

AUX PUCES DE SAINT-OUEN La cantine de Starck

Retour aux Pucés, à Paul-Bert et Serpette plus exactement, avec l'ouverture de Ma cocotte, jolie cantine imaginée par un Starck chineur dans l'âme. Du petit déjeuner au dîner, l'endroit rêvé pour une pause entre deux chasses aux trésors.

PAR NATHALIE NORT / PHOTOS DIDIER DELMAS



Un univers à part,
une architecture
à échelle humaine,
une décoration
chaleureuse et surtout
Starck, Starck, Starck !

Ci-dessus à gauche :
Une collection de miroirs italiens
s'épanouit dans le petit salon du bas.

Ci-dessus à droite :
Autour des canapés en cuir et des fauteuils
Thonet Vienna réédités voisinent d'autres
sièges vintage sur fond de
jolis carreaux de ciment.

Ci-contre :
Une salle à manger en haut expose une
belle collection de verrerie et de
céramique dans une ambiance plus intime.



Deux restaurants Bon, celui du Meurice, deux Mama Shelter, un Royal Monceau, un Racines 2, un Paradis du Fruit, une Corniche, un A'Trego... La liste des hôtels et restaurants à la déco signée Philippe Starck ne cesse de s'allonger. Pour ne parler que de la France ! Alors l'idée de répéter un peu, beaucoup et même passionnément la même histoire, ici celle née d'une envie de bol de soupe, a-t-elle à voir avec servir la soupe ? Sans doute pas, car ce serait sans compter sur l'art du storytelling de notre designer cosmopolite qui plonge dans ses souvenirs et parle avec sincérité de ce monde particulier des Pucés, un « *espace mental* » dont son père lui entrouvrit les portes dès son plus jeune âge.

« Voilà un univers à part, une architecture à échelle humaine, faite de ruelles peuplées de gens cultivés, intelligents qui, en plus d'un esprit vif et d'une gouaille qui leur sont propres, ont en commun l'amour des belles choses, le sens de l'histoire et du commerce. A l'instar du Cap Ferret ou de Venise, où ma femme et moi avons une maison, les Pucés sont comme une île dotée d'une société utopique réussie. Tout le monde se connaît, souvent de longue date, partage les mêmes valeurs, s'enflamme, s'engueule et se rabiboche. Pourtant, au bonheur que m'inspire ce village qu'est Paul-Bert-Serpette, où il m'arrive de venir très tôt, directement à ma descente d'avion, s'ajoutait jusqu'ici une frustration, celle de voir à midi les marchands sortir table, saucisson, casse-croûte et bouteille de rouge. » Chineur et gourmand donc, connu ici comme le loup blanc, il caresse un temps l'idée d'ouvrir « *un lieu ami, un endroit réconfortant* », envisageant même de prendre un stand « *pour sortir tout ce qui déborde des hangars* », mais il réalise rapidement que son bol de soupe rêvé est affaire de professionnels. Grâce à l'enthousiasme immédiat de Fabienne et Philippe Amza-

Ci-dessus à gauche :
La salle principale du restaurant est ouverte sur l'extérieur pour profiter du soleil aux beaux jours.

Ci-dessus à droite :
Brique, inox, bois et frissette forment un mélange harmonieux relevé par la brillance de l'aluminium des chaises Emeco.



DÉCORROOM 1



lak, le projet deviendra concret. Repreneurs de Bon (rue de la Pompe à Paris) en 2007 – dont Starck a inventé le décor une seconde fois –, ces entrepreneurs sérieux (La Maison du Danemark sur les Champs-Élysées, c'étaient aussi eux) se sont lancés ici dans une « *histoire sans fin* » qui leur a demandé deux ans de travail. À l'entrée du marché, au lieu d'un vieux bâtiment décrépi, se dresse aujourd'hui un grand duplex de briques, de béton et de zinc. Ma Cocotte est LA brasserie que tout le monde attendait, à commencer par les 400 marchands réunis de Paul-Bert et Serpette qui voient dans cette cantine chic le moyen de donner un nouveau souffle à leur royaume, fréquenté chaque week-end par autant de Parisiens et d'Audiens (les habitants de Saint-Ouen) que de touristes du monde entier.

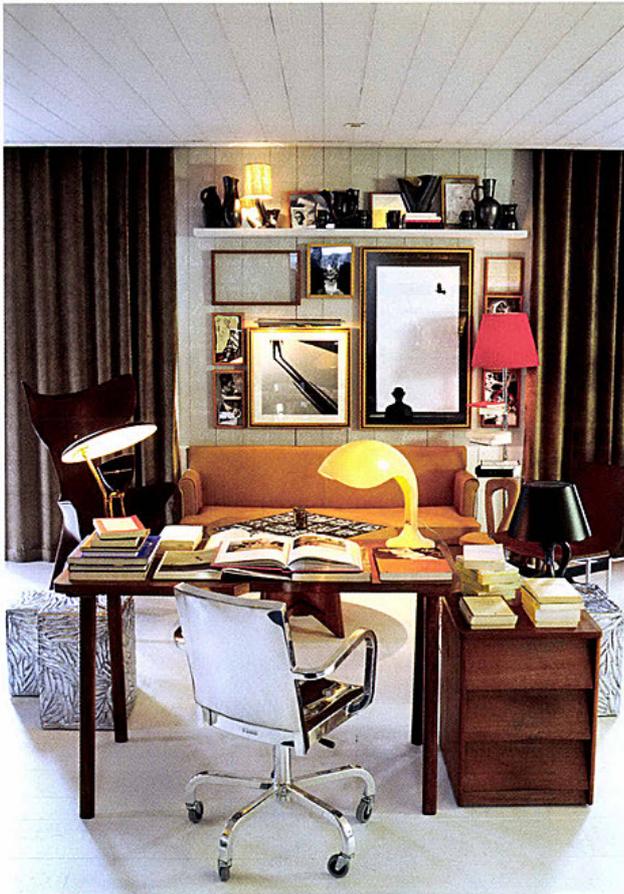
Car depuis plus d'un siècle, Saint-Ouen et ses quatorze marchés sont le passage obligé des collectionneurs comme des simples chineurs. C'est tout naturellement cet hétéroclite terreau qui a inspiré Starck, connu pour manier habilement le mélange des styles dans un même scénario. Il a conçu l'ensemble du bâtiment d'inspiration industrielle qui, entre les deux étages pourvus de terrasses, la grande salle à manger en rez-de-chaussée et les bars et salons à l'étage, accueille quelque 250 couverts. En cuisine, la jeune brigade de Yannick Papin reste concentrée sur une carte brasserie bien tournée, où le poulet rôti, la côte de bœuf et le hachis Parmentier devraient logiquement faire de bons scores. Comme aux Puces le vendredi à l'aube, les premiers arrivés sont les premiers servis ! La maison ne prend pas de réservation le week-end au déjeuner. « *Chez Ma Cocotte, seul compte ce qu'il y a dans le bol et avec qui on le mange.* »

Ma Cocotte. 106, rue des Rosiers, 93400 Saint-Ouen. Tél. : 01 49 51 70 00.

Ouvert tous les jours, de 8 heures à 23 heures.

Ci-dessus à gauche :
Le travail d'acier dans l'escalier s'éclaire d'un lustre spécialement conçu pour l'endroit par Régis-R, plasticien passé maître dans l'art de l'upcycling.

Ci-dessus à droite :
À l'étage de Ma Cocotte, Philippe Starck a créé un salon cosy où il a disposé des meubles qu'il a lui-même chinés.



Un grand duplex
de brique, de béton
et de zinc pour une
cantine chic qui donne
vraiment un tout
nouveau souffle
aux Puces

Ci-dessus et ci-contre :
L'étage a des airs d'appartement de
collectionneur avec son bureau, sa
profusion de cadres, de photos, de mots
d'esprit et d'étagères chargées de livres et
de bibelots hétéroclites.



IDEAT 201