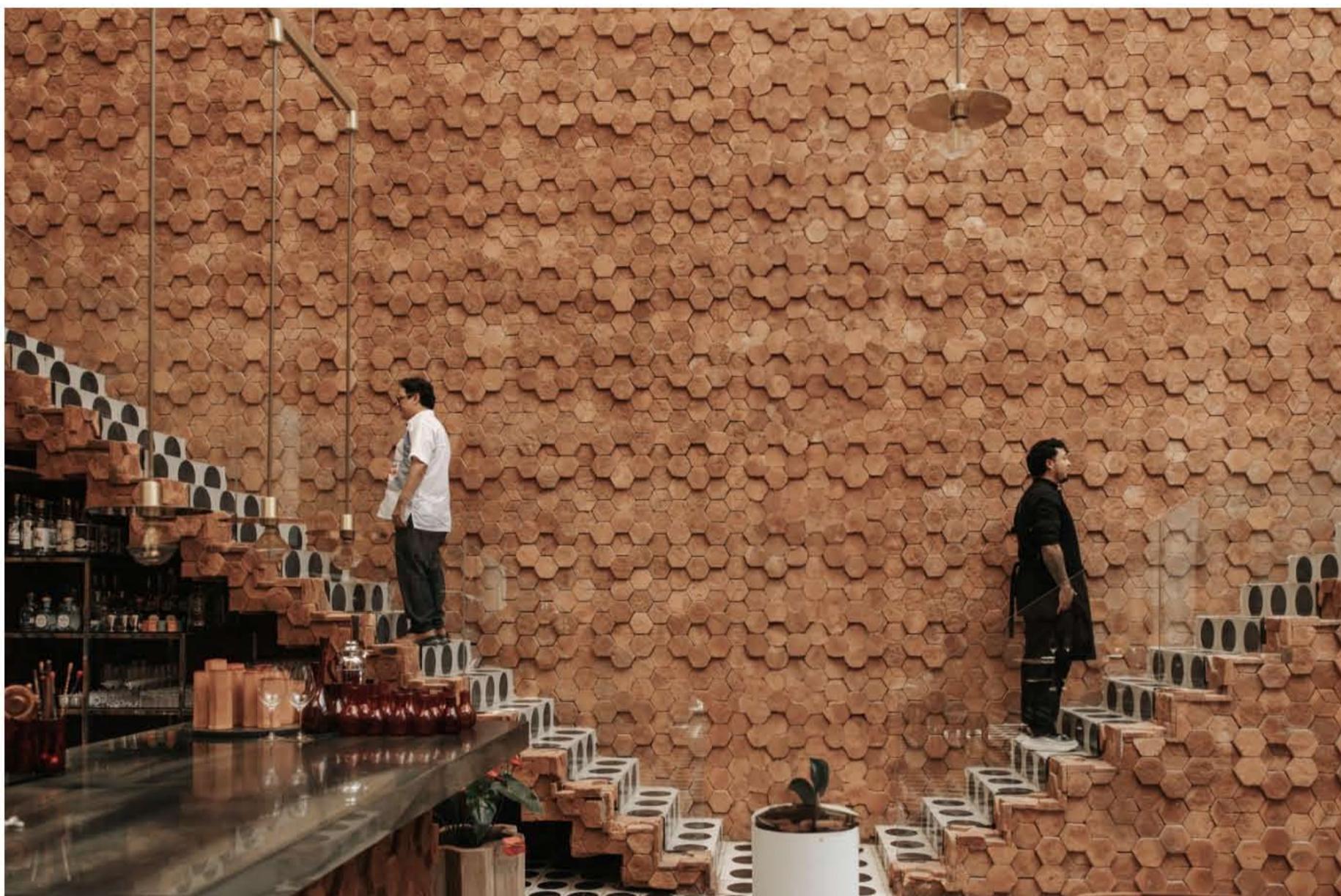


I N H A U S

ARQUITECTURA • VANGUARDIA • EXPERIENCIAS

Bruna y Octo: gastronomía, arte e infinito

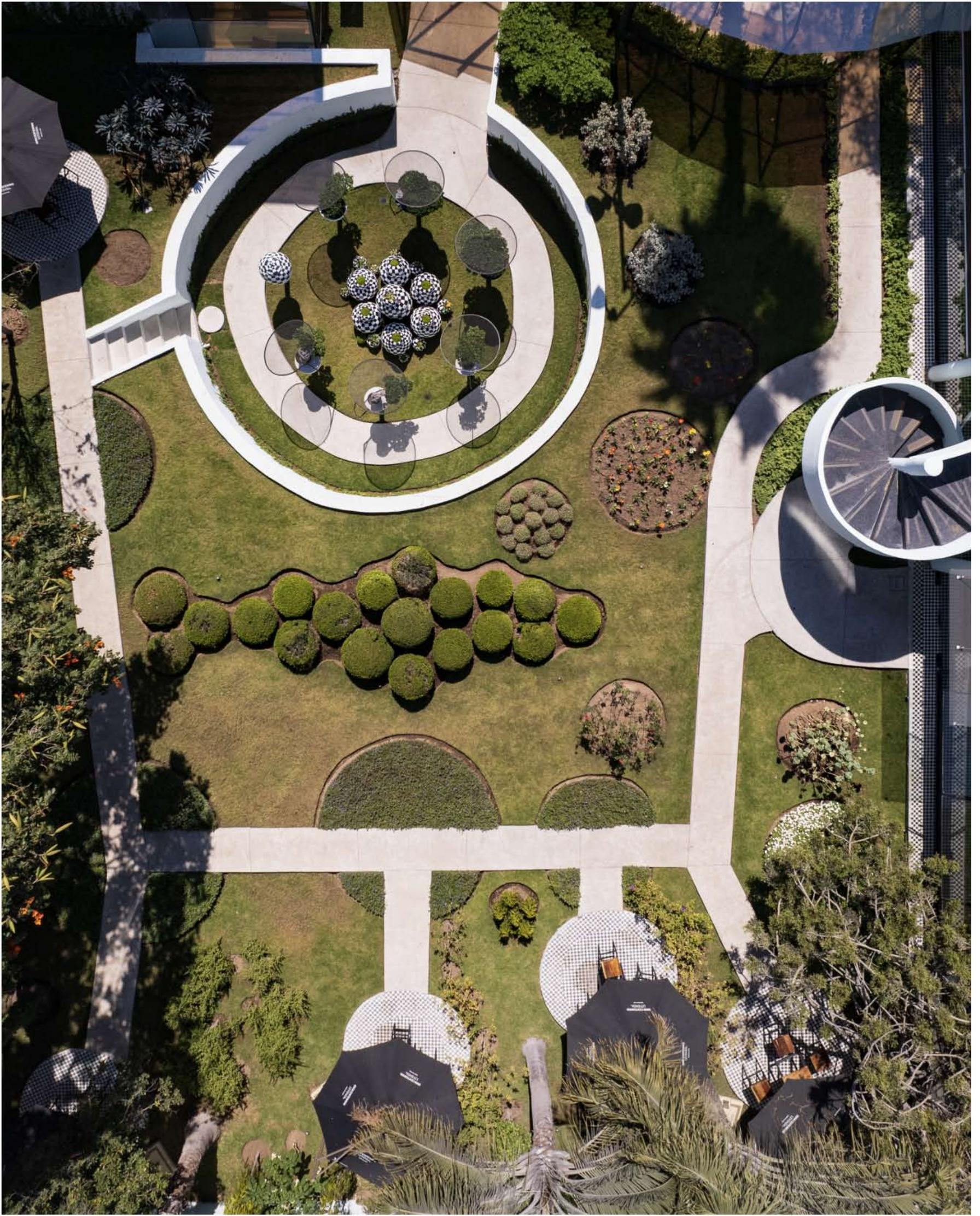
Por Daniela Morejón | 17/11/2023



La dualidad, la geometría, el tiempo, el arte y el infinito son conceptos tan amplios como diversos, muy difíciles de plasmar materialmente. Excepto en la mente de Luis Hernández, donde cada elemento tiene una razón de ser y cada forma, una explicación perfecta.

Así nacieron Brunna y Octo, dos proyectos en Guadalajara, México, que Óscar Ruiz (chef ejecutivo) y Luis Hernández (accionista prioritario) jamás pensaron que tendrían la magnitud que han alcanzado al día de hoy.

Estos dos lugares te extraen del ruido y el ajetreo tapatío para adentrarte en un mundo tan surrealista como atractivo, con escenarios que solo se han visto en películas y tal vez en la imaginación. Lo relativo del tiempo, el contraste del color, lo perfecto y exacto de las formas materializa pensamientos que más de una vez los seres humanos preguntamos, pero que jamás imaginamos ver.



Cuando una persona pasa el dintel de la puerta en este lugar, lo primero que nota es el piso de pequeños cuadrados blancos y negros, así como también la recepción, que más allá de parecer un restaurante, se asemeja a un hotel de lujo.

Dentro de este restaurante reina el concepto de la dualidad: luz y oscuridad, día y noche. Toda esta idea nace hace ya siete años a partir de una perrita llamada Bruna, una salt and pepper schnauzer que vivió con los propietarios del establecimiento durante dieciocho años. Las paredes, vajillas y pisos combinan los colores blanco y negro en honor a ella, y fueron concebidos en diseño y forma por Luis Hernández.

Todo comenzó con un pequeño sitio con capacidad para veinte comensales, pero a la segunda semana ya tenían lista de espera, lo que les dio una pista de que su trabajo estaba siendo bien recibido. De pronto, Buzz Feed México publicó una reseña sobre los mejores restaurantes de Guadalajara, donde Bruna figuraba como el número uno.

Hoy en día el establecimiento cuenta con capacidad para cuatrocientos comensales y es plaza de trabajo para 125 colaboradores entre cocineros, mixología, repostería, barras, cocina, parrilla, oficinas, herreros, jardineros y carpinteros.

Ofrece un menú de cocina fusión mexicana con influencias gastronómicas internacionales y eso lo convierte en una experiencia total, pues son platos que no se encontrarán en ningún otro sitio. Además de la espectacularidad de sus jardines, donde se puede respirar aire fresco con un toque artístico.



Óscar: *Terminas de comer y vivir tu experiencia gastronómica y también te sumerges en el mundo del arte, desde los jardines escultóricos hasta la galería.*

La casa donde se ubica fue previamente una de las galerías de arte más antiguas de la ciudad, es por eso que decidieron trabajar conjuntamente en un principio. Después crearon «Galería Bruna» un centro de exposiciones independiente con sus propios curadores.

En cuanto esto sucedió, comenzaron a hacer colaboraciones con artistas, extrayendo un pedazo de sus obras para plasmarlo en un plato fuerte, bebida o postre. Cada tres meses hay una nueva exposición con un nuevo platillo que representa al artista o a su obra.

OR: *Me entrevisto con el artista, trato de ver cuáles son sus gustos y lo que le interesaría que yo interpretara de él en un platillo. Primero debe probar y agradecerle lo que come, para sacarlo al menú. Me comparten conocimiento y hasta recetas, es lo lindo de trabajar con ellos. Su personalidad y la de la obra están plasmadas en el platillo.*

De la misma manera, este sitio fue de los primeros en hacer mixología en Guadalajara y presentar los cocteles en un show en mesa, cada uno con su microescenario. Uno de los cocteles más populares es el Mazamitla, llamado así en honor a un pueblo mágico a dos horas de Jalisco que tiene un microclima muy frío y de montaña. Entonces, con un tequila ahumado con leña de mezquite, un hielo en forma de piña de pino con sabores de canela, clavo de olor y pino, esta atractiva bebida se monta en un bosque y es llevada a la mesa.



Cuando entramos a Bruna nos encontramos de frente con la repostería, donde siempre se está horneando el pan, lo que despierta todos los sentidos del cliente. Además, la cocina se divide en el área de la parrilla, que se encuentra en el jardín, por eso mientras la persona está paseando, puede ver cómo hacen sus cortes, totalmente en leña de mezquite. También dentro de la casa se preparan todos los platillos que son mexicanos y fusión.

Cuentan con una cava en forma de panal de 150 líneas en un trabajo que tomó meses de carpintería, en la que cada pieza está armada una por una a mano. En este sitio encontramos un portal de escape de la realidad y, a la vez, la entrada a un lugar muy íntimo de la mente humana, que combina las dudas sobre los misterios de la vida, la superstición y la necesidad de confiar tanto en la perfección de la naturaleza y como de la casualidad.

Octo

Es el restaurante hermano de Bruna, con un concepto absolutamente renovado. El nombre Octo en latín significa ocho (8), si volteamos ese número tenemos un signo de infinito y todo su esquema gira alrededor de estos elementos.

El piso está conformado por baldosas blancas y negras, cada una tiene manecillas doradas de reloj apuntando a diferentes horas para simbolizar que el tiempo es infinito. Las paredes están conformadas por una flor de ocho elementos y, coincidentalmente, el número de la casa es 242, que sumado da ocho también.

Se decidió el nombre porque, según el criterio de sus propietarios, el número ocho es el inicio de un nuevo ciclo. Como las siete maravillas del mundo, los siete días de la semana, las siete notas musicales, etc., un nuevo inicio de algo importante siempre comienza con el ocho.

A diferencia de su restaurante hermano, este es un lugar de productos del mar. Se dedica a trabajar con productores y granjeros para beneficiar a la pequeña agroindustria, procurando ser siempre sustentables y amigables con la naturaleza. De la misma manera, apoyan iniciativas sociales y medioambientales de cada microempresa con la que colaboran.



A un año de su apertura, ya cuentan con un reconocimiento por su increíble arquitectura, con ideas que se han concebido en la cabeza de Luis Hernández y se han materializado gracias a su hermano Fernando, el arquitecto detrás de los dos restaurantes.

O: *Luis Hernandez y sus ideas que yo jamás las entiendo, pero cuando están listas, digo «sí es verdad, sí funciona». No solamente es el restaurante, siempre hay nuevas mesas, sillas, herrería, vajillas, etc. Así que nuestros carpinteros, herreros y jardineros son de planta.*

Un dato interesante es que las paredes de Octo están conformadas por más de 70.000 ladrillos, que han sido cortados uno a uno por artesanos.

OR: *Estos elementos que conforman la piel del lugar se tuvieron que pegar uno por uno y fue un trabajo enorme porque todo es simetría. Cada ladrillo tenía que encajar al milímetro y hubo veces en las que se tuvo que sacar todo para volverlo a ubicar.*

La particularidad de este sitio es que nada es producido en masa, todo es hecho y personalizado especialmente para el lugar. Luis lo imagina y los artesanos lo hacen real, desde el piso, lámparas, jardines, mesas, vajillas, ladrillos, hasta la cristalería.



Octo también fue premiado este año con el Prix Versailles «Special Prize for an Exterior», reconocimiento internacional que la UNESCO otorga a los establecimientos con mayor innovación, creatividad, patrimonio local y eficiencia ecológica. Esto se debe a que en sus tres niveles podemos observar su ladrillo visto, latón, madera tzalam, granito, vidrio soplado y esculturas que dan vida a fachaletas, monumentales escaleras, balcones, terrazas, rooftop, así como también a sus cocinas abiertas y jardines escultóricos.

Gracias a todos estos detalles, Octo se une a otros establecimientos premiados en capitales del mundo como New York, Shangai, Río de Janeiro, Bangkok, Madrid, Dubai, Tokio y París. Un rincón escondido dentro de un jardín lleno de detalles, que compite con las cúpulas mundiales del diseño y la arquitectura mientras conserva al cliente en el país de las maravillas.

Tanto Bruna como Octo son dos lugares que mexicanos y extranjeros no se pueden perder. Una explosión de arte, diseño y gastronomía que combinados se convierten en una de las grandes experiencias de la ciudad tapatía.

Fotografías

Retratos: Daniela Gutiérrez e Isabel Quijano
Espacios, platos y mixología: Gilberto Hernández