



São Paulo ganha novo bar, em esquema «portas abertas»: o Sonique

Com projeto arquitetônico da Triptyque e serviço inédito de concierge, o Sonique consolida a região do Baixo Augusta como uma das mais efervescentes da cidade

São Paulo, fevereiro de 2009 - Da necessidade, cada vez maior, da população jovem dos grandes centros urbanos de encontrar locais públicos de convivência, surge o Sonique bar com o conceito de «third space», um terceiro espaço além da casa e do trabalho. Um espaço gregário, informal, democrático e sem barreiras. A proposta do novo bar é que seus clientes possam ir sozinhos ou acompanhados, a pé, de carro ou de metrô, para ouvir boa música.

O Sonique abre suas portas em 9 de fevereiro, na Rua Bela Cintra, e volta os olhos para a região conhecida como Baixo Augusta, resgatando a direção original de São Paulo. Chico Lowndes, sócio-proprietário do bar adianta: «Não importa a ocasião - happy-hour, reunião de trabalho, comemoração de aniversário e principalmente o «esquenta» para uma festa -, o Sonique proporciona o prazer de tomar um drink elaborado ou uma comida simples e saborosa, ao mesmo tempo em que encontra pessoas interessantes». Por lá, o cliente também terá acesso ilimitado a uma rede wi-fi gratuita.

O nome Sonique faz referência à velocidade do som, às formas de expressão sonora. Representa o desejo pela comunicação, pela interação e pela música, conceitos que cunharam a criação do empreendimento de Beto Lago e Chico Lowndes (Mundo Mix), Lelo Ramos e Rubens Cohen (Piola), e Reynaldo L Coelho (MKT Pro). Seguindo este mote e pensando no público urbano que irá frequentá-lo, o Sonique oferece um serviço gratuito e inédito, o concierge bar, que disponibiliza transporte executivo ou comum, ingressos e reservas para clubes, exposições, filmes, shows, eventos e até restaurantes.

No Sonique, a arte contemporânea também tem espaço reservado. A sua fachada será o suporte para obras «site specific», ou seja, concebida especificamente para o local. O bar contempla mostras e performances audiovisuais, variando sazonalmente. De forma sutil, a música será comandada pelo DJ residente Du Carrasco, embora o Sonique abra espaço para apresentações especiais de DJs e bandas nacionais e internacionais.

O cardápio de bebidas e comidas é tão versátil quanto o clima do bar, em preços acessíveis. O menu do Sonique oferece uma cartela extensa de bebidas. Entre as apostas estão os martinis, que somam 12 variações, a base de vodka, gin ou saquê. O cliente pode



degustar o clássico 007 Martini (gin + vodka + vermute), o martini eternizado pelo agente-secreto que sempre pedia, shaken, not stirred (batido, não misturado), mas é possível ousar com um Lemongrass Martini, que combina gin, suco de maçã, capim limão e calda de gengibre. Os drinks a base de vinho espumante também são especiais, como o exclusivo Duble Bouble (espumante e água gaseificada com sabores, como baunilha) ou o Russian Sparkling (vodka, suco de limão, cereja e espumante).

O chef Guilherme Schulze, que já passou pelas cozinhas do Figueira Rubayat, Hotel Grand Hyatt e Piola, produziu um cardápio despretenso de entradas e pratos, como o Camarão com guacamole em tortilla crocante e o Penne ao pomodoro com crispy de Parma. Além disso, o Sonique oferece um menu de sanduíches, que inclui o revisitado churrasquinho, só que com queijo emental, ou mesmo o clássico Club Sandwich.

Também com um pé no universo da moda, o Sonique conta com uma parceria com a marca American Apparel, que veste todo o staff. O look foi criado exclusivamente para o bar e aprovado pelo fundador da marca, Dov Charney.

Triptyque

A arquitetura do Sonique foi concebida pelo clã franco-brasileiro Triptyque, que participou da última Bienal de Veneza. A fachada brutalista, movimento deflagrado por arquitetos durante as décadas de 50 e 60, que destaca os elementos naturais de uma construção, privilegia a estrutura do local. Do lado de dentro, os profissionais da Triptyque utilizaram móveis especialmente desenhados, dispostos em uma configuração modular e versátil. Segundo Gregory Bousquet, arquiteto da Triptyque, o ambiente pode variar entre restaurante, bar, galeria de arte, pista de dança com DJ ou espaço para shows. Tudo isso sem perder um milímetro da identidade e com espaço de sobra para acomodar cem pessoas sentadas e 200 em pé, em uma área de 415 m².

Para criar o ambiente do Sonique, os profissionais da Triptyque buscaram materiais crus, como o concreto, fiações e tijolos aparentes, típicos do brutalismo representado por nomes como Lina Bo Bardi e Paulo Mendes da Rocha. O ambiente é todo revestido com molduras clássicas, fazendo um contraponto às características brutalistas do projeto. Em neon monocromático e dimerizado, as molduras invadem o teto e contam com programação sequencial feita por uma central de controle especialmente concebida para o projeto. As mesas do local também contam com neons, complementados por espelhos que dão a impressão de fundo infinito, um objeto de puro design.

Dois mezaninos com capacidade para 60 e 80 pessoas foram projetados à frente e aos fundos do bar com o objetivo de proporcionar momentos exclusivos para seus clientes, além de eventos customizados ou mesmo um encontro de trabalho. A reserva é obrigatória.



Sonique

Rua Bela Cintra, 461, Consolação

Telefone – fale com o concierge: (11) 2628- 8707

Horário de funcionamento: terça-feira e quarta-feira, das 18h às 2h; quinta-feira a sábado, das 20 h às 3 h

Terça: Entrada Gratuita

De Quarta a Sábado : Conforme Programação.

Serviço de vallet no local: R\$ 20,00

Capacidade: 300 pessoas

Acesso para deficientes

Aceitamos os cartões : Visa e Mastercard

Censura: 18 anos

www.soniquebar.com.br

info@soniquebar.com.br

Patrocínio: FEMSA (grupo Coca-Cola (HEINEKEN)), Red Bull, Souza Cruz e Pernod Ricard (ABSOLUT)

Parceiros: Bacardi, Aurora, American Apparel e Perrier

Assessoria de imprensa

Cartaz Comunicação

Leandro Matulja e Sandra Calvi

Informações para Imprensa:

André dos Santos (+55 11) 3871-3030 / 9194-3477

horário de atendimento das 9h às 18h

andre@agenciacartaz.com.br