



## Maison Heler : l'hôtel rêvé de Philippe Starck ouvre à Metz

PAGE 33

# La Maison Heler, folie du XXI<sup>e</sup> siècle, en miroir du Centre Pompidou-Metz

Valérie Sasportas Envoyée spéciale à Metz (Moselle)

Le premier hôtel totalement imaginé par le designer Philippe Starck ouvre à quelques jours de la cérémonie du Guide Michelin dans la cité mosellane. Nous y avons séjourné en avant-première.

**A** la voir sur le toit, perchée comme dans *Là-haut*, le film de Pixar, on l'imagine s'envoler du monolithe de béton brut, accrochée aux ballons de toutes les couleurs. À Metz, La Maison Heler semble sortie d'un rêve : elle développe un conte de Philippe Starck, *La Vie minutieuse de Manfred Heler*, dont la maison d'édition Allary s'est chargée de l'écriture. « C'est une œuvre d'art qu'on a cristallisée », précise le designer, qui signe là sa toute première création hôtelière intégrale en Europe. *Il y a eu pareille approche, mais elle n'était pas hôtelière, de Raymond Roussel connu pour avoir écrit Impressions d'Afrique dans les années dada.* » La maison sur le toit est une réplique libre d'une maison bourgeoise que l'on s'amuse à retrouver avenue Foch, à deux pas. Elle compose le neuvième et dernier étage de l'hôtel dont les 104 chambres se situent en dessous, dans le bloc d'immeuble édifié dans le quartier en pleine métamorphose de l'Amphithéâtre, à deux pas du Centre Pompidou-Metz et à dix minutes de la gare. Là, Philippe Starck a installé il y a trente ans ses « Tournesols », des lampadaires urbains qui s'inclinent devant la nuit.

Le 4-étoiles opéré par le groupe Hilton

a ouvert ses portes ce jeudi, quelques jours avant la cérémonie du Guide Michelin qui aura lieu lundi, et les grands chefs invités y seront logés. C'est l'aboutissement d'un projet de plus de dix ans qui conjure le sort, après la disparition brutale et inexplicable depuis 2022 d'un de ses pères fondateurs, le promoteur Yvon Gérard, ami de Philippe Starck, puis la pandémie, puis un incendie. La Maison Heler s'élève au-dessus des tourments. « C'est une étape importante dans la conceptualisation de mon travail », confie le designer, dont cette création semble illustrer la science des solutions imaginaires... mais il n'y a pas de hasard : il est régent du Collège de pataphysique. Ses linéaments sont le béton (brut), le marbre (rose), le cuivre, le bois (noir ou brun). « Dans la Maison Heler, on est dans l'inconscient de quelqu'un, on ne peut pas mentir. Il n'y a donc pas de matière de recouvrement, pas de peintures, ni de papier peint. », précise son inventeur. Illustrer l'esprit du protagoniste du conte, Manfred, au bar et au restaurant du 9<sup>e</sup> étage, c'est ce qu'a fait Ara Starck, à travers ses vitraux à la beauté changeante au fil de la lumière, « une espèce de tableau à l'infini », dit-elle. Ses plus grands panneaux ceignent le bar et baignent, le matin tôt, l'espace dans une ambiance propice à la

sérénité. Des vitraux dont les verres colorés se délavent à la base jusqu'à la transparence. « Un savoir-faire local avec un twist contemporain », se réjouit Ara Starck, qui a travaillé avec les ateliers Salmon, à Metz.

### Tiers lieu

Chef-d'œuvre ? La toute première exposition du Centre Pompidou-Metz, qui avait pour thème cette question, affleure à la mémoire alors que l'on dort dans la Maison Heler que chaque détail, chaque meuble, chaque geste architectural contribue à faire un « tiers lieu ». Le musée au toit iconique en cannage de chapecau chinois fête, en voisin, son quinzième anniversaire avec une programmation de cinq expositions qui accueillent, notamment, les œuvres de Beaubourg, qui, à Paris, ferme pour cinq ans. D'où ce titre d'exposition peut-être, « Dimanche sans fin », et un dialogue attendu entre ces collections emblématiques et l'art de l'Italien Maurizio Cattelan. Entre ses murs, le restaurant gastronomique de Charles Coulombeau, première bougie en juin, nous emporte dans une expérience intimiste, originale, d'une cuisine franco-japonaise pleine d'audace et de poésie. « Un musée, c'est le dernier endroit où il faudrait ouvrir un resto », songe-t-il, et l'on comprend que

c'est à Metz que commence la route du saké. Il fallait l'inventer. Comme le restaurant de Manfred, emmené par Alexandre Monce, cet autodidacte si fier de sa Lorraine qu'il nous fait manger son terroir. *La Vie minutieuse de Manfred Heler* prend même vie dans l'assiette. On a franchi les portes, et aussitôt l'impression fut que l'hôtel était bien la troisième dimension du livre. À côté de l'entrée, sans escalier ni mur, le restaurant Chez

Rose ouvre sur l'univers singulier de la livreuse de lait que Manfred veut séduire. Lire ce livre avant d'entrer apporte assurément un supplément d'âme. Les mots confèrent à l'espace son étrange beauté. Comme dans cette salle à manger aux sièges noirs dépareillés devant le bar en carrelage rose au-dessus duquel trône, suspendu tel un mobile de Calder, un avion de bois calqué sur un origami de

papier. ■

+ @ » Entretien exclusif avec Philippe Starck : «Maison Heler est une œuvre d'art qu'on a cristallisée»  
[www.lefigaro.fr/voyages](http://www.lefigaro.fr/voyages)



BOGDAN LAZAR / STOCK.ADOBE.COM

**Le centre Pompidou-Metz, imaginé par l'architecte japonais Shigeru Ban fête ses quinze ans et reçoit les collections parisiennes de Beaubourg.**



**L'hôtel Maison Heler, à Metz, première création intégrale de Philippe Starck (ci-contre).  
PHILIPPE STARCK/JULIUS HIRTZBERGER/MAISON HELEL**



