



# PETIT-DÉJEUNER AVEC... PHILIPPE STARCK

*Le Caffè Stern fête un an d'existence. Le designer star qui a réinterprété ce bistrot en plein Paris nous y a invités...*

PAR LÉA TRICHTER-PARIENTE  
PHOTOGRAPHIE RAPHAËL  
GIANELLI-MERIANO

**A**ncien atelier de gravure, Stern est rené de ses cendres sous la forme d'un bistrot. À l'origine? La rencontre entre Gianni Frasi, torréfacteur italien, les frères Alajmo, Raf et Max le chef étoilé, le restaurateur David Lanher, à la tête de Racines et Vivant, et Philippe Starck. *"Stern n'est pas un lieu, c'est une poésie autant immatérielle qu'intemporelle. Un an après, dix ans après, cent ans après, Stern sera toujours Stern. C'est cela sa beauté. C'est un lieu ailleurs, et ailleurs, le temps ne passe pas"*, explique ce dernier.

#### **Votre devise dans la vie?**

"Quand on naît, on signe un contrat avec sa communauté, avec sa civilisation, avec son espèce animale. Ce contrat est avant tout de mériter d'exister. Pour moi, mériter d'exister, c'est servir."

#### **Quel est votre premier souvenir lié au design?**

"Ma mère est partie en vacances. Je m'ennuie à mourir chez mes grands-parents qui habitent dans une boucle de la Seine. J'ai 7 ans. Il y a un établi, des outils. Je lime, je modèle et je redessine tous mes jouets."

#### **Votre menu idéal au petit-déjeuner?**

"Le petit-déjeuner n'est pas une source de plaisir, c'est une perte de temps que je minimise au maximum. Il pourrait être sous la forme de pilule, cela m'arrangerait. Ce qui s'en rapproche le plus est une tranche de pain noir sans gluten, du miel, très cher, qui vient de Sibérie par hélicoptère, un verre de jus de grenade frais, deux noix du Brésil, trois noisettes et trois amandes. Et enfin, une infusion, pour l'équilibre acido-basique."