

A man with dark hair and glasses, wearing a dark jacket over a white shirt and dark trousers, stands in a modern building with large windows. The building's interior features light-colored walls and a wooden ceiling. The man is looking towards the camera with a slight smile. The text is overlaid on the left side of the image.

LAGO/ ALGO: Lo mismo, pero diferente

El icónico edificio ubicado en la Segunda Sección del Bosque de Chapultepec, y que por décadas fue aposento del Restaurante Del Lago, se transforma en un nuevo espacio en donde la naturaleza, la arquitectura, el arte y la gastronomía se encuentran.

Por Mercedes Abascal Simón / Fotos Santiago Ruiseñor





“ALGO busca convertir lo exclusivo en incluyente, abrir lo privado hacia lo público y nos invita a reflexionar, a través del arte contemporáneo”.

— Cristobal Riestra, Director de OMR

Después de casi dos años de crisis por la pandemia, ante la falta de demanda de salones de eventos y la necesidad de reimaginar y replantear los modelos de consumo y de relación con la naturaleza, nació la oportunidad de recuperar y resignificar este edificio emblemático de la CDMX, en búsqueda de darle un nuevo propósito. Así surge LAGO, un nuevo proyecto cultural y gastronómico que es una colaboración entre la galería OMR, dirigida por Cristobal Riestra, y CMR (Corporación Mexicana de Restaurantes), quienes llevaron la operación del Restaurante Del Lago desde 1990 y que hoy está liderada por Joaquín Vargas.

UN ESPACIO CULTURAL

ALGO es un espacio cultural de acceso gratuito a cargo, en su mayoría, de OMR. Es un proyecto

híbrido y colaborativo que, por medio de la cultura y las artes, busca generar reflexiones existenciales. Al estar dentro del edificio se busca que los visitantes experimenten el espacio arquitectónico recién restaurado como una obra más de la muestra.

“Éste es un edificio icónico que ha sufrido transformaciones a lo largo de los años y que ahora estamos recuperando. Las crisis abren ciertas oportunidades y, gracias a amistades y buenas suertes, estamos donde estamos. A través de todo el proceso hemos logrado una buena mancuerna con CMR, y hoy en día estamos lanzando el brazo cultural del proyecto. ALGO es un anagrama que describe lo mismo pero desde un lugar distinto, se trata de una plataforma híbrida que busca convertir lo exclusivo en incluyente, abrir lo privado hacia lo público y que nos invita a re-



flexionar, a través del arte contemporáneo, sobre nuestro rol en el futuro de la tierra”, comparte Riestra, mientras nos da una visita guiada a la primera exposición llamada *Form Follows Energy*, en colaboración con la galería joségarcía.mx, la cual reúne más de 45 piezas de 27 artistas de diferentes partes del mundo.

Cristobal Riestra nos comparte que se montarán dos exposiciones al año y que la siguiente estará disponible el próximo septiembre. Además, asegura que consideran ALGO como una plataforma colaborativa para invitar a otros agentes culturales a participar con ellos y así crecer en conjunto.

RECUPERACIÓN ARQUITECTÓNICA

Volviendo a unos años atrás, recordamos que el edificio fue firmado en 1964 por el entonces director de obras del antiguo Distrito Federal, Leónides Guadarrama, y diseñado por el arquitecto Alfonso Ramírez Ponce. En los años 90 fue intervenido por Sordo Madaleno.

“Reinterpretamos el interior para así integrar el espacio de la galería con el restaurante y el edificio en general, respetando la arquitectura original”.

— José Ignacio Vargas, fundador de Naso

La restauración arquitectónica, cuyo mayor objetivo era el de recuperar la estructura original del edificio, estuvo a cargo de Naso, un estudio de arquitectura liderado por José Ignacio Vargas. “Todo se trató de una transición. La fachada la respetamos al cien por ciento; sin embargo, en el interior, lo que tratamos de hacer fue rescatar el paraboloides hiperbólico, diseñado por Guadarrama en los años 60, para poder regresar al edificio y a la estructura original”, comenta el fundador de la firma arquitectónica.



“La idea fue hacer un restaurante que represente la contemporaneidad en México y que enaltezca los ingredientes mexicanos y la gastronomía de nuestro país”.

— Joaquín Vargas, CEO de CMR

“Estamos relanzando el restaurante de la mano de OMR para presentar un programa culinario que se hable con el programa cultural y que nos invite a reflexionar sobre nuestros hábitos de consumo, sobre el impacto que tenemos en el medio ambiente y la naturaleza. La idea fue hacer un restaurante que represente la contemporaneidad en México y que enaltezca los ingredientes mexicanos y la gastronomía de nuestro país, abierto para cualquier tipo de persona en cualquier tipo de circunstancia”, cuenta Joaquín, CEO de CMR.

Micaela se encargó de desarrollar el concepto, así como el programa culinario. “El restaurante va a estar abierto desde la mañana para que los corredores o los que vengan a visitar la galería puedan echarse un cafecito, un pan o un jugo fresco. En cuanto a la comida, nos inspiramos mucho en el agua, no podemos evitar que estamos frente a un gran cuerpo de agua, por lo mismo casi la mitad del menú son productos de mar y de agua dulce, y la otra mitad son productos de tierra. Joaquín, Cristóbal y yo vivimos en Valle de Bravo y estamos muy entusiasmados y enfocados en poder compartir productos trazables, que sabemos de dónde vienen y cómo se producen”, comenta la chef. Además, agrega que “es un reto hacerlo en la ciudad, pero en este menú hay ya pinceladas importantes y poco a poco habrá más, hasta que logremos que esté cien por ciento atado a ranchos y a productores que conocemos”. También nos cuenta que tanto los muebles como los uniformes son de talleres locales y están diseñados por jóvenes talentos mexicanos.

“El lenguaje es un poco más crudo, notamos las cicatrices que tiene el techo gracias los muros que se pusieron en los 90, los cuales quitamos, y quisimos rescatar esa riqueza del techo dejándolas tal cual están”.

Además, para José Ignacio era necesario encontrar la manera de crear una unidad con el nuevo espacio cultural. “Reinterpretamos el interior para integrar el espacio de la galería con el restaurante y el edificio en general, respetando la arquitectura original, objetivo primordial de nuestra intervención”, concluye.

NUEVA PROPUESTA GASTRONÓMICA

Además de la restauración arquitectónica y del proyecto enfocado al arte, también fue necesario reinventar el lado gastronómico. Así se creó LAGO, el nuevo nombre del local antes conocido como Restaurante Del Lago. Joaquín Vargas y Micaela Miguel son dos de las mentes detrás de esto.

Joaquín nos explica que el restaurante está dividido en tres secciones o niveles: “El de hasta abajo, que es el que está pegado al agua, es el restaurante más formal, disponible para reservaciones, y la idea es que aquí se den los encuentros importantes en desayunos, comidas y cenas. En el segundo nivel buscamos





“El público de antes va a encontrarse con el público nuevo y estamos seguros de que será una nueva y muy interesante combinación”.

—Micaela Miguel, diseñadora de concepto y programa culinario



tener un espacio más informal, que no se reserva y que te puedes instalar a trabajar y tienes a la mano café, panes y jugos. Por último, está una de las piezas más grandes y protagonistas del restaurante: aquí es el bar donde te puedes sentar a echar un *drink*, una botana o comer lo que quieras del menú con vistas al lago”.

Uno de los objetivos de la renovación y el relanzamiento del restaurante era lograr un lugar sencillo, elegante, actual, urbano, fresco y global, cosa que, sin duda, consiguieron. “Gran parte del proyecto fue retirar, retirar y más retirar. Lo que intentamos fue meter el bosque dentro del edificio, donde no existen elementos decorativos, más que un par de obras de arte que nos instaló OMR, y plantas para hacerlo acogedor, cómodo, cotidiano y social”.

Por último, ambos aseguran que están emocionados por este nuevo proyecto y con ganas de seguir creciendo. “El público de antes va a encontrarse con el público nuevo y estamos seguros de que será una nueva y muy interesante combinación que definirá el ambiente del lugar”, finaliza Micaela. 📍