



N° et date de parution : 8 - 01/09/2012

Press index

Diffusion : 54000

Page : 36

Périodicité : Trimestriel

Taille : 85 %

Fricote_8_36_304.pdf

2828 cm2

Site Web : -



MA COCOTTE

LE NOUVEAU TUBE DE STARCK

Avec l'ouverture du restaurant Ma Cocotte aux Puces de St-Ouen en octobre, Philippe Starck inaugurerá un de ses projets les plus personnels. Pas seulement parce qu'il y chine avec sa femme mais parce qu'il y a grandi avec son père. Une bonne raison de lui demander ce qu'il a dans le ventre : un tube digestif.

With the opening of the restaurant Ma Cocotte, in October, in the Parisian flea market, the Puces de St-Ouen, Philippe Starck will inaugurate one of his most personal projects. Not only because he hunts around there with his wife but because he grew up there with his father. A good reason to ask him what he is made of: a digestive tract.

Nicolas Guthart - Illustrations : Elise Mahé (elsamahe.wordpress.com) - Trad : Céline Sutton

Comment est né le projet Ma Cocotte ? Est-il né autour d'un bol de soupe ?

Il est né autour d'un manque de bol de soupe. Ma femme et moi avons le malheur de voyager presque tous les jours à l'étranger et quand on arrive à être quelques heures ou quelques jours à Paris, le symbole fort pour savoir qu'on est bien à Paris est d'aller à pied aux Puces, qu'il pleuve, qu'il vente, qu'il fasse chaud ou qu'il fasse froid. Et c'est vrai que quasi systématiquement je vois ma femme me demander où elle pourrait avoir un bol de soupe. Donc c'est devenu un rituel, les Puces impliquent un bol de soupe. C'est donc plutôt par l'expérience d'aller là-bas ; pour nous c'est un moment très privilégié. Même si il y a déjà beaucoup d'endroits très bien, l'idée était de créer un endroit avec tous les paramètres que je désirais avoir. Au départ je cherchais à acheter un stand pour ouvrir notre propre petit wine bar, pour s'amuser. Et les gens des Puces que je commençais à interroger m'ont dit « Mais pourquoi vous n'ouvrez pas directement un restaurant ». Donc je suis allé voir Fabienne et Philippe Amzalak, propriétaires du restaurant Bon (25 rue de la Pompe, 16^e) qui ont adoré le projet.

How was the Ma Cocotte project conceived? Did it begin around a bowl of soup?

It began around the lack of a bowl of soup. Unfortunately, my wife and I have to travel abroad almost every day and when we manage to have a few hours or a few days in Paris, the powerful symbol that tells us we're home is when walk to the Paris flea market, the Puces, come rain or shine, whether it's hot or cold. You can also see that my wife will almost always ask me where she can find a bowl of soup. So it has become a ritual, the Puces and soup go hand in hand. It stems from our own experiences of going there, these moments are very special to us. Even though many places are already open, the idea was to create a place within all the parameters I wanted to have. At the beginning, I played around with the fun idea of opening our own little wine bar stall. Speaking to the people at the Puces, I was asked "Why don't you just open a restaurant". So I went to see Fabienne and Philippe Amzalak (who own BON on rue de la Pompe in Paris) who loved the idea.

LE DESIGN PUR ET DUR

A PEU DE RAPPORT

AVEC LA NOURRITURE

Quels sont justement ces paramètres ?

Cela doit d'abord être un endroit où il y a de la vie. Ce sont les gens qui font l'endroit. De la vie toute la journée : au petit déjeuner, au déjeuner, l'après-midi avec les pâtisseries puis les cocktails et enfin le dîner avec un peu de musique et pourquoi pas danser le soir entre les tables. Une nourriture de qualité, facile mais intelligente, au plus possible bio, au plus possible diététique. Des endroits confortables avec des cheminées, de bons vieux gros canapés, surtout pas de design. En aucun cas du design, c'est un peu le contraire de tous les restaurants modernes qui se créent aujourd'hui qui n'ont pas compris finalement que le design pur et dur a peu de rapport avec la nourriture. La nourriture est un procédé éternel mais aussi archaïque. Ce n'est pas pour cela qu'il faut faire du retro mais un endroit vrai avec des vraies matières, des vrais feux de cheminées, des vrais cuisiniers que l'on voit, des bibliothèques couvertes de livres mais aussi de nourriture.

Surtout pas de design ?

Si vous regardez tous mes endroits, bars ou restaurants, le Mama Shelter ou même le Royal Monceau, ce n'est en aucun cas design ; c'est extrêmement intemporel, seulement centré autour d'un scénario dont les acteurs sont les usagers. Ce n'est pas un travail théorique ou esthétique mais la création d'un film dans lequel les gens qui viennent doivent trouver, quand ils entrent, ce qu'ils y cherchent : un endroit parce qu'il fait trop froid dehors, parce qu'ils ont faim, parce qu'ils ont soif, parce qu'ils veulent s'amuser.

DESIGN FOR THE SAKE OF DESIGN

HAS LITTLE TO DO

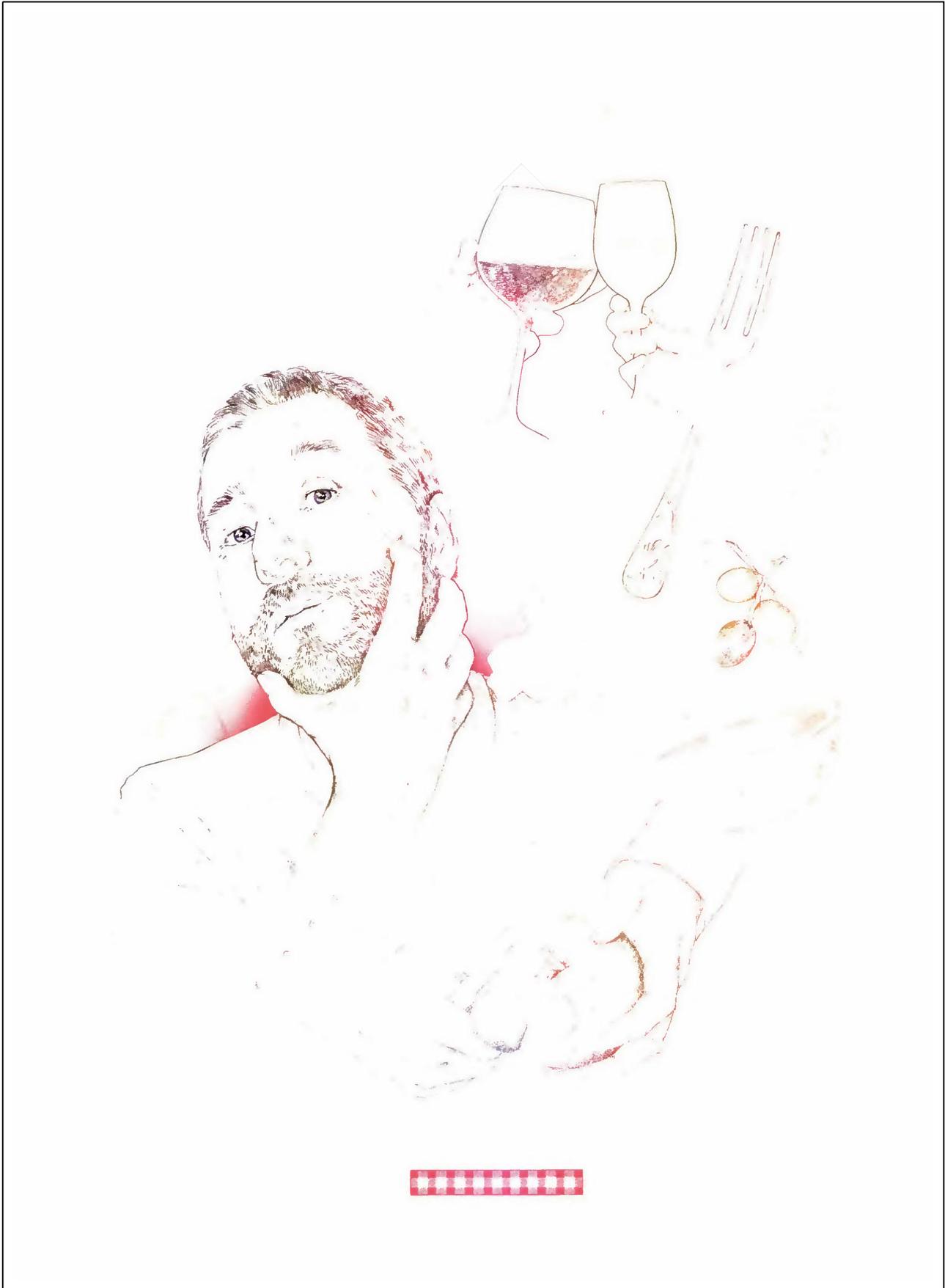
WITH FOOD ITSELF

What exactly are these parameters?

First and foremost a place where there is life. It's the people that make a place. There must be life throughout the whole day: at breakfast, at lunch, in the afternoon with pastries, then cocktails and finally dinner in the evening with a little music and maybe some dancing around the tables. Quality food, simple yet intelligent that is as organic and as healthy as possible. Comfortable areas with fireplaces, big old comfy sofas but definitely no design. No design at all, which goes against the trend at modern restaurants opening today that don't understand that basically, design for the sake of design has little to do with food itself. Food is an ageless process but it is also archaic. Which doesn't mean we need to go retro but an honest place with real materials, real fireplaces, real cooks that you can see and shelves that are full of books but also full of food.

Definitely no design?

If you look at all my establishments, my bars and restaurants, Mama Shelter or even Royal Monceau, there definitely is no design involved; it's extremely timeless, only central around one scenario where the actors are the customers. The work is not theoretical or esthetical, it is the creation of a film in which the people that come through the door must find what they are looking for: a place to go because it's cold outside, because they're hungry, because they're thirsty or because they want to have fun.





N° et date de parution : 8 - 01/09/2012

Press index

Diffusion : 54000

Page : 38

Périodicité : Trimestriel

Taille : 85 %

Fricote_8_36_304.pdf

2828 cm2

Site Web : -

C'est du design humain et politique.

Toute action humaine est politique. Le design n'est pas une solution à tout, mais il y a l'engagement clair qu'avant tout il faut qu'il y ait la vie. Que veut-on quand on arrive dans un endroit aux Puces ? C'est, principalement être devant une cheminée avec un bon bol de soupe avec quelques amis, discuter, boire des verres et regarder ce que l'on a acheté et c'est tout. Il n'y a pas trop de rapport avec la mode ou la démode. Ma Cocotte sera, je crois, un endroit assez exceptionnel à la fois par l'intention, j'espère par la conception, mais aussi par le mal que l'on se donne dans les détails et les innovations et par l'investissement important qu'y mettent les Amzalak. Ils font les choses extrêmement bien, on aura des surprises avec certaines innovations, avec un esprit et un style inqualifiable, mélangez, mixez le tout dans un endroit chaleureux et dynamique.

On a cette image de bistrot en fin de marché où les commerçants se réunissent.

C'est ça, les commerçants des Puces sont des gens extraordinaires, drôles et cultivés qui ont un vrai esprit, un réel sens de la répartie, un vrai langage et avoir le bonheur et l'honneur de parler avec eux, c'est un jeu mental extrêmement fin.

Est-ce que ce sont des gens qui vous interpellent sur vos créations, vous avez un libre échange avec eux ?

J'y allais déjà tout petit avec mon père, je faisais déjà un petit peu partie du paysage. Il y a beaucoup de puciers avec lesquels j'ai lié des relations amicales. Mais ce n'est pas pour cela que l'on parle travail car je ne parle jamais travail avec qui que ce soit, le travail c'est ma vie privée, mais des plaisanteries oui évidemment.

Vous avez chiné chez eux pour la déco de Ma Cocotte ?

Plus de quatre-vingt-dix pour cent de ce qu'il y a dans Ma Cocotte vient des Puces. Il y a une grande pièce en bas, le loft, avec une cuisine ouverte, les cheminées, une petite salle privée, la salle des miroirs, où l'on peut faire un dîner familial, un anniversaire, faire du bruit, et au dessus un lounge, un salon d'hiver qui est très confortable, encore avec des cheminées, et enfin une salle de brasserie, c'est finalement assez grand.

Le menu de Ma Cocotte est préparé par Yannick Papin... ? Y avez-vous participé ?

J'ai proposé certaines choses mais chacun doit rester à sa place. J'imagine mal le chef me donner des conseils de décoration et je comprendrais qu'un chef reçoive mal le fait que je lui donne des conseils de gastronomie. Par contre il y a des éléments qui sont pour moi incontournables : offrir une nourriture saine, intelligente, organique et diététique. Après ils font ce qu'ils peuvent car on ne trouve pas forcément tous les condiments. Les gens n'ont pas encore totalement compris tous ces paramètres. On constate la victoire des vins bio dont ma femme et moi avons été les acteurs mais aujourd'hui nous avons entamé une autre guerre contre les vins avec les sulfites ajoutés. Il faut se battre tous les jours pour mettre à la carte des restaurants et dans les caves des vins sans sulfite. Les réactions à cette demande sont très violentes. Mais petit à petit le bio a gagné, le vin sans sulfite gagnera ainsi que tous les produits sains. Il demeurera, hélas, une séparation très claire entre les produits extrêmement sains, de très bonnes qualités et les produits industriels qui vont mollement essayer de s'améliorer n'ayant pas le choix.

Quel rapport avez-vous avec la nourriture ?

Je mange de tout à condition que cela remplisse les paramètres évoqués. Cela fait quarante ans que je mange bio, il n'y a pas un produit qui rentre chez moi qui ne soit pas bio : le vin, le champagne, les lessives, le coton, et toute forme de nourriture. C'est cela qui me permet peut-être, malgré mon extrême activité et les décalages horaires, d'être encore vivant. Et avec ma femme, nous faisons très attention aux règles diététiques de base. Quand on suit ces paramètres, la cuisine la plus évidente est malgré tout japonaise pour le midi et l'italienne pour le soir. Ce sont les deux seules cuisines qui ont le respect des aliments, sans destruction des éléments.

That's human and political design.

All human actions are political. Design may not be the answer to everything but there is a clear commitment that there must be life. What are people looking for when they come to a place like the Puce? Above all, they want to be sat in front of a fireplace with a bowl of soup and a few friends, chatting, having a few drinks and showing each other their purchases and that's about it. It has nothing to do with being in or out of fashion. I think Ma Cocotte will be quite an exceptional place both by intention, I hope by conception, but also by the attention to detail, the innovations and the important investment put in by the Amzalaks. They do things extremely well, there'll be a few surprises with an individual spirit and style that is all mixed and blended into a warm and dynamic place.

The image of a bistro where stallholders gather at the end of the market comes to mind.

That's it, the Puce's stallholders are extraordinary people that are funny, cultured and have a real spirit and wit, a real language. To have the joy and honor to speak with them is an extremely refined intellectual game.



Do these people ask you about your creations, do you exchange freely with them?

I used to visit the market with my father as a little boy so I was already part of the landscape. There are many Puce's stallholders I have developed friendships with. But that doesn't mean we talk about work, because I never talk about work with anyone, work is my private life, but I partake in small talks of course.

Did you hunt around the market for the Ma Cocotte decor?

More than ninety percent of what is in Ma Cocotte comes from the Puce. We have a large room downstairs called the loft that has an open kitchen, fireplaces and a private room called the mirror room where you can enjoy a family meal or a birthday and make as much noise as you want. Upstairs, there is a lounge, a winter lounge, which is very comfortable - eg. with fireplaces and to finish a brasserie area so it's pretty big all things considered.

Does Yannick Papin plan the menu for Ma Cocotte? Did you have your say?

I made some suggestions but everyone should know their place. I can't imagine the chef giving me decoration suggestions so I can understand a chef being reluctant to me giving him cooking advice. There are however elements that must be respected: we want to offer healthy food that is intelligent, organic and nutritional. They can then do whatever they want to because you can't always find all condiments. People still struggle to totally understand all parameters.



N° et date de parution : 8 - 01/09/2012

Press Index

Diffusion : 54000

Page : 39

Périodicité : Trimestriel

Taille : 85 %

Fricote_8_36_304.pdf

2828 cm2

Site Web : -

Vous me disiez que dans chacune de vos résidences, vous avez systématiquement les mêmes vêtements, chaussures et accessoires, pour voyager sans bagages.

On transporte aussi notre eau, notre propre sel et notre huile d'olive fabriquée par nous-mêmes. Quand on a sélectionné un produit honnête et de qualité qui se fait rare, on y tient.

Etre bio c'est aussi acheter sur place.

Oui pour les éléments frais que l'on trouve sur place. Nous avons la chance d'habiter la lagune de Venise avec la petite île de San Terrasmo, le potager de Venise où tout est bio. Au Cap Ferret, il y a beaucoup de producteurs bio qui viennent sur le marché et à Paris c'est encore plus facile. C'est moins facile pour le poisson ; la viande on s'en fiche car on en mange pas. Mais avec un peu de travail on peut manger sainement et intelligemment, tout en s'amusant ! Je fais partie d'une génération où l'on passe trois heures à table, où l'on rit, où l'on boit.

Cuisinez-vous et avez-vous une spécialité ?

Je cuisinais beaucoup avant car j'avais quasiment trente personnes tous les soirs à dîner donc mon principal métier finalement était cuisinier. Mais, maintenant, je n'ai plus le temps donc quand je peux je fais une omelette aux huîtres que j'ai appris à faire à Singapour et que je prépare au Cap Ferret, les huîtres étant à deux mètres de nous. Ou alors je cuisine mes œufs à la coque avec des oursins ou de la truffe blanche ou encore des spaghettis à la Vongole, vivant principalement dans des îles, les fruits de mer sont faciles à trouver.

Qu'allez-vous manger juste après cette interview ?

Les tomates de notre voisin.

NOUS SOMMES AVANT TOUT

UN TUBE DIGESTIF

Tomates au sel ?

Non sans sel. Cela fait partie des quelques guerres qu'il faut continuer : contre la saturation du sel et du sucre car les gens en meurent. Il faut lutter contre cette nouvelle mode dans les restaurants où l'on met du gros sel pour faire décoration. C'est un réel danger pour les gens.

Y-a-t-il des décisions ou des projets qui se font autour d'un bon repas ?

Jamais car je ne dîne jamais avec des clients ou des partenaires. Je ne dîne qu'avec ma femme ou des amis. Les réunions de travail se font au bureau dans des réunions très formelles et architecturées et ensuite je me retire pour travailler seul. Je ne suis pas du tout en faveur de la bonne rigolade dans le travail.

Le cliché du designer ou de l'architecte qui trouve le bon dessin sur la nappe en papier du restaurant est toujours d'actualité ?

Cela m'est arrivé. Il existe d'ailleurs un document qui est imprimé avec la fameuse nappe en papier d'une pizzeria italienne sur laquelle j'avais dessiné le presse-citron d'Alessi.

Mais aujourd'hui les petits restaurants avec nappe en papier se font de plus en plus rares.

En théorie j'ai toujours mon bloc de calque mais c'est vrai que je note souvent sur le carnet d'addition du garçon.

Votre repas idéal ?

Un repas pour deux personnes pour ma femme et moi, ou alors à quatre, avec un couple d'amis car je n'aime pas les grandes tablées. Et pour le menu j'ai deux façons, ou je ne connais pas l'endroit et alors je prends toute la carte pour essayer ou alors je connais déjà la carte et je prendrai systématiquement la même chose des années durant. J'explore, je sélectionne, puis je répète.

3 adresses ?

Pour Paris, Le Voltaire, la cuisine traditionnelle française, des gens intelligents, agréables. Racines, les nouveaux jeunes explorateurs du vin sans sulfite ajoutés et Mori de Venise pour Massimo et la meilleure qualité du monde de la cuisine qu'est la cuisine vénitienne. Et le brunch du Mama Shelter bien entendu qui est irremplaçable.

We have seen the success of organic wine that my wife and I have contributed to but today we must fight a new war against wine with added sulfites. It's a daily struggle to make sure wines with no sulfites are added to our restaurant menus and wine cellars. The reactions to our demands are very violent. But little by little, organic is winning and wine with no sulfites will too as well as all healthy products. Unfortunately, there will remain a very clear separation between extremely healthy products of very good quality and industrial products that half-heartedly must get better because they have no other choice.

What relationship do you have with food?

I eat everything as long as it fits within the parameters I mentioned. I have eaten organic for the past forty years and all products that enter my house must be organic: wine, champagne, cleaning products, cotton and all types of food. This may be the reason I am still alive today despite my extreme activity and jetlag. My wife and I are very careful about basic nutritional rules. If you follow these parameters the cuisine that makes the most sense is Japanese food for lunch and Italian food for dinner. Both cuisines are the only ones that respect all elements without destroying them.

You mentioned that you systematically keep the same clothes, shoes and accessories in each one of your residences so you can travel luggage-free.

We also transport our own water, our own salt and our own homemade olive oil. When we select an honest product of good quality which is rare nowadays, we hold on to it.

FIRST AND FOREMOST

WE ARE A DIGESTIVE TRACT

Being organic also means buying local.

Yes we source all fresh products locally. We are lucky to live on the Venetian lagoon with the little island of San Terrasmo that is Venice's vegetable garden where everything is organic. On Cap Ferret, there are many up and coming organic producers and in Paris it's even easier. It's harder to find fish and we don't care about meat as we don't eat any. But with a little work we can eat healthily and intelligently whilst having fun! I am part of a generation that spent three hours eating at the table, where we'd laugh and drink.

Do you cook? Do you have a signature dish?

I used to cook a lot as I used to have almost thirty people round for dinner every night; my main job back then was to be a cook. But I don't have the time nowadays so when I can, I make an oyster omelet. I learnt how to do in Singapore. I can make that on Cap Ferret as the oysters are only two meters away from us. Otherwise I cook soft boiled eggs with sea-urchin or white truffle or also Spaghetti Vongole. We mainly live on islands so seafood is easy to find.

What are you planning to eat right after this interview?

Our neighbor's tomatoes!

Tomatoes with salt?

No, without salt. This is one of the few wars we must continue to fight: a war against the saturation of salt and sugar because people die from it. We must fight this new restaurant trend to sprinkle coarse salt over dishes as decoration. It's a real danger for people.

Are there decisions or projects that you have made around a good meal?

I never have because I never dine with clients or work partners. I only eat with my wife or my friends. Work meetings take place in the office in a very formal and structured way where I can then retreat to work alone. I'm really not in favour of having fun at work.

Is the cliché of the designer or architect that finds inspiration drawing on the paper napkin of a restaurant still alive today?

That happened to me. There is actually a document with the print of the famous paper napkin from an Italian pizzeria I drew the Alessi lemon squeezer on.

Small restaurants with paper napkins are now more and more difficult to find however.

In theory, I always carry my tracing book around but it's true that I am known to scribble on the waiter's bill.



On peut manger au Mama Shelter pour pas cher et je crois que c'était très important pour vous.

La cuisine de Senderens au Mama Shelter est extraordinaire par rapport à son prix ; l'intelligence de la carte force le respect. Je ne sais pas si il y a un autre endroit au monde comparable. Nous avons inauguré le Mama Shelter à Marseille il y a quelques jours avec la même qualité, ce qui prouve bien que les restaurants pourraient faire de très bonnes nourritures pour beaucoup moins cher.

Un autre projet de restaurant à Paris ?

Un restaurant avenue Georges V qui va s'appeler Miss KO, une invention totale, un grand lieu qui sera une fantaisie, une fantasmagorie sur une idée d'Asie moderne et folle. On se retrouvera quasiment dans une rue du film Blade Runner, tout y est fou, avec des artistes fous, on aura l'impression d'être dans un parking avec une cuisine ouverte. C'est une invention totale qui ne se réfère à rien. Il ouvrira début novembre.

Your ideal meal?

A meal for two, for my wife and I, or for four, with another couple of friends - because I don't like large groups for dinner. As for the menu, I can do it two ways. If I don't know the place, I'll order everything so I can try or if I know the menu and I will always order the same thing for years. I explore, select and then repeat.

Three restaurants to recommend?

In Paris, Le Wolfram, traditional French food, intelligent, pleasant prices. Racines, with its new young explorers of wine with no added sulfites and Muriel Vermeil for Massimo and the world's best quality food. Sésoubas food. The brunch at Mama Shelter, that used to be unrepeatable.

At Mama Shelter you can eat for a reasonable price which I think is very important to you.

Senderens' food at Mama Shelter is extraordinary considering its price - the intelligence of the menu calls for respect. I don't know of any other place in the world like it. We launched Mama Shelter in Marseille a few days ago with the same attitude which means that restaurant owners can make an effort to do it for