



Les travaux de rénovation de l'hôtel Haïtza, à Pyla-sur-Mer, ont débuté en janvier 2015. Philippe Starck est en charge de la décoration de ce futur hôtel-restaurant que dirigeront Sophie et William Téchoueyres, qui s'associent de nouveau au créateur après la rénovation réussie de l'hôtel-restaurant La Co(o)rniche, situé non loin.



Pose de la première pierre du nouveau chai du château Les Carmes Haut-Brion, le 6 mars 2014 à Bordeaux.

## Starck sur Gironde

***La Co(o)rniche, le Mama Shelter, le vélo Pibal, le nouveau chai du château Les Carmes Haut-Brion... Depuis quelques années, Philippe Starck enchaîne les projets en Gironde où il séjourne une partie de l'année, dans sa maison du Cap-Ferret. Entretien avec un créateur surexposé et insaisissable, qui passe « 280 jours par an dans les airs » mais a besoin d'être les pieds dans la vase pour pouvoir « tout réinventer ».***

Difficile d'appréhender Philippe Starck à travers son enracinement dans un territoire, lui qui se définit comme « techniquement apatride » et aime répondre aux journalistes qui l'interrogent sur sa nationalité qu'il est avant tout « Air Français », en référence au temps qu'il passe dans les airs. Depuis 35 ans, Philippe Starck est partout : aux quatre coins du globe, où il enchaîne les projets, et dans tous les objets de la vie quotidienne, sur lesquels il pose un regard plein de fantaisie. Comme l'écrivait Michel Onfray<sup>1</sup>, les créations de cet artiste bohème, « inventeur et éleveur de chimère », « peuplent un monde au-dessus duquel il trône en demiurge efficace et drôle ». Une partie de ce monde l'ayant conduit sur les

rives de la Garonne et du Bassin d'Arcachon, nous avons malgré tout voulu en savoir plus sur son rapport à cette région.

***Le goût de la lagune***  
***Vous avez passé une partie de votre enfance près de Royan, mais c'est sur le Bassin d'Arcachon que vous avez choisi de vivre une partie de l'année...***  
Tout à fait. Étant très jeune, nous avons eu la chance d'avoir la concession du blockhaus amiral du phare de la Coubre (à La Tremblade, Ndlr). Un objet extraordinaire : un cube gigantesque en béton, d'une dimension sculpturale inouïe, à quelques centaines de mètres de la côte sauvage. Plus tard, je suis parti à Formentera, aux Baléares, et dans d'autres endroits... Et un jour, j'ai eu envie de revenir à mes sources,

si l'on peut dire. Un ami m'avait dit : « Tu devrais aller voir le Cap-Ferret, c'est formidable et il y a des maisons sur pilotis. » Avant d'arriver, j'avais téléphoné à toutes les agences, leur disant que je cherchais à acheter une cabane tchanquée. Et chaque fois, j'entendais un grand rire et ça raccrochait. Quand je suis venu, j'ai connu ce que c'était et je me suis aperçu qu'il fallait faire une croix dessus. C'est là que j'ai acheté cette maison aux Jacquets, il y a maintenant une trentaine d'années.

***Vous partagez votre vie entre le Bassin d'Arcachon, Burano, à Venise, et Formentera : à chaque fois, ce sont des endroits au bord de l'eau, et plutôt retirés. Pourquoi ?***  
D'abord, ce sont des endroits qui permettent toujours d'avoir un

bateau à moins de trois mètres. Pour moi, c'est une obligation car je suis totalement amphibien. Après, il y a la qualité intrinsèque de chaque lieu : en fait, nos séjours dans l'une ou l'autre maison sont fonction des projets sur lesquels je travaille et du niveau de concentration qu'ils exigent. Le Cap, c'est le plus bas niveau de concentration parce que là-bas, il y a beaucoup de distractions : nos voisins, les petits restaurants, le marché... Il est donc assez difficile de travailler. Ce qui m'attire au Cap-Ferret et à Burano, c'est la vase, car ce sont deux lagunes. Cette vase est la même que la soupe primaire où la vie est apparue il y a quatre milliards d'années. C'est là où la vie commence et c'est là où la création commence.

Philippe Starck  
sur la dune du Pilat,  
au printemps 2015.  
cl. Alban Gilbert





« Lire avant de se coucher, c'est travailler à la beauté de ses rêves », dira Philippe Starck, se prêtant au jeu des prises de vue à l'hôtel La Co(o)rniche, le 22 mars 2015.

**« Si vous faites des hôtels, c'est pour accueillir des gens, leur ouvrir les bras, leur réchauffer le corps et le cœur »**

Et comme la création, c'est un petit peu ma maladie mentale, c'est en marchant dans cette vase, en sentant son odeur, que je peux essayer de tout réinventer.

**Les esprits du Bassin**

**Chaque fois que vous parlez du Bassin d'Arcachon, vous évoquez ses habitants, alors même que vous vous définissiez comme quelqu'un de relativement solitaire...**

On n'est pas relativement solitaire, on est *extraordinairement* solitaire ! Comme je travaille tous les jours sans m'arrêter, ça ne facilite pas les relations sociales, d'autant plus que je n'ai pas un grand goût pour la chose. Mais, quand j'en sors, c'est vital pour moi de voir d'abord des personnes que j'aime et que je respecte parce qu'elles sont

vraies. Au Cap-Ferret, le peu de gens que je connaisse – des ostréiculteurs surtout – sont des personnes que j'aime beaucoup pour leur réalité. Ce sont des gens qui sont les pieds dans la vase tous les jours, à retourner des huîtres, mais qui sont extrêmement fins. Il y a un humour sur le Bassin qui n'existe pas ailleurs. Et comme, pour moi, l'humour est le plus beau symptôme de l'intelligence humaine, avoir des amis qui, la journée, sont dans l'eau froide et, le soir, sont plus rigolos et plus fins que la moyenne de l'intelligentsia des grandes capitales, ça fait plaisir.

**Votre premier projet sur le Bassin date de 2009-2010, avec la rénovation de la Co(o)rniche<sup>2</sup>. Comment a-t-il vu le jour ?**

D'abord, il faut savoir que j'ai longtemps fui toute forme de promotion du Bassin, à la fois parce que je ne tiens pas à ce qu'il devienne victime du tourisme de masse et parce que j'en ai donné ma parole aux habitants quand je suis arrivé. Mais après, il y a des choses qu'on ne peut pas refuser. La rencontre avec William Téchoueyres, c'est un hasard

de circonstance. Je faisais construire un bateau sur un chantier local qui appartenait à l'un de ses amis. Quand il l'a appris, il est venu me trouver car il avait besoin de quelqu'un pour refaire la Co(o)rniche. Ce qui m'a convaincu, c'est d'abord la personnalité extraordinaire de William et de son épouse Sophie. Ce sont des gens vifs, intelligents, profondément amicaux et bienveillants, ce qui est fondamental pour moi et représente d'ailleurs parfaitement bien à mes yeux l'esprit du Bassin. Et puis, ils m'ont amené là-haut et là, vous êtes terrassé par ce que je pense être, sans approximation, le meilleur endroit du monde. La dune, les dimensions phénoménales des paysages, les grosses vagues, le banc d'Arguin, le soleil couchant en face... C'est quelque chose d'unique. Et quand on se retourne et qu'on a le bonheur de ne pas

voir un hôtel façon Miami, mais une cabane bien confortable avec du feu de bois et des gens sympathiques qui vous donnent à boire et à manger, qu'est-ce que vous voulez ? Il n'y a rien de mieux... C'était donc impensable de ne pas faire revivre cet endroit. Et je l'ai fait, non pas comme on conçoit un hôtel normal, mais comme j'aurais construit ma propre cabane pour moi, avec mes amis, pour être au chaud et manger des huîtres.



Vue de la façade extérieure de l'hôtel La Co(o)rniche, rénovée par Philippe Ducos. L'entrée est précédée par un jeu d'échecs géant.



Entre dune et Bassin, la terrasse et la piscine de La Co(o)rniche.

cl. Jérémie Buchholz



Vue du bar-restaurant du Mama Shelter, à Bordeaux.

cl. Jérémie Buchholz

**Des hôtels nommés désir**

***Vous avez également conçu l'hôtel Mama Shelter<sup>3</sup> à Bordeaux. On trouve dans ces deux projets certains points communs : une chaleur, une générosité, un esprit de convivialité...***

Si vous concevez des hôtels, c'est pour accueillir des gens, leur ouvrir les bras, leur réchauffer le corps et le cœur. Je trouve que faire des hôtels pour faire de beaux hôtels n'a pas grand intérêt. Mais réaliser des endroits où les gens se sentent chez eux, se sentent heureux, rencontrent ou viennent avec l'amour de leur vie, puis après avec leurs gamins, et ressortent sereins parce qu'ils ont été pleinement accueillis en tant qu'amis, c'est un beau geste. La Co(o)rniche et le Mama Shelter, « l'abri de maman », c'est vraiment cette idée-là.

***Pour rester dans l'hôtellerie, vous travaillez actuellement à la rénovation de l'hôtel Haïtza<sup>4</sup> de Pyla-sur-Mer...***

Tout à fait, c'est un nouveau projet avec le couple Téchoueyres.

Il y a l'hôtel et le restaurant : les deux seront conçus pour fonctionner aussi l'hiver car c'est ma règle pour tout ce que je produis dans la région : je souhaite que les gens viennent l'hiver, parce que le Bassin, c'est encore mieux pendant cette saison, mais les gens ne le savent pas !

***À Bordeaux, vous avez conçu le vélo Pibal, en vous appuyant notamment sur les résultats d'un appel à contribution qui a permis aux futurs usagers d'exprimer leurs attentes. Qu'est-ce que cela vous a appris sur les Bordelais ?***

Ce que j'ai toujours su : que ce sont des gens intelligents. Bordeaux, c'est la qualité française et la qualité de l'intelligence française, que l'on retrouve d'ailleurs à travers son maire, Alain Juppé : l'exemple type du Français instruit, cultivé, intelligent, avec une vraie déontologie dans son travail.



© Starck Network



© Georgi Bocalskiwii

Le designer touche-à-tout a conçu le vélo Pibal (à gauche), disponible en prêt gratuit à Bordeaux depuis juin 2014, avant d'investir le monde des chais high tech (Les Carmes Haut-Brion, à Bordeaux, vue du projet ci-dessus), poursuivant son incursion dans le monde du vin en collaborant avec les champagnes Louis Roederer, pour la création du Brut Nature 2006 (ci-dessous).

**Toujours à Bordeaux, vous avez conçu avec l'architecte Luc Arsène-Henry le chai du Château Les Carmes Haut-Brion, dont la forme peut évoquer la coque inversée d'un navire : est-ce en référence aux vins de Bordeaux qui étaient autrefois transportés par bateau aux quatre coins du monde ?**

Vous savez, je ne suis pas un homme de référence historique, je suis plutôt un homme de construction et d'avenir. Mais je suis content si certains y voient cela. L'important est de produire des actes suffisamment riches pour être interprétés de façon différente par chacun. En fait, on pourrait dire que sa forme est directement issue de son usage : c'est un objet très renfermé, très « dans le noir », donc très fonctionnel pour le vin. On est sur l'eau et l'on se sert du refroidissement naturel de la thermoconvection de l'air pour extraire les gaz. Et, par bonheur, cette machine à produire du vin s'est avérée esthétique, très sculpturale.

**Pour rester dans le monde du vin, vous avez collaboré l'année dernière avec la maison de champagne Louis Roederer d'une manière assez inédite, puisque vous avez participé à l'élaboration même d'un champagne : le Brut Nature 2006. Comment avez-vous travaillé ?** J'ai parlé pendant des heures

avec le maître de chai, Jean-Baptiste Lecaillon, en décrivant mon champagne rêvé, et il a transcrit cela avec une précision inouïe. Quand on a fait la première dégustation, il y a eu un saisissement général en voyant à quel point c'était traduit mot à mot. Ensuite, j'ai affiné mon histoire, ma description lors d'une deuxième session, pour arriver à un résultat encore plus précis. Le vin était extraordinaire. On parle d'une réinvention du champagne – ce n'est pas impossible. Mais la beauté de tout ça, c'est d'avoir inventé un langage diagonal et nouveau qui montre que des professions totalement différentes peuvent s'entendre au propre et au figuré, si chacun a la maîtrise du langage, de la dialectique.

**Justement, vous avez dit que cette expérience vous avait permis d'inventer une « méthode ». Envisagez-vous de la décliner avec d'autres vins ou d'autres châteaux ?**

Oui, pourquoi pas. C'est déjà ce que nous avons fait avec les parfums Starck, qui vont être lancés en septembre. Ça a été exactement le même travail : on a sélectionné trois nez parmi les meilleurs du monde et pendant des mois, on a parlé,



© Louis Roederer

parlé, parlé jusqu'à ce que l'on ait trois fragrances totalement différentes et qui correspondent exactement à ce que je voulais obtenir. On voit donc que cela fonctionne extrêmement bien et, évidemment, ce qui a été fait avec le champagne peut l'être avec beaucoup plus de choses qu'on ne le croit. 

**Propos recueillis par Christophe Salet.**

.....  
**Hôtel-restaurant La Co(o)rniche**  
 46, avenue Louis-Gaume  
 33115 Pyla-sur-Mer  
 T. 05 56 22 72 11  
[lacoorniche-pyla.com](http://lacoorniche-pyla.com)

**Hôtel-restaurant Mama Shelter**  
 19, rue Poquelin-Molière  
 33000 Bordeaux  
 T. 05 56 93 23 40  
[mamashelter.com/fr/bordeaux](http://mamashelter.com/fr/bordeaux)

**Château Les Carmes Haut-Brion**  
 20, rue des Carmes  
 33000 Bordeaux  
 T. 05 56 93 23 40  
[les-carmes-haut-brion.com](http://les-carmes-haut-brion.com)

- .....
1. Michel Onfray, « Anatomie de quelques sortilèges », *Écrits sur Starck*, éd. du Centre Pompidou, Paris, 2003, pp. 9-24.
  2. Lire Dominique Godfrey, « La vigie du Bassin », *le festin*, n° 78, 2011, pp. 32-37.
  3. Lire Delphine Costedoat, « Les rêveries urbaines du Mama Shelter », *le festin*, n° 89, 2014, pp. 56-63.
  4. Lire *Le Bassin d'Arcachon en 101 sites et monuments*, hors-série *Le Festin*, 2012.