MINISTÉRIO DA CULTURA E MUSEU DE ARTE MODERNA APRESENTAM

CIDADE DA LÍNGUA

Veja na página 4 os cinco melhores momentos na história da gelatina por B&P

Museu de Arte Moderna de São Paulo — 5 de Junho — 3 de Setembro — #cidadedalingua #tonguetown

CIDADE DA LÍNGUA TRAZ AO BRASIL DUPLA BRITÂNICA SAM BOMPAS E HARRY PARR

INTERNACIONALMENTE CONHECIDA POR SUAS INOVAÇÕES GASTRONÔMICAS

Seu trabalho vai além da cozinha, desafiando nossa compreensão sobre sabor e gosto por meio de experiências de mergulho no mundo degustativo.

No cenário de um antigo mercado inglês, Sam Bompas & Harry Parr recriaram algumas de suas instalações mais cativantes e montaram uma nova obra. Esta experiência multissensorial explora a pesquisa contemporânea sobre a percepção do sabor e do corpo, além de tendências e previsões que afetam nossa relação com a comida, convidando você a se envolver com o sabor a partir de uma visão inusitada.

A *Cidade da língua* existe em sua própria dimensão, longe do mundo normal. Ao ultrapassar o portão da cidade, você deve estar preparado para esquecer e reaprender tudo que sabe sobre sabor e gosto. A exposição foi espacialmente projetada para permitir que cada um crie uma viagem única pela *Cidade*, tirando suas próprias conclusões.

Você será levado para uma jornada física e mental, a ser saboreada de todas as maneiras, e aprenderá a teoria de Bompas & Parr sobre o ambiente e o sabor que constituirão a fonte de inspiração para que qualquer um passe a criar o extraordinário.

Sam Bompas (esquerda) e Harry Parr: existindo em sua própria dimensão. Foto: Nathan Pask

DA CURADORIA

CIDADE DA LÍNGUA
Felipe Chaimovich

Qual é o futuro da comida? À medida que enfrentamos desafios ecológicos crescentes, o debate sobre as estratégias para alimentar a humanidade deve envolver artistas, desenhistas industriais e cientistas, numa colaboração criativa. O grupo inglês Bompas & Parr tomou essa iniciativa há dez anos e pela primeira vez traz ao Brasil o mundo que inventou.

Sam Bompas e Harry Parr são ao mesmo tempo os sócios por trás da firma que leva seus nomes e os personagens que figuram em banquetes, filmes, museus, livros e eventos excêntricos pelo mundo todo. Para desenvolver sua poética, eles têm trabalhado com diversos profissionais, tais como músicos, historiadores da alimentação, cientistas acadêmicos, artistas contemporâneos, desenhistas industriais de bebida e comida e desenhistas gráficos. O resultado é um conjunto singular de trabalhos que estão redefinindo a relação entre arte e comida.

A *Cidade da língua* é composta por uma série de instalações que tratam do passado, do presente e do futuro da comida. Elas estão arranjadas como se fossem partes de uma cidade inglesa, com a típica arquitetura do século XV. A atmosfera evoca o crepúsculo, com todas as aparições misteriosas trazidas pela noite que se aproxima. A comida é experimentada por meio dos cinco sentidos: paladar, cheiro, toque, visão e audição. O passado da alimentação é apresentado por uma coleção de objetos e imagens. O presente aparece como o mundo de Bompas & Parr. O futuro é explorado na "Farmácia", com trabalhos que miram o campo da ficção científica.

Todos os temas da *Cidade da língua* são tratados num estilo único, com fantasia, festa e o típico senso de humor britânico. Assim, trazemos ao MAM a arte e a gastronomia celebrando uma década de Bompas & Parr.

Leia como uma viagem na Cidade da língua

O INÍCIO DE BOMPAS & PARR

A jornada de Bompas & Parr começou com a gelatina – algo divertido para fazer no fim de semana

Poderia ter sido qualquer coisa

A inspiração veio de duas fontes: a saudade da infância e a fama da Inglaterra no mundo da culinária devido à gelatina e aos assados

A gelatina tornou-se um meio de envolvimento com a História, para incitar um sentimento de saudade e para brincar com a forma, a cor e os sabores silvestres

A gelatina foi animando as pessoas, mas só podia chegar a um determinado patamar

Assim, Sam e Harry olharam para o ambiente que poderia ser criado em torno da gelatina

Porque o ambiente e a circunstância transformam o ato de comer

O primeiro evento da dupla, em 2007, foi um café da manhã vitoriano coreografado, com doze pratos e mais de cem talheres, no Castelo de Warwick

Café da manhã vitoriano. Foto: Greta Illieva

Harry fez igual aos arquitetos e reproduziu todo o planejamento em desenhos. Cada peça de louça, cada alimento e cada pessoa tinha seus movimentos planejados nos mínimos detalhes

A gelatina só apareceu no oitavo prato

Ela foi servida em um grande salão bem-decorado de um castelo, com amigos de muita energia atuando como a equipe de serviço

Os convidados disseram que aquela tinha sido a melhor experiência deles

Em seguida, sem nunca se sentir acanhada diante de um desafio ligado à gelatina, a dupla convidou arquitetos para projetar os edifícios de gelatina

Dois grandes nomes da arquitetura – Lord Rogers e Lord Foster – também participaram

Sam elaborou uma grande história em torno disso e conseguiu que ela saísse em todos os jornais

Foi chamado de Concurso de Projetos Arquitetônicos de Gelatina e transformou-se em um dos acontecimentos do verão de 2008. A gelatina virou uma loucura geral

A ideia original era fazer gelatinas clássicas em formas, mas o valor das antigas formas de cobre era inacessível

Eles tiveram de pensar em como fazer as formas de gelatina

Recorrendo aos mesmos programas que os arquitetos utilizam para projetar edifícios, Harry moldou a gelatina e traduziu-a para um modelo de impressão física 3D

O modelo foi moldado a vácuo com plástico para criar uma forma funcional

A previsão era receber 2 mil convidados. Portanto, precisavam mais do que gelatina para entreter

Montaram uma mesa de 14 metros de comprimento com centenas de gelatinas individualmente iluminadas e movidas por um motor vibrador, que fazia tudo balançar misteriosamente

Encomendaram a um coreógrafo e um sonoplasta a criação de um balé de gelatina para a apresentação

Harry fez colheres de plástico gigantes para os dançarinos usarem durante a interpretação da música

Às 23h, irrompeu uma das maiores batalhas de alimentos no centro de Londres

Uma segunda experiência culinária, intensificada pelo ambiente em torno do alimento

Outra percepção de que, além de nutritivo, o alimento deve ser ACIMA DE TUDO AGRADÁVEL

Batalha de gelatina no Banquete da Gelatina. Foto: Bompas & Parr

CIDADE DA LÍNGUA

MUSEU: ALIMENTO COM CONTEXTO

O estúdio de Bompas & Parr foi inspirado pelo pensamento culinário revolucionário do passado. A dupla passou muito tempo circulando pelas bibliotecas de Londres e montando seu próprio acervo de livros e artefatos. Há uma riqueza de conhecimento esquecido que pode ser usada para dar novo encanto àquilo que as pessoas colocam em suas bocas.

As mesmas temáticas continuam nos deleitando nos dias de hoje, desde festas e animais silvestres até a magia e a mixologia. Assim, o estúdio cria experiências com contexto, estudando os maiores espetáculos e momentos culinários do passado, das eras medieval, renascentista e vitoriana ao mais contemporâneo.

Aqui, Bompas & Parr compartilham alguns de seus materiais mais preciosos.

SALA CIRÚRGICA: SENDO ALIMENTO

A comida retratada na TV e nas revistas é impecável. Mas isso é apenas metade do quadro. O que acontece quando se vai além da boca?

Esta instalação glorifica os mistérios internos do nosso órgão mais sensível: o intestino, chamado de "o segundo cérebro". Ele contém mais de 100 milhões de neurônios, tem seus próprios reflexos e sentidos e pode controlar seu comportamento independentemente do cérebro.

Para estudar a relação simbiótica intestino/cérebro, o estúdio trabalhou com o gastroenterologista dr. Simon Anderson em *Viagem ao centro do intestino*, enviando uma microcâmera pelo trato digestivo do *chef* de TV Gizzi Erskine. As imagens em destaque mostram o apreço da dupla pela comida.

Aqui, Bompas & Parr pedem para que você pense na realidade daquilo que está na ponta do seu garfo, uma vez que isso atua no seu ecossistema interno.

SALA DE AULA: A TEORIA DO ALIMENTO

Ao longo dos anos, Bompas & Parr foram chamados de muitos nomes: pervertidos culinários, ferreiros de alimentos arquitetônicos, *chefs*, artistas e designers de alimentos.

Inicialmente, era mais fácil desafiar as definições. Com o tempo, porém, o estúdio determinou um sentido de identidade mais concreto. O termo é "designers de experiências", e o enfoque é a criação de experiências extraordinárias que dão às pessoas histórias poderosas para contar, em um lugar onde elas são os heróis de sua própria aventura.

Bompas & Parr acreditam que todos nós podemos criar experiências culinárias atrativas e dedicaram a "Sala de aula" da *Cidade* para ensinar.

Aqui, Bompas & Parr apresentam seu estúdio em Londres e uma metodologia de design aperfeiçoada por uma década, desde o estímulo à criatividade e a celebração multissensorial até a criação de um arco narrativo.

Mapa ilustrado por Emma Rios, amiga e colaboradora de longa data de Bompas & Parr

TAVERNA: ESPACIALIZANDO OS ALIMENTOS

Quando Bompas & Parr começaram a fazer gelatina em forma de prédios, as pessoas comentavam o tamanho diminuto das construções. Então eles levaram a experiência do sabor para uma escala arquitetônica.

O estúdio criou primeiro o Arquitetura Alcoólica, em 2009. Uma fusão de meteorologia com mixologia criou uma nuvem de álcool penetrável, com base em uma poderosa tecnologia de umidificação, para saturar o ar e intoxicar através de pulmões e globos oculares.

No ano passado, o estúdio abriu o Arquitetura Alcoólica no local de um antigo mosteiro com capacidade para quarenta pessoas, trabalhando com médicos e cientistas para calcular a proporção segura de álcool.

Aqui, Bompas & Parr apresentam um sistema atmosférico de frutas sem álcool para as línguas, extrapolando o sabor da fruta natural para a escala da arquitetura a fim de inverter as tradições de como normalmente pensamos o ato de beber.

CINEMA: BRINCANDO COM A COMIDA

Bompas & Parr apresentam uma seleção de filmes da última década. Um vídeo mostra um panorama rápido de alguns dos experimentos, das experiências e das ativações comerciais mais épicos que levam a comida, a bebida e os sentidos a criarem o espetáculo máximo. Três interpretações artísticas em filmes mostram a visão interpretativa de Bompas & Parr com relação à comida como um meio de ludicidade e entretenimento que pode provocar, encantar, causar deleite e até curar:

O lustre de pepino em conserva: uma incursão pelos recursos da luz com base nos alimentos, criada em parceria com a revista de alimentos e cultura *The Gourmand* em 2012

Gelatina em movimento: uma celebração da natureza antropomórfica das gelatinas, criada com Jenny Van Sommers em 2013

Ovo de cura: criado pelo estúdio para marcar a Páscoa de 2017

Homem vs Barriga: um filme do estúdio Bompas & Parr que explora a relação entre o ser humano e a fome, 2017

CONFEITARIA: DESENFORMANDO OS PRATOS

Harry e Sam conheceram-se na orquestra da escola. A música era ruim, mas eles foram unidos pela comida. Depois da escola, Harry foi atuar como arquiteto e Sam foi fazer relações públicas.

Em junho de 2007, Harry e Sam deixaram empregos estáveis para fazer carreira com gelatina, formando o duo de profissionais da gelatina Bompas & Parr. Ela era interessante para a análise da relação entre comida e arquitetura devido às possibilidades de experimentação com sua forma, cor e seu sabor.

O plano inicial era uma banca de gelatina no Borough Market de Londres, mas o mercado recusou a solicitação da dupla. Esse imprevisto libertou-os para realizar seus sonhos alimentares mais loucos e começar uma aventura culinária explorando todos os aspectos da relação da humanidade com a comida.

Aqui, Bompas & Parr narram a história do seu Período da Gelatina.

FARMÁCIA: O FUTURO DO ALIMENTO

Ao longo de todo o século XX, futurólogos, especialistas espaciais, escritores e até agências governamentais olharam para a ficção científica e para as estrelas buscando inspiração e uma conversa mais profunda sobre ciência, alimentos, tecnologia e nosso futuro. Bompas & Parr não são exceção.

A comida desempenha um papel significativo na ficção científica: é uma das medidas mais claras do quanto já percorremos em nossa jornada. As previsões da ficção científica oferecem margem para especulação culinária, inovação, imaginação e melhorias.

Aqui, os exemplos alimentícios da ficção científica articulam algumas das escapadas futuristas do estúdio e questionam como estaremos comendo daqui a dez, vinte ou trinta anos.

BOCA: INTERNALIZANDO O ALIMENTO

A experiência com os alimentos é diferente para cada um, devido à genética e ao ambiente. O PTC (feniltiocarbamida) é uma substância presente em testes de genética que separa superprovadores e não provadores. A sensibilidade ao PTC é um dos muitos fatores que tornam o paladar individual.

Além de diferenças genéticas, o ambiente afeta o modo como sentimos o sabor. Um estudo realizado em 2003 pela Bournemouth University, do Reino Unido, mostrou que o mesmo prato - frango à la king - apresentava sabores diferentes dependendo do local onde era consumido. Os comensais classificaram o prato como ruim, quando saboreado em um asilo para idosos, e como delicioso, quando em um restaurante quatro estrelas.

A *Cidade da língua* convida você a reavaliar sua relação com a comida, da língua ao trato digestivo, explorando como nossa compreensão está condicionada por fatores como história, evolução, ciência, arte, sociologia e tendências contemporâneas.

LEI DE INCENTIVO À CULTURA

Patrocínio cielo

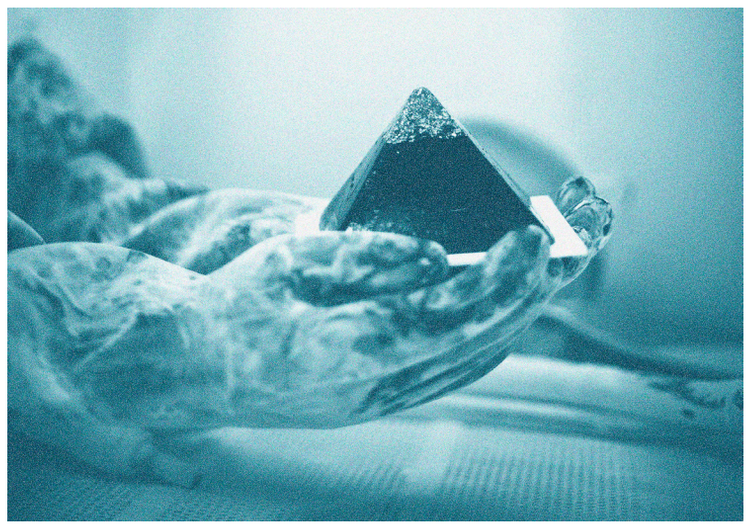
Realização mam

MINISTÉRIO DA CULTURA

BRASIL GOVERNO FEDERAL

OS CINCO MELHORES MOMENTOS NA HISTÓRIA DA GELATINA PARA B&P

• A GELATINA EGÍPCIA (2686 A.C.)
A gelatina tem uma história incrível: é anterior a Cristo. Ao aquecer um tecido de carne rico em colágeno e deixar os sucos esfriarem, estes começam a formar o gel. Os antigos usavam essas saborosas substâncias gelatinosas para preservar deliciosos petiscos para mais tarde, e, ao que parece, os egípcios gostavam tanto disso que elas eram reservadas para a realeza.



Gelatina funerária de cereja-negra e prosecco. Foto: Chris Terry

• HENRIQUE VIII (1521)
Junto com os assados, a produção de gelatina é, historicamente, um dos maiores produtos culinários britânicos. Um fato muito interessante é quando a gelatina passa de seu estado predominantemente carnoso para constituir um prato doce. Durante o Renascimento, o açúcar era o mais fino material escultural conhecido pelo homem - pequenas esculturas de açúcar de castelos explodindo, deuses coléricos e esquilos adornavam as melhores mesas daquelas terras. Os mais perspicazes serviam gelatinas doces. Henrique VIII era um fã tão fervoroso que chegou a servir uma gelatina de hippocras alcoólica tanto no primeiro quanto no segundo prato de sua Festa da Jarreteira de 1521.

• A ERA DE OURO DA GELATINA (1861)
Com a gelatina no auge da moda e disponível apenas para os extremamente abastados, devido aos ingredientes caros, aos métodos de cozimento laboriosos e à escassez de gelo, a guloseima era colocada ao longo do centro da mesa para mostrar o seu balançar sugestivo durante toda a refeição. A gelatina era tão valorizada que muitas vezes era recoberta de folhas de ouro antes de ser servida.

Durante a Revolução Industrial, as formas de gelatina feitas de cobre ficaram mais acessíveis. A partir do momento em que a folha de gelatina tornou-se disponível nas mercearias locais, a iguaria começou a ser apreciada por uma parcela cada vez maior da população. A lendária publicação *House management*, da sra. Beeton, de 1861 reúne 55 receitas de gelatina, variando desde a fruta de cacto à goiaba e do ruibarbo ao champanhe.

Molde original de cobre para gelatina

• PRINCESA DIANA (1997)
Esta é uma das histórias mais macabras que surgiram com a trágica morte de Diana. Dizem que os técnicos funerários que trabalharam na máscara mortuária da princesa usaram-na para fazer uma gelatina de vodca do rosto de Diana. Curiosamente, alimentos moldados e figurativos tiveram um papel importante nos funerais do passado. Antigamente, os bolos de funerais eram feitos em formas de metal, madeira e cerâmica, com motivos que incluíam as três plumas e carros funerários decorados, galos (simbolizando a ressurreição) e símbolos maçônicos.

• O BRILHO DE BOMPAS & PARR NA GELATINA ESCURA (2009)
No verão de 2009, Bompas & Parr receberam uma encomenda para criar o menu mais excêntrico possível para a Hendrick's Gin. No ano anterior, o estúdio tinha trabalhado com o dr. Andrea Sella, perito em explosivos da University College London, para desenvolver brilho em gelatinas escuras. Para fazê-la brilhar no escuro, acrescenta-se quinina nos ingredientes e servem-se as gelatinas em uma área onde luz negra deixam-nas fluorescentes. A luz ultravioleta invisível da luz negra é absorvida pela quinina, que reemite uma luz azulada para a borda do espectro visível, fazendo as gelatinas parecerem brilhar no escuro.

PENSANDO EM TEMATIZAR POR Sam

"A ansiedade é a companheira da criatividade." (T. S. Eliot)
Harry está ficando grisalho e ele nem tem 30 anos. Passamos semanas e meses sem dormir, o próximo evento se aproximando, um terror arrepiante aumentando. O medo é o que estimula a criatividade e nos ajuda a acrescentar as horas de trabalho necessárias para alcançar o extraordinário.

Organizar festas se resume a impressionar os convidados. O espetáculo é tão importante quanto a comida em si. Não nos entendam mal - o que as pessoas colocam em suas bocas tem de ser bom. Acontece que a maioria é muito mais alfabetizada visualmente do que em odores, texturas e sabores que compõem uma boca cheia de comida. Um bom exemplo são as trufas. O físico e especialista em sabor dr. Len Fisher destaca que "um total de 40% da população apresenta 'surdez de tom' com relação aos principais odores das trufas que os *gourmets* elogiam tanto". Porém, a maioria das pessoas enlouquece por um prato com trufas.

Nestes tempos, normalmente gastamos só 20% do tempo do projeto com a comida. O resto é utilizado para criar outras maneiras de impressionar. Um tema bom e forte é um excelente ponto de partida.

A escolha do tema pode ser traiçoeira. Uma direção criativa errada vai deixá-lo parecendo infantil, com cara pueril ou perversa. Há alguns métodos à mão que geram excelentes resultados. Embora a era de ouro das grandes festas tenha acabado, a História fornece enorme inspiração para as minhas. Os elementos e as ideias que agitaram as melhores festas, orgias e os bacanais das primeiras civilizações provavelmente ainda têm o mesmo efeito hoje. A aplicação de poderosas técnicas e tecnologias modernas nessas práticas antigas rende resultados que encantam e surpreendem.

Um exemplo que consideramos em parte inspirador, o qual recriamos em nossa aventura culinária *A história completa da comida*, ocorreu na véspera do ano-novo de 1853.

Deve-se aproveitar todas as oportunidades para impressionar e surpreender, e tal refeição o fez desde o início, nos convites impressos em réplicas de asas de pterodáctilo. Foram dadas informações suficientes para intrigar os convidados, levá-los ao lugar certo e deixá-los com fome de mais descobertas. Estava assim:

Sr. B. Waterhouse Hawkins solicita a honra
da companhia do professor [colocar o nome] no jantar,
no Iguanodonte,
no dia 31 de dezembro de 1853, às 16 horas.

Quando os convidados chegaram, não se decepcionaram. O anatomista Richard Owen, especialista em dinossauros (ele mesmo inventou esse termo), tinha feito uma parceria com o escultor Benjamin Waterhouse Hawkins para criar 33 dinossauros em tamanho natural no Crystal Palace. Essa foi a primeira vez na história da humanidade que alguém tentou construir os modelos dos dinossauros em escala, combinando habilmente o talento do ator, a arte e a ciência. Para comemorar, Hawkins convidou Owen e vinte outros grandes cientistas para jantar dentro do modelo gigante de iguanodonte.

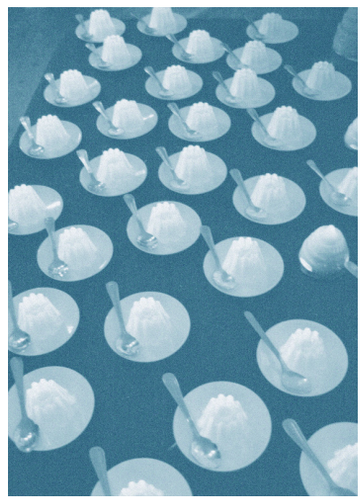
A festa começou após sete pratos formidáveis, todos servidos por uma equipe de garçons que tiveram que escalar plataformas colocadas em andaimes para chegar aos comensais. A refeição começou com sopas de tartaruga falsa, juliana ou lebre, e terminou com uma generosa variedade de frutas e castanhas, depois de serem servidos peixes, carne de caça e doces, todos regados a grandes quantidades de álcool.

Segundo o *Illustrated London News*, a festa deixou "grande satisfação com a hospitalidade moderna do iguanodonte"; seu canto estridente era comparável a um rebanho de iguanodontes berrando. No dia seguinte, os jornais observaram que, se os comensais tivessem nascido na era antiga, teriam sido a refeição na barriga da criatura.

Você pode confiar em seus instintos e fazer a primeira coisa que lhe vier à cabeça. Para ter certeza de que uma ideia é original, você sempre pode combinar temas, empregando um método aleatório *"dot cricket"* para gerar mais títulos incomuns, como "Pântano do Renascimento" ou "Arca de Noé no Espaço". Anote o nome de vários lugares, objetos, emoções, épocas etc. que você ache divertido e junte alguns aleatoriamente. Os resultados podem ser impressionantes. Uma de nossas festas de maior sucesso foi realizada na casa do Harry, com o tema Halloween Harrods. A escadaria revestida de cavaco de madeira do Harry ainda está dourada e coberta com nossos hieróglifos pintados à mão. Um convidado usou nada menos do que uma sacolinha do setor de perfumes da Harrods. Estava tão apertada que ele levou uma sobressalente para o caso de precisar ir ao banheiro.

Uma vez escolhido o tema, explore todas as implicações sensoriais, utilizando recursos visuais, sons e cheiros para um ataque frontal sensorial completo. Foi o que fizemos no Banquete da Gelatina, no quadrilátero neoclássico da University College London (UCL). Poder-se-ia dizer que o tema foi o encontro da arquitetura com a gelatina. Para a estimulação multissensorial, centenas de gelatinas arquitetônicas estremeciam em uma dança sincronizada ao ritmo de uma paisagem sonora de gelatinas balançantes, gravada em uma câmara anecoica da UCL pelo sonoplasta Douglas Murphy e pelo professor de biofísica Jonathan Ashmore. Dançarinos de gelatina movimentavam-se com enormes colheres nos trajes de um designer de lingerie, e um aroma de morango circulava pelos edifícios sem parar. A noite culminou com uma luta de gelatina e com a maior batalha de gelatina de Londres.

Um ponto fundamental é escolher algo que você e seus amigos vão apreciar e comprometer-se ao máximo, sem perder nenhuma oportunidade de surpreender, inspirar e encantar.



Banquete de gelatina que brilha no escuro. Foto: Ann-Charlott Ommedal

RECEITA DA GELATINA QUE BRILHA NO ESCURO

- 200 ml de gim
- 300 ml de água tônica indiana
- 1 pequena dose de água de rosas
- 5 folhas de gelatina
- Para o brilho, luz negra

- Coloque o gin, a água tônica e a água de rosas em uma jarra e reserve. Corte a folha de gelatina em tirinhas e coloque-as em uma tigela à prova de calor com quantidade suficiente da mistura para hidratá-las. Deixe até ficarem macias.

- Depois, derreta colocando-as em uma panela de água fervente. Em seguida, adicione o restante do gim e da tônica, passe pela peneira (ou coador) e coloque de volta na jarra (ou copo). Devolva à forma.

- Desenforme a gelatina mergulhando a forma brevemente em uma tigela com água quente e vire-a sobre os pratos escolhidos. Para o efeito máximo, apague todas as luzes para deixar o lugar no breu total.

- Ligue a luz negra, veja a fluorescência da gelatina e sirva-a aos comensais emocionados.

Para uma versão mais leve, não adicione gim

Retirado de *Jelly with Bompas & Parr*, publicado por Anova

Crepúsculo eterno sobre a Cidade da língua

SOBRE OS ARTISTAS

Bompas & Parr são reconhecidos globalmente como os melhores especialistas em design de experiências multissensoriais.

O estúdio trabalha com marcas comerciais, instituições de arte e clientes dos setores público e privado para oferecer experiências emocionalmente convincentes a uma ampla variedade de públicos.

Sam Bompas e Harry Parr ganharam destaque pela primeira vez por sua grande experiência na fabricação de gelatinas. Contudo, o negócio cresceu rapidamente e se transformou em estúdio criativo, totalmente desenvolvido para oferecer design de alimentos e bebidas, consultoria de marca e experiências de imersão aos mais diversos segmentos.

A formação em marketing e arquitetura teve um papel fundamental no posicionamento e na natureza da produção do estúdio. Junto a uma gama diversificada de talentos entre a equipe principal, com vinte membros, as empreitadas de Bompas & Parr contam com uma ambição arrojada, um estilo estético diferenciado e um vigor interpretativo incomparável entre as agências de criação. O estúdio trabalha para experimentar, desenvolver e produzir projetos e experiências, bem como oferecer estratégias, análises e consultoria de marca para aumentar o envolvimento do consumidor por meio do design de experiências.

Dentre os projetos de definição do gênero, figuram Arquitetura Alcoólica, nuvem penetrável de gim-tônica instalada em um mosteiro londrino; o primeiro Monitor Multissensorial de Fogos de Artifício, para a comemoração de véspera do ano-novo de 2013 em Londres; e a Experiência do Sabor, desenvolvida para o Guinness Storehouse, em Dublin. Bompas & Parr também fundaram o Museu Britânico da Comida, primeira instituição cultural do mundo exclusivamente dedicada à comida e à bebida.

Bompas & Parr trabalham com marcas como Coca-Cola, Johnnie Walker, Mercedes-Benz, Vodafone e LVMH, bem como instituições culturais, como o Barbican Centre, o Museu de Arte Moderna de São Francisco e o Museu de Arte Contemporânea Garage, em Moscou. Já publicaram seis livros que exploram a relação da humanidade com o alimento.

O estúdio está localizado no sul de Londres, mas já realizou projetos em todos os continentes, exceto na Antártida.