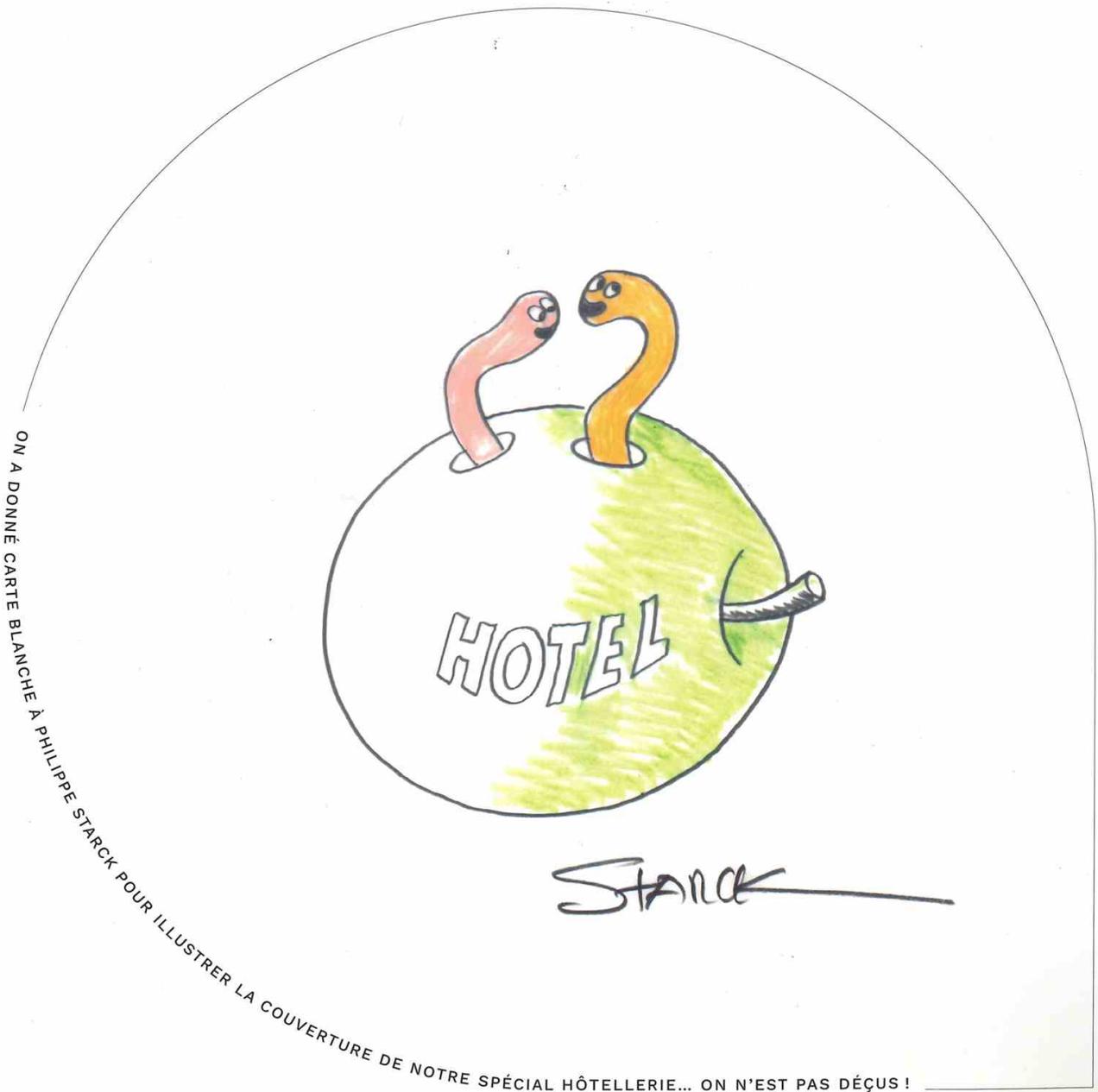


nda

REVUE D'ARCHITECTURE ET DE DESIGN

N°51

**SPÉCIAL
HÔTELLERIE**



ON A DONNÉ CARTE BLANCHE À PHILIPPE STARCK POUR ILLUSTRER LA COUVERTURE DE NOTRE SPÉCIAL HÔTELLERIE... ON N'EST PAS DÉÇUS !

A minimalist line-art illustration on a light green background. The word 'CRÉATEUR' is written in large, bold, black capital letters. A white line-art figure of a man in a suit is walking across the top of the letters 'É' and 'A'. Another white line-art figure of a woman is sitting on the top of the letter 'U'.

CRÉATEUR

6

Depuis l'ouverture de son premier hôtel le Royalton à New York en 1988, Philippe Starck est l'auteur de nombreux concepts hôteliers ayant redéfini – voire révolutionné – les usages. Plusieurs dizaines d'établissements en attestent tant en France qu'en Europe, mais aussi sur le continent américain (nord et sud) ou encore à Singapour. À l'occasion du salon Equiphotel, NDA Magazine lui a demandé d'analyser l'évolution de ce secteur «industriel» et de nous esquisser les tendances pressenties pour la prochaine décennie. Un esprit acéré, des réponses franches, sans langue de bois. Bref une interview *****!



nda – Quelles ont été les principales (r)évolutions ayant marqué le secteur de l'hôtellerie depuis que vous y œuvrez ?

Philippe Starck – Je ne suis pas un théoricien de l'hôtellerie, je n'en suis qu'un artisan. Je n'ai donc pas besoin de théoriser. Cependant, avant il y avait, d'un côté, des hôtels pour les gens n'ayant pas trop de moyens, qui étaient consternants de malheur, de mépris pour ceux qui y allaient et, de l'autre côté, il y avait des palaces qui n'existaient simplement que pour montrer que l'on avait plus d'argent que les autres. Et entre les deux, il y avait des choses qui n'avaient pas grand intérêt, qui représentaient une moyenne bourgeoisie française sans imagination et particulièrement ennuyeuse. Heureusement tout cela s'est modulé.

J'y suis peut-être un peu pour quelque chose dans la mesure où quand nous avons fait Mama Shelter, ou plus récemment MOB House, l'idée principale était le respect pour les gens qui n'ont pas pensé à gagner de l'argent, pour ceux dont ce n'est pas la préoccupation et que j'admire beaucoup.

Par ailleurs, dans les palaces, nous avons vu malgré tout un début de descente d'évolution du luxe vers la qualité, ce qui est fondamental. Les dorures ont été remplacées par l'intelligence. Personnellement, je n'ai jamais aimé le luxe social, celui fondé sur l'argent.

Aujourd'hui, heureusement, nous sommes en train de perdre le luxe méprisant et structurellement vulgaire d'avant car les nouvelles générations aisées arrivent désormais en tee-shirts et jeans alors que leurs prédécesseurs étaient couverts de croco et de dorures. Cela ne fonctionne donc plus comme avant, même si leurs jeans sont coûteusement troués.

Comme toute forme d'évolution humaine, celle-ci va vers l'intelligence : il y a eu le premier éblouissement de la richesse et, à ce jour, on en prend la mesure. Vous pourriez me dire qu'il y a des nouveaux venus chez les riches qui sont en train de faire les mêmes bêtises. Oui, mais ils vont le faire moins longtemps : ils comprennent beaucoup plus vite que nous pourquoi il ne faut plus le

faire. Les marchés chinois et asiatiques, par exemple, vont muter beaucoup plus vite que nous vers l'intelligence ; quand il nous a fallu cinquante ans pour changer, ils le feront en dix ou quinze. Et le mouvement est exponentiel, cela se fera de plus en plus vite : bientôt ce seront eux qui nous donneront des leçons d'austérité élégante.

Dans le Food & Beverage, il y a – peut-être aussi un peu grâce à moi – l'arrivée de la diététique, de l'organique et du sans sulfite – très important. J'ai passé ma vie à répéter qu'un hôtelier comme un restaurateur a la responsabilité de la vie de son client et qu'il n'est pas là pour l'empoisonner. Je crois que le message est en train de passer, ce dont je me réjouis. J'avais d'ailleurs partagé cette idée avec le chef du Meurice Yannick

Alléno, de cette carte séparée en deux *I am good / I am bad* qu'il a transformée en un franc succès.

L'évolution va donc, à mes yeux, dans le bon sens : des bons produits. Maintenant il est possible d'avoir pour un prix raisonnable des produits de qualité et pour beaucoup plus d'argent des produits moins vulgaires.

« Je ne suis pas un théoricien de l'hôtellerie, je n'en suis qu'un artisan »

Philippe Starck

Que retenir-vous de vos expériences passées en la matière ?

Nous apprenons tous les jours quand nous voulons faire sérieusement de l'hôtellerie. Nous comprenons toujours mieux la nature humaine, dans toutes ses dimensions, puis il y a, simultanément, les évolutions de la société, techniques, technologiques, économiques, écologiques, qui nous amènent alors à faire autre chose. Mais ce que je retiens surtout c'est que c'est un métier infernal, extraordinairement difficile et qu'il faut avoir une vocation quasi religieuse pour continuer à vouloir créer des lieux où accueillir les gens. En effet, si l'on veut bien le faire, si l'on veut être créatif, si chaque chose est un prototype ou tout du moins devrait l'être et ne pas être une copie, chaque centimètre carré est un problème qu'il faut résoudre avec le plus haut niveau de créativité. C'est donc un travail diabolique.



Le Brach à Paris
© le Brach / Starck Network



9



Vous avez eu la chance de pouvoir bénéficier de commanditaires assez atypiques ?

Étant moi-même atypique, les gens atypiques m'ont reconnu, nous nous sommes reconnus entre nous. Je cherche à faire mon travail avec une extrême honnêteté, une extrême rigueur. Je ne considère pas que les futurs usagers de mon hôtel soient des cibles de consommateurs, je les considère comme des humains qui pourraient être ma femme, ma fille, mes enfants, ma mère, moi-même. D'ailleurs, je crée beaucoup d'endroits pour moi puisque finalement on travaille toujours pour soi. Je ne travaille donc qu'avec ceux qui partagent la même vision. Heureusement, il n'y en a pas beaucoup, mais nous nous aimons, nous nous respectons, nous avons de grands succès en commun et ce pour longtemps j'espère. En général, les partenaires qui ont travaillé avec moi un moment continuent de le faire. Mais il faut dire que malgré le côté très personnel, très créatif – si je peux ainsi parler de moi – très osé, très surprenant de ce que je me suis toujours tenu à faire, nous constatons avec le temps que ces endroits ne se sont pas démodés. Et cela constitue un élément vital.

Comment ressentez-vous ce qu'est devenue aujourd'hui l'hôtellerie ?

J'observe avec une grande curiosité ce qui va se passer dans les mois et les petites années qui viennent dans l'hôtellerie. Car j'ai vu à ma grande consternation et à ma grande stupeur un totalitarisme du style. Quasiment 100 % des hôtels dans le monde ont été construits sur cette mode des années 1960-1970 qui a régné longtemps – au moins quinze ans – de Milan à Stockholm. Cette mode – extraordinairement puissante – a été considérée comme novatrice alors qu'elle n'était que rétro. Heureusement, elle s'est aujourd'hui effondrée mais 100 % des hôtels que j'ai vus en construction ces derniers 15 ans sont dans ce style qui sera périmé après-demain matin. Je suis étonné par la paresse et le manque de vision. Comment a-t-on pu investir des millions dans des réalisations sans voir qu'elles avaient cinq ans de durée de

vie, puisque faites dans le dernier tiers du mouvement ; le premier tiers s'est d'abord fait avec des objets pas chers puis après cela s'est fait avec de plus gros investissements. Que va-t-il se passer ? On va se retrouver dans trois ans avec un parc hôtelier complètement obsolète et ce sera brutal car nous avons été tellement gavés de cette mode que le rejet risque d'être violent.

Les conséquences de ce renoncement créatif de ces décorateurs sont moindres lorsqu'ils travaillent pour des particuliers, mais dans l'hôtellerie ce sont une multitude de clients qui vont devoir vivre avec, ou plutôt sans, pendant plusieurs années !

Vous avez raison. Dans le cas d'un particulier, cela ressort de la responsabilité de ce dernier, c'est certes dommage mais cela n'a pas d'impact économique dommageant tandis que l'hôtelier qui commet cette erreur va finir, à un moment, par perdre ses clients sans comprendre tout de suite pourquoi. Il y a donc une autoroute pour les décorateurs et les hôteliers qui pensent différemment.

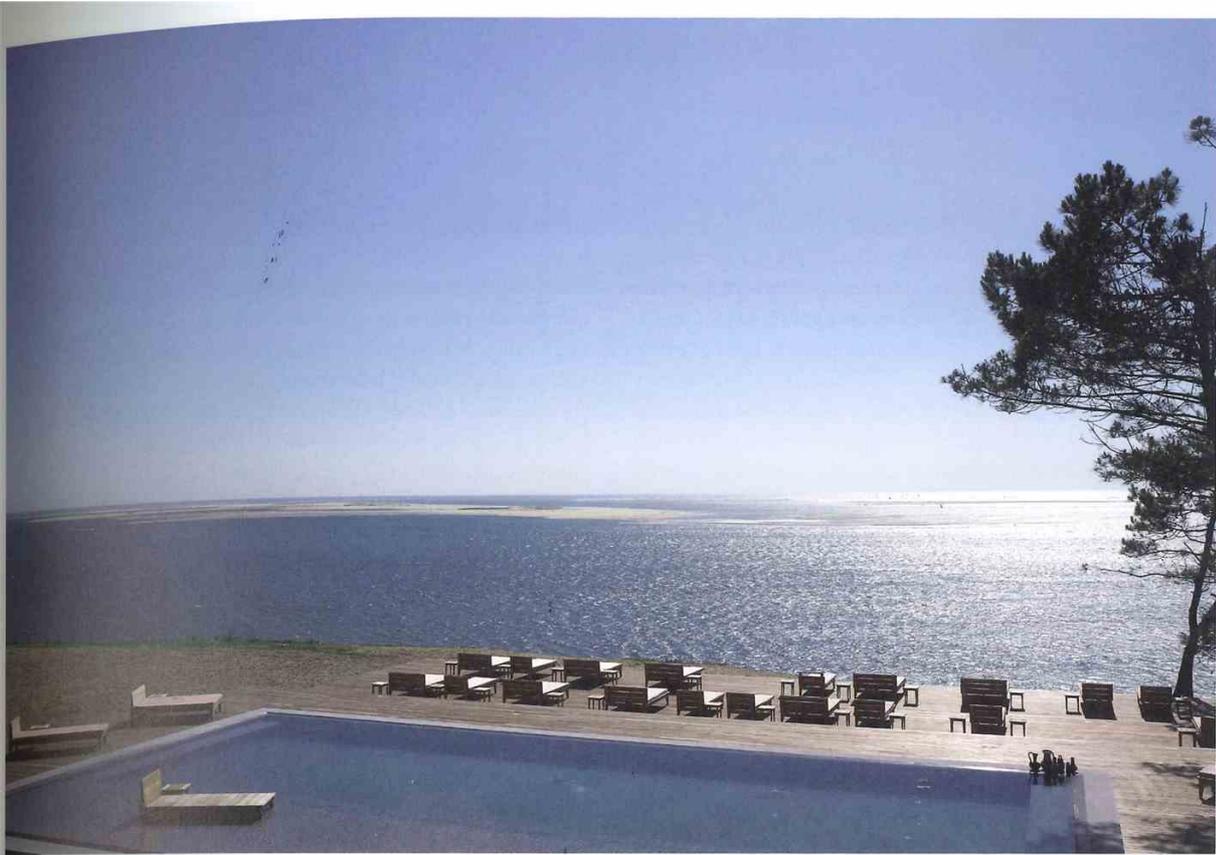
S'il devait y avoir un hôtel idéal, quel serait-il ?

Tout d'abord et surtout, l'hôtel idéal est celui où l'on va avec la personne que l'on aime. N'importe quel hôtel horrible peut devenir le plus sublime dès lors que l'on y séjourne

avec la personne que l'on aime ; de même que le plus beau des palaces peut se révéler sinistre si l'on y est seul. Le sentimental, le subjectif est prépondérant et vital dans l'hôtellerie. L'hôtel idéal dépend de chaque personne, chacun ayant ses aspirations. C'est d'ailleurs l'intérêt du futur marché car quand on sera sorti de cette mode ridicule, mortifère, j'espère qu'on va alors retrouver la réalité de ce qu'est la mode aujourd'hui, une mode complètement éclatée, atomisée où il n'y a plus une seule mode mais une multitude de modes. Et chaque hôtel sera l'ancre, la caverne d'une tribu culturelle. Aujourd'hui, l'idéal pour moi c'est un endroit où les gens sont agréables, m'accueillent en me disant qu'ils ont trouvé pour moi, pendant mon absence,

« Je fais beaucoup d'endroits pour moi puisque finalement on travaille toujours pour soi. »

Philippe Starck



11

La Co(o)rmiche à La Teste de Buch
© Copyright La Co(o)rmiche / Starck network

quelques bonnes bouteilles de vins sans sulfite (ce qui me touche beaucoup), ou savoir que je vais avoir un très bon oreiller ou un choix d'oreillers (moi un oléophile antiallergique de grande qualité, ma femme un sac de grains), que les draps auront la bonne texture (c'est-à-dire un peu rugueuse), que j'aurai une belle vue et le soleil le matin, que j'aurai un univers relativement neutre, très clair, extrêmement fonctionnel et intelligent, avec des toilettes séparées et des washlets™. En revanche, je ne suis pas intéressé par les dressings, je laisse toujours ma valise ouverte sur les canapés. J'aime pouvoir descendre dans un petit bar chaleureux, agréable, amical et y trouver un barman qui peut me faire avec talent un Boulevardier pas trop sucré; un room service formidable qui essaiera de dépasser les spaghettis à la tomate, le sandwich club et la Caesar salade mais que nous accueillerons avec joie si elle est bien faite.

12

Auriez-vous un coup de cœur personnel pour une réalisation hôtelière récemment découverte ?

J'ai le plus grand respect et plaisir d'aller au Bulgari de Milan. J'aime également le Chiltern Firehouse de Londres – surtout pour les parties communes formidables, et The Standard au Meatpacking district de New York et sa Boom Boom Room. Mais puisqu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même, les hôtels que je préfère ces derniers temps sont les miens.

C'est logique puisque vous les dessinez pour vous !

La Co(o)rniche est un plaisir sans fin, – ce n'est pas dû à mon travail – car je n'ai fait que respecter les lieux mais ces cabanes posées sur la dune en face du Banc d'Arguin, les grosses vagues au soleil couchant, William et Sophie Teychoueres qui sont tellement charmants et qui font une cuisine tellement juste... tout cela en fait pour moi sans doute le meilleur endroit du monde. Dans le Sud-Est il y a aussi le merveilleux Lily of the Valley réalisé avec la famille Weill, où vous êtes aussi au bord de l'eau, devant la Méditerranée, il y a de beaux

arbres, de beaux reflets, un petit bout de falaise, une nourriture au-delà de l'exceptionnel et un spa formidable. Je pourrais habiter dans les deux. J'ai également une passion pour le Brach à Paris; pour sa nourriture extraordinaire fusion Middle East pour laquelle le chef a un grand talent, pour ses chambres formidablement chaudes, sexy et élégantes. Avec La Co(o)rniche et Lily of the Valley, ils constituent mes trois hôtels idéaux. D'ailleurs le Brach et Lily of the Valley sont en cours de développement.

« L'hôtel idéal est celui où l'on va avec la personne que l'on aime, c'est la base même ! »

Philippe Starck

Récemment, nous avons aussi ouvert Villa M en plein cœur de Paris, cet hôtel dédié au corps médical mêle à la fois humanité et médecine. L'idée a été insufflée par Amanda Lehmann et Thierry Lorente, des personnalités motrices que nous rencontrons rarement dans le secteur de l'hôtellerie, car ils touchent au vital. Aussi, nous allons inaugurer dans une semaine un hôtel vertigineux dans le XIII^e arrondissement de Paris, le TOO hôtel. C'est l'histoire d'un château suspendu au-dessus

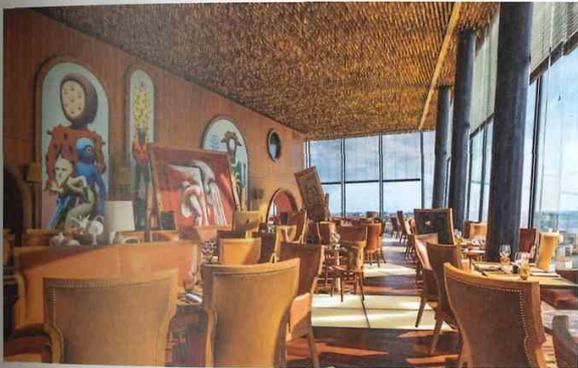
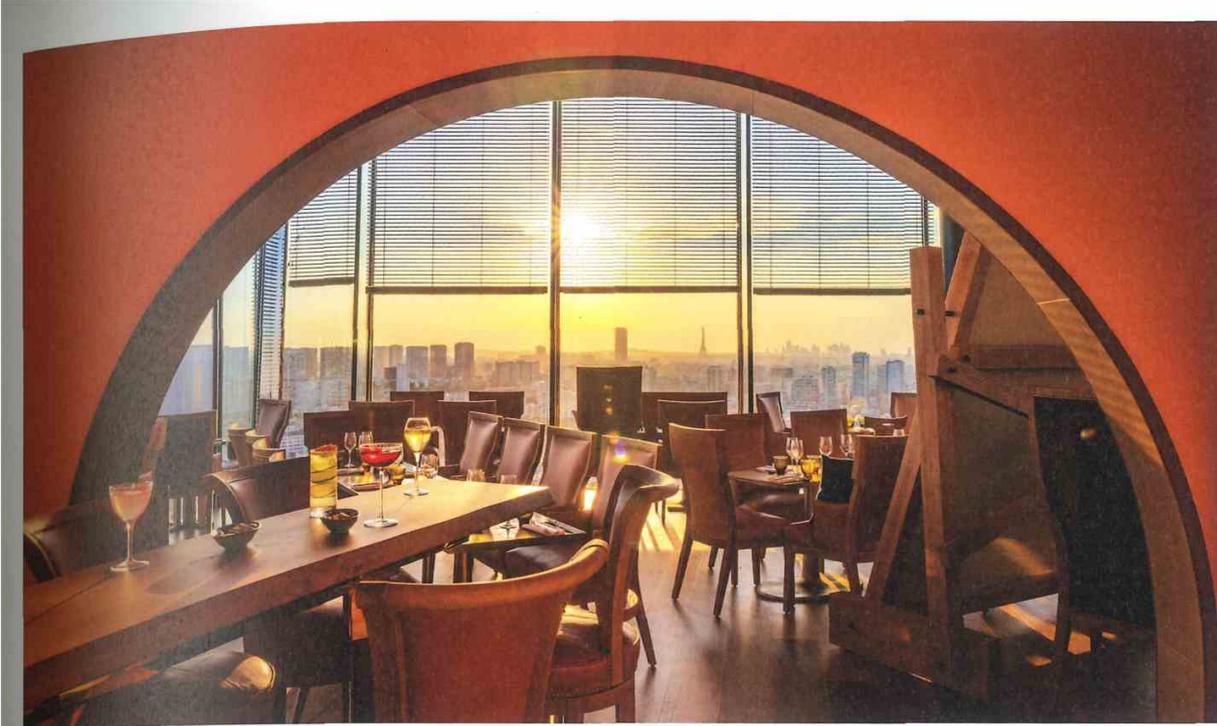
de Paris, non plus sur Terre, mais dans les nuages, en lévitation.

En cette période ébranlée par une succession de crises (climatiques, sanitaires, énergétiques, économiques, sociétales et géopolitiques), quelles mutations pressentez-vous, pour les années à venir, dans nos modes de vie ?

La chose la plus importante est d'enfin s'apercevoir que nous sommes tous liés, que si l'un meurt l'autre aussi, que ce n'est pas la peine de posséder une voiture de luxe quand finalement il n'y aura plus bientôt ni routes, ni essence.

Depuis le 11 septembre, nous vivions en suspicion terroriste permanente; aujourd'hui nous y ajoutons la suspicion médicale et c'est dommage.

Tous ces événements nous ont donc rapprochés philosophiquement mais ont éloigné les corps et c'est encore un plus grand dommage car quand nous ne nous touchons plus, nous ne nous aimons plus.



Le TOO hôtel à Paris
© Copyright TOO hôtel / Starck network



Grace aux réunions en visio conférences, nous sommes parvenus à supprimer 70% de nos voyages et c'est formidable car ils étaient la malédiction de ma vie en avion et en décalages horaires. Quand il y a eu le premier confinement cela a été comme une renaissance pour moi. Je croyais que vivre comme un abruti était la seule vie possible sans réaliser que le décalage horaire permanent ne pouvait être un état naturel.

Votre question reste tout de même extrêmement optimiste car nous ne savons absolument pas si nous allons nous en sortir dans la mesure où entre une grande pandémie et une bombe atomique - russe ou chinoise -, je ne sais pas si cela vaut le coup aujourd'hui de savoir ce qu'il faut faire à l'avenir.

Et plus particulièrement leurs conséquences dans le secteur de l'hospitalité ?

Je suis convaincu que le tourisme lointain est en train de disparaître. Plus personne ne va souhaiter s'endetter pour se payer un billet ou faire la queue et attendre, ou vouloir risquer de mourir d'un acte terroriste ou de maladies, d'être attaqué ou kidnappé dans la rue... Tout cela pour se retrouver dans la même fausse ville avec les mêmes chaînes de magasins et avec les mêmes faux souvenirs. Aujourd'hui, il n'y a plus vraiment d'intérêt dans ce tourisme lointain - excepté pour les grands aventuriers, ces gens qui veulent vraiment aller explorer - le plus souvent avec leur tente de camping et à pied. Pour leurs vacances, les gens vont désormais vouloir se déplacer à une heure et demie de voyage de chez eux, que ce soit en avion, en voiture, en train, à cheval ou à pied. À l'image des Hamptons pour les New-yorkais.

Cela fait plus de quarante ans que je partage cette vision de l'évolution du tourisme mais je me suis heurté à beaucoup d'incompréhension, certains trouvaient même ma réflexion scandaleuse. Pourtant, doucement mais sûrement, tout le monde recherche aujourd'hui des lieux de villégiatures autour des capitales.

« J'ai adoré le travail hors gravité car c'est malgré tout la vie de demain, d'une façon ou d'une autre. »

Philippe Starck

Si vous pouviez faire abstraction de tout ce que vous venez d'évoquer, qu'aimeriez-vous vraiment qu'il se passe ?

Je suis un humain à peu près normal, je voudrais que l'on vive en paix, que l'on s'aime, que l'on se respecte. C'est pour cette raison que je vis au Portugal où nous côtoyons l'une des dernières populations au monde qui a encore des valeurs humaines, de respect, d'honnêteté, de profonde amitié et d'amour, de

bienveillance, de tendresse. Il n'y aurait que cela, cela me suffirait amplement. Voir aujourd'hui que des gens préfèrent posséder une voiture de luxe plutôt qu'un(e) fiancé(e) me fait mal et m'inquiète.

J'aimerais que les valeurs matérielles ne tuent pas, n'asphyxient pas, n'exterminent pas les valeurs humaines.

Let(s)quel(s) de vos projets en cours aimeriez-vous nous faire partager, en guise de conclusion ?

J'aime les projets les plus avancés pour lesquels j'ai pris beaucoup de plaisir comme avec Axiom pour la Nasa et l'aménagement des chambres des spationautes de l'ISS - la station spatiale internationale. J'ai adoré ces gens qui sont allés dans l'espace où ils ont compris d'autres choses que nous, j'ai adoré le travail hors gravité car c'est malgré tout la vie de demain.

Je suis aussi passionné par le projet **Orbite** qui est une petite ville d'entraînement que nous sommes en train de construire - un *training camp* - pour les futurs astronautes des différentes compagnies.

Toutes les personnes partageant ce rêve d'espace sont d'un niveau d'intelligence, de culture et d'esprit extraordinaires, ce qui me permet de préparer une aventure révolutionnaire d'architecture à quasi-zéro impact, zéro carbone, zéro empreinte et réversible. Nous allons construire des bâtiments qui auront le moins possible d'impact sur terre, cela aura j'espère des répercussions à l'avenir pour d'autres réalisations architecturales de quelque nature qu'elles soient.

Ci-contre: Module habitation AXIOM ©Starck Network

