

## Bistrô do MAC recebe premiado bartender da Coreia do Sul

---

Ana Claudia Guimarães

*Leo Seo fará hoje demonstração de seus famosos drinques e diz que pretende lançar mistura inspirada na feijoada*

O bartender sul-coreano Leo Seo, conhecido por sua criatividade e excelência em mixologia, responsável pelos drinques do Jangsaeng Healthy Bar, em Seul, está no Brasil. Hoje, ele atravessa a Ponte Rio-Niterói para dividir o seu conhecimento em uma apresentação especial no Bistrô MAC, das 14h às 16h. A demonstração será aberta ao público. Leo Seo vai preparar os seus famosos e premiados drinques.

O sul-coreano fará ainda uma masterclass exclusiva, no próprio bistrô, para bartenders da cidade. Leo Seo aproveitará o evento para anunciar o seu próximo drinque em homenagem ao Brasil, o “Feijuada”. Trata-se de uma mistura, ainda em fase de elaboração, de soju coreano, cachaça e elementos que remetem ao prato tradicional brasileiro.

— Penso em transformar sabores do prato tradicional brasileiro em líquido. Isso poderá incluir infusões ou extratos que capturem a essência desses ingredientes. Além disso, pretendo incluir temperos como louro e cominho. Mostrarei futuramente esse drinque. Hoje, estou aqui como embaixador da bebida tradicional coreana. Pretendo divulgar a excelência da bebida tradicional do meu país e interagir com bartenders locais do Brasil e profissionais do setor. Quero refletir e trabalhar com eles na criação e consumação de uma cultura de bebidas alcoólicas melhor — afirma.?

Leo Seo chegou ao país na semana passada para participar como jurado da quarta edição do Concurso de Drinques do Centro Cultural Coreano no Brasil, em São Paulo. Depois, o bartender fez algumas apresentações na capital paulista. Missões cumpridas com sucesso. Agora, já no Rio, o BistrôMAC é o primeiro a recebê-lo. Aqui, ele promete fazer drinques que misturam bebidas coreanas com brasileiras e outros ingredientes. E até, quem sabe?, visitar as nossas famosas praias.?

— Vim ao Brasil três vezes, mas é a primeira vez no Rio. Estou ansioso para conhecer Niterói. Já sei que tem praias maravilhosas — adianta o bartender, que

também é formado em Turismo.

O primeiro trabalho de Leo Seo com drinks foi no hotel Park Hyatt Seoul, que tem três bares. Entre eles, o imponente The Timer House Bar:

— Eu fiquei completamente fascinado pelo ambiente, cheio de espelhos. Tinha a oportunidade de ver todos os clientes circulando pelo local e reparar no envolvimento deles com os drinks servidos. Na época, queria ser ator de musical, mas eu achei muito atraente poder encontrar e conversar com uma grande quantidade de pessoas. Além disso, até hoje acho incrível poder transmitir mensagens através de minhas criações — diz.

E os espelhos do Park Hyatt Seoul viraram referência na carreira de Leo Seo. Um de seus drinks mais conhecidos é o Mirror, inspirado em um modelo utilizado por mulheres para se maquiar durante a Dinastia Joseon. A peça é utilizada especialmente como suporte na apresentação do badalado coquetel. A ideia é que os clientes vejam o seu próprio reflexo enquanto experimentam o drink. No suporte do espelho há uma gaveta com flores mortas. O objetivo é conscientizar a sociedade sobre a obsessão por padrões de beleza.

Com todas essas criações, o bartender sul-coreano se tornou o grande nome por trás do Jangsaeng Geongangwon Bar, que fica na região de Gangnam, no tradicional mercado de Yeongdong. É lá que Leo Seo faz coquetéis com bebidas tradicionais coreanas e oferece novas experiências às pessoas. O nome do bar é o mesmo de uma loja de produtos naturais que operou no mercado por 20 anos. Até a placa desta loja foi reutilizada.

— Quando pensei em retirar a placa, veio a ideia de combinar bebidas tradicionais e superalimentos. A intenção também era fazer um projeto para revitalizar o tradicional Mercado de Yeongdong, em que pudéssemos coexistir e prosperar com ele. Nós colaboramos com os comerciantes do mercado, utilizando ingredientes e bebidas produzidas na Coreia para criar coquetéis — conta.

### **O modo de operação do bar é único, como ele explica:**

— Cada coquetel é uma obra de arte criada com o objetivo de promover saúde e celebrar a vida. Os ingredientes são selecionados cuidadosamente, de fontes locais, apoiando a comunidade, reduzindo a pegada de carbono e proporcionando uma explosão de sabores autênticos e inovadores. Quando os clientes entram, eles recebem como aperitivo padrão o Huttgae Water, que é cozido por seis horas

e leva frutas secas e mandioca. Somos fiéis ao conceito de loja de produtos naturais — finaliza.

<https://oglobo.globo.com/rio/bairros/niteroi/noticia/2024/04/21/bistro-do-mac-recebe-premiado-bartender-da-coreia-do-sul.ghtml>

**Veículo:** Online -> Portal -> Portal O Globo - Rio de Janeiro/RJ