

STARCK

passe à table

Fou de bonne chère, aux fourneaux quand il le peut, Philippe Starck en connaît un rayon sur la cuisine. Il a conçu des dizaines de restaurants, parmi les plus branchés de la planète. Entre deux déplacements, *The Good Life* l'a attrapé dans ses bureaux du Trocadéro pour qu'il partage avec nous sa philosophie. Et, vous allez voir, c'est intéressant !

Par Thomas Jean



1



2



3

The Good Life : *Quelle est la différence entre un restaurant Starck et les autres ?*

Philippe Starck : Un restaurant fait par Starck, c'est un lieu en dehors des modes, où les gens se sentent plus libres qu'ailleurs. Stylistiquement, « mes » restaurants se suivent et se ressemblent peu. Je ne suis pas un décorateur, mais un sémanticien doublé d'un urbaniste : pour chaque restaurant, j'imagine un scénario qui règle les situations et les déplacements de tous les protagonistes. Alors, à chaque projet son « film » qui diffère du précédent.

TGL : *Pour autant, on trouve chez vous certaines constantes, comme ces jeux d'échelles surréalistes. A l'image de cette théière immense suspendue chez Miss Ko, à Paris.*

P. S. : Oui, oui, j'aime l'univers du surréalisme, car quel que soit son âge ou son milieu, le client est réceptif à ce genre de signaux. Les gamins vont trouver ça rigolo, l'ado dira que c'est kiffant, la personne peu cultivée sera étonnée, tandis que le type instruit sera flatté de saisir l'allusion artistique. Le surréalisme est universel, et c'est pour cela qu'il fait partie de mon langage.

TGL : *L'éclairage est souvent flatteur dans vos restaurants. Comment l'expliquez-vous ?*

P. S. : L'un de mes rôles est de mettre en valeur les gens en usant de certains effets théâtraux. Warhol parlait des quinze

minutes de célébrité auxquelles tout le monde aurait droit. Dans mes restaurants, c'est bien plus d'un quart d'heure. J'essaie de rendre chacun plus beau, certes, mais aussi plus brillant, plus créatif, plus généreux. Par un éclairage approprié, oui, mais aussi par tout un travail sur les hauteurs de tables et de chaises, afin, par exemple, de donner une attitude plus relaxe et moins rigide.

TGL : *Quels partis pris esthétiques travaillez-vous avec la chaîne américano-japonaise Katsuya, dont vous concevez tous les restaurants ?*

P. S. : Pour marquer l'identité de la chaîne, j'ai par exemple imaginé, en guise de signes forts, de grands portraits photo de Japonaises : elles ont des bouches impeccables ou, à l'inverse, barbouillées à la va-vite de rouge à lèvres ; elles ont les yeux parfaitement maquillés ou bien cernés de mascara qui coule. Mais depuis que la chaîne se déploie au Moyen-Orient, avec des ouvertures récentes à Dubaï et à Koweït City, il a fallu que j'adapte un peu l'iconographie. J'ai remplacé ces visages féminins par des masques de samourais, des kimonos, des sabres, des éventails, tout en conservant l'ambiance générale : du bois et de la pierre, un certain mélange de meubles et un robata qui trône au milieu de la salle.

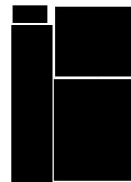
TGL : *Vous êtes l'un des premiers à avoir installé la cuisine et le chef au milieu des tables, comme un spectacle. Pourquoi mettre à la vue de tous ce qui relevait des coulisses ?*

P. S. : Dans les maisons que j'habite, la cuisine est toujours la pièce centrale, le pôle d'attraction. J'ai appliqué cette recette aux restaurants que je conçois, car j'aime observer la gestuelle du chef et le ballet des commis. Mais surtout, c'est à l'état d'une cuisine qu'on juge en partie de la qualité de la nourriture. Un chef a le devoir de ne pas empoisonner les gens. Il doit s'astreindre, de ce fait, à une certaine transparence.

TGL : *De quelle manière collaborez-vous avec les propriétaires de restaurants et avec les chefs ?*

P. S. : En général, les propriétaires sont des amis et nous sommes sur la même longueur d'ondes : ils savent que je suis un être anormal qui va accoucher d'un restaurant atypique, et c'est pour cela qu'ils s'adressent à moi. Mais j'aime aussi intervenir au niveau de la nourriture. Certes, il serait assez évident qu'un chef à qui je donne des conseils me rétorque : « Je te fous la paix avec tes chaises, fous-moi la paix avec ma salade. » Néanmoins, si le projet ne correspond pas à ma philosophie de la cuisine, je le refuse.





1. PHILIPPE STARCK.
2. RESTAURANT DE L'HÔTEL MAMA SHELTER DE MARSEILLE.
3. LE PALAZZINA GRASSI, À VENISE : PREMIER RELOOKING DE STARCK EN ITALIE.
4. IL CARPACCIO, DU ROYAL MONCEAU, À PARIS, INTÉGRALEMENT TRANSFORMÉ PAR LE DESIGNER.
5. POUR L'IDAM, LE RESTAURANT D'ALAIN DUCASSE, À DOHA, LE DESIGNER A OPTÉ POUR LE NOIR ET BLANC.
6. L'HÔTEL-RESTAURANT LA CO(O)RNICHE, ADOSSÉ À LA DUNE DU PILAT.
7. L'HÔTEL MAMA SHELTER D'ISTANBUL, IMAGINÉ PAR STARCK.

TGL : *Qu'est-ce qui est rééducatif pour vous ?*

P. S. : Je pars d'un principe extrêmement simple : il faut utiliser des ingrédients sains et tendre le plus possible vers le non-chimique. Vous seriez surpris d'entendre à quel point ces évidences sont mal reçues par certains grands noms. Je croise des chefs qui parlent de cuisine comme au XIX^e siècle, sans aucune considération pour la santé ni pour la diététique. Dans ces circonstances, la conversation tourne vite à l'aigre et je boycotte le restaurant.

TGL : *Si vous intervenez sur la nourriture, on imagine que vous avez aussi votre mot à dire sur le service...*

P. S. : J'aime la cohérence, donc oui, je me mêle de tout. Du graphisme de la carte jusqu'à l'ambiance sonore. En matière de service, il faut trouver le juste équilibre entre une certaine affabilité et une juste distance. La trop grande familiarité est pesante : il y a des tables où l'on ne peut même pas discuter tranquillement tant le personnel est intrusif. Sans parler de ces phrases ineptes qui fleurissent depuis une quinzaine d'années comme « bonne fin de dégustation ». L'obligation d'obséquiosité, une habitude ancienne, me gêne elle aussi, car c'est humiliant pour le personnel. Mon travail, c'est aussi de mettre un terme à certains de ces usages surannés.

TGL : *Parmi ces usages, il y a le port obligatoire de la veste dans certains restaurants étoilés de l'ouest parisien. Pour ou contre ?*

P. S. : Plutôt pour. Le Harry's Bar de Venise a beaucoup perdu de son charme depuis que le port de la cravate n'y est plus obligatoire. Certains restaurants doivent être réservés à des moments exceptionnels : demander sa femme en mariage, fêter son bac ou sa première communion, peu importe, mais dans ces circonstances, il serait dommage de se retrouver à côté d'un

« J'aime la cohérence, donc je me mêle de tout, du graphisme du menu à l'ambiance sonore. »

type habillé en campeur. De même, je me souviens d'une soirée à la Favela Chic, où le physio avait refusé l'entrée aux hommes encravatés : normal aussi. Car il est bon, parfois, de se retrouver dans sa famille culturelle et stylistique. Même si, bien sûr, il faut qu'il existe des lieux transversaux.

TGL : *Avec quels chefs vous sentez-vous des affinités de style ?*

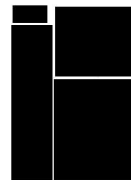
P. S. : C'est un grand classique, mais j'aime l'intelligence d'Alain Ducasse, avec qui j'ai conçu le restaurant du musée d'Art islamique de Doha, au Qatar. Il y a chez

lui une extrême rigueur en tout domaine, en particulier dans la manière dont il organise ses équipes. Mais il existe plein de chefs que j'apprécie beaucoup sans avoir jamais travaillé avec eux. A l'image du Danois Mads Refslund, qui tient l'Acme de New York, l'un des fers de lance de la cuisine nordique, ou de Fergus Henderson, à la tête de St. John, à Londres. A Paris, il y a Pierre Jancou, fondateur de Racines et de Vivant, deux endroits formidables maintenant gérés par David Lanher. Ou encore Sven Chartier, chez Saturne, Bertrand Grébaut, chez Septime, etc. Des lieux où l'on cuisine avec une simplicité très sophistiquée, à l'os, avec une extrême attention portée au produit, sans triturations. C'est en cela que je les préfère aux restaurants dits gastronomiques. Sans oublier les Italiens Massimo Mori et les frères Alajmo, avec qui nous ouvrirons bientôt un lieu à Paris, dans le passage des Panoramas.

TGL : *Vous avez dessiné des cuisines pour la marque Warendorf. Vous-même, cuisinez-vous dans la vôtre ?*

P. S. : J'ai à peine le temps de dormir, donc je vous laisse imaginer le temps que j'accorde à la cuisine. Pourtant, j'aime beaucoup ça. Mon talent est de pouvoir cuisiner pour vingt personnes en vingt minutes en rassemblant ce qu'il reste dans le réfrigérateur. C'est parfois très bon, mais c'est surtout très drôle à faire. Ma femme adorerait qu'on ait des cuisiniers, mais je refuse catégoriquement. Le côté « Madame est servie », jamais. Je fais même un travail de prosélytisme auprès de « grands de ce monde » afin qu'ils se remettent à cuisiner. Parfois, ça marche : |





► dans certaines maisons, j'ai réussi à transformer des salons inutiles en très belles cuisines que leurs propriétaires utilisent avec plaisir. C'est ma manière à moi de combattre la lyophilisation des riches et des puissants qui, par excès de services, se coupent de la vraie vie.

TGL : *Etes-vous aussi exigeant avec la nourriture que vous consommez chez vous qu'avec celle qui est servie au restaurant ?*

P. S. : Avec ma femme, nous essayons. Nous avons notre propre huile d'olive, LA Organic, l'une des meilleures du monde, et notre propre eau minérale, Saint-Georges. A une époque, nous avions même une compagnie bio. Mais quand on rentre de voyage, le frigo est souvent vide. Alors nous nous nourrissons de Tupperwares préparés par ma belle-mère, ou bien de biscuits sans gluten à base de farine de riz, de cumin et de graines de lin, que nous confectonnons nous-mêmes et que nous picorons dix fois par jour. Et comme je n'ai pas le temps de cuisiner les fruits et les légumes, je me prépare tous les matins des compotes composites du genre épinards-framboises ou ananas-haricots verts. Vous avez l'air d'en douter, mais je vous assure que c'est bon ! ■

A quoi reconnaît-on un restaurant Philippe Starck ?

- **Des objets démesurés.**
Théière suspendue chez Miss Ko (Paris) ou pots de fleurs géants, l'un des éléments de langage récurrents chez Starck, qui trônent notamment au restaurant Il Carpaccio de l'hôtel Royal Monceau (Paris).
- **Des chaises dépareillées.**
Comme dans les restaurants des hôtels Mama Shelter.
- **Des lustres insensés.**
En cristal Baccarat, énormes, au Cristal Room (Paris). Esprit Murano dans le restaurant de l'hôtel Palazzina Grassi (Venise). Ornés d'incroyables coquillages chez Il Carpaccio (Paris).
- **Des clins d'œil pop.**
Comme ces suspensions de bouées acidulées rappelant les pièces néopop de Jeff Koons et qui trônent en luminaires au-dessus du bar des Mama Shelter.
- **Des visages et des yeux.**
Les chaises du Félix (Hong Kong) ont des faciès imprimés sur les dossiers. Celles du Long Bar de l'hôtel Sanderson (Londres) lancent des œillades.



1



2



3



4



5

Les 5 restaurants incontournables signés par Philippe Starck

- **Ma Cocotte (1)**
Pour l'esprit loft convivial au beau milieu des puces de Saint-Ouen. Pour la cuisine de bistrot simple et bien faite.
106, rue des Rosiers, Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis).
Tél. +33 (0)1 49 51 70 00.
www.macocotte-lespuces.com
- **Félix (2)**
Pour la vue à tomber sur Kowloon et sur la skyline de Hong Kong, depuis le 28^e étage du superbe hôtel Peninsula. Pour les sophistications du chef Yoshiharu Kaji.
Salisbury Road, Tsimshatsui, Hong Kong.
Tél. +852 2920 2888.
www.hongkong.peninsula.com
- **IDAM (3)**
Pour la déco hyperépuration dans l'un des plus beaux bâtiments de Ieoh Ming Pei. Pour la cuisine de Romain Meder, chef de l'écurie Ducasse, qui mixe produits de la péninsule arabe et influences méditerranéennes.
Musée d'Art islamique, 5^e étage. Doha, Qatar. Tél. +974 4422 4488.
www.alain-ducasse.com
- **Katsuya (4)**
Pour l'étonnante et immense photo en plan serré d'une bouche carmine. Pour les sushis parfaits du chef Katsuya Uechi.
6300, Hollywood Boulevard, Los Angeles.
Tél. +1 (323) 871 8777.
www.katsuyarestaurant.com
- **A'Trego (5)**
Pour sa situation d'exception, à deux pas de Monaco, sur une digue du port de Cap-d'Ail. Pour son intérieur en forme de néocabane de pêcheur, où l'assiette fait la part belle aux poissons.
Port de Cap-d'Ail. Tél. +33 (0)4 93 28 58 22.
www.restaurantatrego.com

