

# Pan casero, de ese quiero

Ir por pan a la esquina adquiere otro significado en BOU, una panadería situada en la Ciudad de México.

ARQUITECTURA E INTERIORISMO **BLOQE ARQUITECTURA + MARIANA ROCHA STUDIO Y ESTUDIO SADA**  
PALABRAS **GABRIELA ESTRADA** · FOTOGRAFÍA **MAUREEN M. EVANS**



BOU es una panadería creada a partir de las nociones de gastronomía excepcional y gran diseño. Página opuesta La paleta principal se compone de rayas en tono azul marino con blanco que remiten a las tradicionales franjas bretonas.







Lámparas Origo de David Pompa Studio iluminan el espacio y continúan con la noción de artesanidad mexicana contemporánea.

Las panaderías siempre han formado parte del ecosistema de los comercios de barrio y de una costumbre que las sitúa incluso en el centro de muchos refranes. En ese sentido, BOU —un restaurante especializado en panadería, café y postres—, ubicado en la Ciudad de México, resignifica la panadería tradicional mediante un estilo contemporáneo que agrega a la merienda típica altas dosis de gran diseño y una experiencia *gourmet* que retoma técnicas de panadería europea artesanal y las reinterpreta para generar un nuevo concepto francomexicano.

BOU se ubica en la calle Tonalá de la colonia Roma, y fue concebido por una tríada joven cuyo proyecto arquitectónico e interiorista complementa el concepto del espacio: una panadería y restaurante que fusionara gran diseño, artesanidad y procesos honestos. La propuesta apenas celebró un año, pero desde que se posicionaba como *the new kid on the block*, enamoró a comensales que llegaron por la estela de olor a pan recién horneado y se quedaron por la propuesta estética y los sabores.

Arquitectónicamente, el reto más grande era hacer de una esquina común un punto de reunión para habitantes y visitan-

tes de la zona. A partir de la abstracción de la esencia de BOU y su inspiración, surgió una idea cálida y sofisticada a la par de la gastronomía: “el concepto para el diseño de BOU nace de la interacción de las líneas sencillas y limpias de Daniel Buren con la calidez y la riqueza en textura del ocre en la pintura de Miró”, compartió Esquer, fundador de Bloq, estudio que diseñó y construyó el edificio de forma esquemática, propuso materialidad y diseñó la barra, que es un punto focal de la panadería. Por su parte, Mariana Rocha creó el concepto de diseño inspirado en obras de arte, mientras que Estudio Sada concibió el mobiliario fijo, la cocina, los talleres de pan y de repostería, así como los despieces y la selección del mobiliario final.

“En la parte arquitectónica el requisito fue generar un diálogo con el espacio existente; para el proyecto de interiores se buscó inspiración en otras disciplinas, para así traer aspectos sensoriales y abstractos al espacio, que en este caso fueron obras de arte: Miró, Schiele y Daniel Buren. A partir de ese punto el proceso se centró en diseñar recorridos, diagramas de funcionamiento y planos muy detallados, pues el espacio era muy limitado, y los procesos y equipos eran ambiciosos”, compartió Bloq. •