maior parte, naturalmente, de peixes e frutos do mar, provenientes de fornecedores rigorosamente selecionados. Em restaurantes pequenos como bistrôs familiares, é de se esperar o esmero com cada preparo. Mas o Camarada é uma nada pequena catedral da mesa. Apenas na equipe, são 130 funcionários treinados para atender até 400 pessoas simultaneamente.

Apesar do tamanho, o projeto arquitetônico é feliz em intimismo. Com muitas plantas e cerâmica, ambiência informal em que não nos intimidamos em pegar os camarões na mão como se numa beira de praia, a casa oferece um belo encontro entre o rústico praieiro e a sofisticação de um centro urbano de compras. Com uma boa carta de vinhos, caipiroscas irrepreensíveis e um chope, simples, sem maiores complexidades, mas rigorosamente bem gelado, a casa convida, antes da refeição propriamente, ao petiscar.

DO AQUÁRIO

Diretamente do aquário, saem ostras depuradas, fresquíssimas, vivas, abertas à mesa. No serviço volante, acepipes como caldinhos e as empadinhas de camarão, massa bem quebradiça, fininha, e recheio vistoso e pronunciado, vão fazendo o tempo passar com mais vagar. Das 18h às 20h, o lugar é especialmente disputado pelas ofertas do happy hour: bebidinhas e petiscos pela metade do valor corrente no cardápio normal. O camarão Praia do Paraíso é ligeiramente empanado em farinha e

marinado no chope e ervas antes de ser puxado na manteiga com alho e fatias de uma cebola ligeiramente adocicada e tão marcante quanto o próprio crustáceo. A porção generosa (1/2 quilo) custa R\$ 39. A porção de seis mini acarajés, servidos com vatapá, vinagrete e camarões (R\$ 40) é outra fronteira que, uma vez cruzada, o prazer é garantido.

A ordem é mesmo compartilhar. Ainda que indicados para dois, os pratos do menu Due poderão servir mais comensais, sobretudo depois da escala inevitável nos petiscos. Nova no cardápio, a moqueca de peixe, cubos suculentos de sirigado ou pescada amarela, vem imersa em molho com discos de banana da terra (R\$ 79), com opção apenas de banana para os veganos. Com dendê moderado, arroz, pirão e uma farofinha que são um carinho. Sim, o restaurante está num shopping, mas sem dévidas é um dos pontos mais saborosos do litoral pernambucano.

Camarada Camarão - Shopping RioMar Recife. Diariamente, das 11h30 às 15h e das 17h às 23h. Fone: 3039-1570.



Veículo: Jornal do Commercio
Editoria: Cultura / Boa Mesa
Data: 30 de novembro de 2017, quinta-feira
Página 5

Recife, 30 de novembro de 2017 quinta-feira



Jornal do Commercio 5

Cultura

Boa Mesa

DO MAR Camarada leva ao RioMar os sabores do litoral pernambucano, com ótimas opções para uma refeição ou mesmo happy hour

Com jeito de beira de praia



DESCOLADO O projeto arquitetônico investiu muitas plantas e cerâmica, criando ambiência informal num espaço para 400 pessoas



MENU Para fãs de crustáceo, uma boa opção é o camarão no chope. A moqueca de peixe com banana da terra tem dendê moderado



BRUNO ALBERTIM
bruno.albertim@gmail.com

Semana passada, a despeito de uma página inteira do cardápio listar uma série de receitas com o artigo, o chef François Schmitt se recusava a servir para clientela qualquer prato com sirigado. “Nosso fornecedor habitual teve problemas com a pesca e não encontrei nos fornecedores locais um peixe com a qualidade com que estamos acostumados”, justificava o francês radicado no Nordeste do Brasil, onde, desde 2005, responde pela cozinha dos restaurantes sob a marca Camarada. A postura do chef talvez justifique o fato de, em menos de uma semana de funcionamento, o novíssimo Camarada do RioMar estar até com espera nos horários de pico. “Prefiro deixar de servir a servir algo abaixo do nosso padrão”.

É de fato impressionante como um restaurante desse porte consegue manter o rigor absolutamente artesanal em cada receita - a maior parte, naturalmente, de peixes e frutos do mar, provenientes de fornecedores cuidadosamente selecionados. Em restaurantes pequenos, como bistrôs familiares, é de se esperar o esmero com cada preparo. Mas o Camarada é uma nada pequena catedral da mesa. Apenas na equipe, são 130 funcionários treinados para atender até 400 pessoas simultaneamente.

Apesar do tamanho, o projeto arquitetônico é feliz em intimismo. Com muitas plantas e cerâmica, ambiência informal em que não nos intimidamos em pegar os camarões na mão como se numa beira de praia, a casa oferece um belo encontro entre o rústico praieiro e a sofisticação de um centro urbano de compras. Com uma boa carta de vinhos, caipiroskas irrepreensíveis e um cho-

pe, simples, sem maiores complexidades, mas bem gelado, a casa convida, antes da refeição propriamente, ao petiscar.

Diretamente do aquário, saem ostras depuradas, fresquíssimas, vivas, abertas à mesa. No serviço volante, acepipes como caldinhos e as empadinhas de camarão, massa bem quebradiça, fininha, recheio vistoso e pronunciado, vão fazendo o tempo passar com mais vagar. Das 18h às 20h, o lugar é especialmente disputado pelas ofertas do happy hour: bebidas e petiscos pela metade do valor corrente no cardápio normal.

O camarão Praia do Paraíso é ligeiramente empanado em farinha e marinado no chope e ervas antes de ser puxado na manteiga com alho e fatias de uma cebola adocicada e tão marcante quanto o próprio crustáceo. A porção generosa (1/2 quilo) custa R\$ 39. A porção de seis miniacarajés, servidos com vatapá, vinagrete e camarões (R\$ 40) é outra fronteira que, uma vez cruzada, o prazer é garantido.

A ordem é mesmo compartilhar. Ainda que indicados para dois, os pratos do menu Due poderão servir mais comensais, sobretudo depois da escala inevitável nos petiscos. Nova no cardápio, a moqueca de peixe, cubos suculentos de sirigado ou pescada amarela, vem imersa em molho com discos de banana da terra (R\$ 79), com opção apenas de banana para os veganos. Com dendê moderado, arroz, pirão e uma farofinha que são um carinho. Sim, o restaurante está num shopping, mas sem dúvidas é um dos pontos mais saborosos do litoral pernambucano.

● Camarada Camarão - RioMar Recife. Diariamente, das 11h30 às 15h e das 17h às 23h. Fone: 3039-1570.

Veículo: TV JC / Jornal do Comercio
Editoria: 2+1 Economia de um jeito fácil
Data: 5 de dezembro de 2017, terça-feira
Link: <https://www.youtube.com/watch?v=iQ38Kc6gezE>



Rede de restaurantes a e inovação e tecnologia em Startups



TV JC

Transmitido ao vivo em 5 de dez de 2017

INSCREVER-SE 21 MIL

2+1 Economia de um jeito fácil - 5/12/2017

Fernando Castilho entrevista, no programa 2+1 [#Economiadeumjeitofácil](#), o empresário Sylvio Drummond, presidente do Grupo Dumattos que opera a rede de restaurantes Camarada e também o quadro sobre inovação e tecnologia em startups. [#TVJC](#)

Veja também pelo www.tvjc.com.br

Veja também pelo www.tvjc.com.br

Categoria Notícias e política

Licença Licença padrão do YouTube

verbo@verbo.com.br