

Balthazar

Le magazine de l'Homme

Regard d'une femme

HÉLÈNE DE FOUGEROLLES

Un homme, une passion

RODOLPHE GOMBERGH

Culture

FRANK McCOURT

Rencontres

KARL ZÉRO

BRUNO BERGER

RAPHAËL LEBORGNE

Secrets de réussite

ALAIN CARADEUC

Peinture

DEBORAH SPORTES

Découverte

MAYAK

Envoyé spécial

DUBAÏ

Mode

DE FURSAC

Horlogerie Entreprise

KARIA LUXURY GROUP

Horlogerie

SÉLECTION CADEAUX

Station de ski

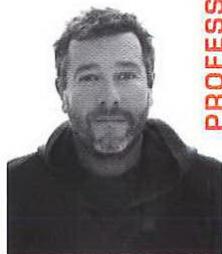
**SPÉCIAL COURCHEVEL
PALACE LE BYBLOS**

Plaisir & Qualité

SPÉCIAL FÊTES



PHILIPPE
STARCK
Profession : génie



PROFESSION : GENIE

Philippe S + ARCK

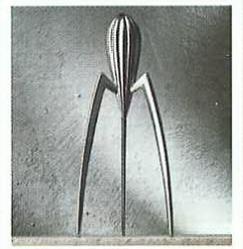
IL EST SANS DOUTE LE DESIGNER LE PLUS CÉLÈBRE ET LE PLUS PROLIFIQUE DE NOTRE TEMPS. IL VIENT DE CRÉER UN NOUVEL OBJET. ÉTONNANT, NON ? CETTE FOIS, IL S'EST ATTAQUÉ À LA CONCEPTION DE LA BÛCHE DE NOËL DE LENÔTRE. DU COUP, ELLE EST HABILÉE POUR L'HIVER. BONNE OCCASION POUR RENCONTRER ET ÉCOUTER CE TOUCHE-À-TOUT DE GÉNIE.

Il a passé son enfance sous les tables à dessin de son père. A l'évidence, cela marque un enfant, ou tout au moins lui forge une sorte de destinée dont il aura du mal à s'extraire. De toute façon, ce n'est déjà plus le problème du jeune Starck qui se passionne pour tout ce qu'il voit et tout ce qu'il touche. Quand il voit le jour en janvier 1949, à Paris, son père est concepteur d'avions. Pendant ce temps, le petit Philippe construit, déconstruit, dessine, regarde, apprend, s'imprègne de tout ce qui l'entoure. Sa voie est tracée ? Il semblerait, puisque après des études à Notre-Dame de Sainte-Croix, à Neuilly, il entre à l'école d'architecture Nissim de Camondo. En 1968, il ne lance pas des pavés à la face de la société de consommation naissante, mais fonde déjà (il a 19 ans !) sa première entreprise qui produit des objets gonflables. Cette fois, c'est parti... l'homme va refaire le monde et notre environnement tel qu'il l'imagine !

Il se fait la main en décorant quelques boîtes parisiennes à la mode, dont la Main Bleue (1976) et les Bains Douches (1978). En 1979, il lance sa première grande société, Starck Products, dont une des premières missions sera de relooker les appartements privés de François Mitterrand qui vient d'aménager à l'Élysée. Ce travail ainsi que la décoration du Café Costes (1984) marqueront les esprits

par leur nouveauté et leur créativité et lui vaudront une réputation internationale. Son talent et son originalité, ses conceptions et son désir incessant de transgression lui permettent d'exercer partout dans le monde. L'hôtel Manin à Tokyo, le Teatriz à Madrid, les hôtels Royalton à New York, l'hôtel Paramount et, en 1991, il participe à la construction du Groningen Museum au Pays-Bas. Il s'attaque aux résidences particulières dont il dessine les plans : Lemoult à Paris, L'Angle à Anvers, des maisons à Los Angeles et à Madrid. C'est à Paris qu'il réalisera une rue entière d'après ses plans, la rue Starck !

Les décorations pleuvent (Oscar du Design, Commandeur des Arts et Lettres), les expositions de son travail se multiplient, tant au Brooklyn Museum de New York qu'au Museum of Design de Londres, en passant par le musée des Arts décoratifs de Paris. Son succès pose des problèmes à certains qui commencent à faire la fine bouche devant un tel monopole. Sa fameuse création du bâtiment La Flamme pour la brasserie Asahi, à Tokyo, est traitée de « flamme » par les uns, et de « crotte » par les autres ! Mais c'est lorsqu'il va s'attaquer aux objets de tous les jours que son impact sur le grand public sera le plus fort. Collection de meubles, pâtes pour Panzani, bateaux pour Beneteau, bouteilles pour Glacier, appareils ménagers pour Alessi, brosses à dents pour Fluocaril, articles de voyage pour Vuitton, mobilier urbain pour Jean-Claude Decaux, ordinateurs, poignées de portes, lunettes, vases, horloges, lits... En bref, toute notre vie ! Comme il aimait à le dire : « J'essaie d'ouvrir une voie vers des objets pour non-consommateurs, des rebelles modernes. » Nous serions donc tous des rebelles en consommant des produits de non-consommation. Paradoxe de la création... Philippe Starck ne se reconnaît aucune influence, n'aime pas parler de design ou des autres designers, aime la provocation tant esthétique que culturelle et arriver là où on ne l'attend pas. La bûche de Noël, par exemple. Cet homme nous surprendra toujours...







IL NOUS A REÇUS DANS SES BUREAUX PARISIENS, PROCHES DE LA PLACE DE LA RÉPUBLIQUE. IMMEUBLE QUI NE PAYE PAS DE MINE (TOUJOURS LE PARADOXE), IMMENSE LOFT OÙ LES BUREAUX S'ENFILENT TOUT EN LONGUEUR. LE SIEN EST AU BOUT. AMBIANCE CLAIRE, PRESQUE ZEN, OÙ TOUT LE MONDE SEMBLE S'AFFAIRER DANS LE CALME. ORDRE ET EFFICACITÉ.

LENÔTRE... COMMENT EST-CE ARRIVÉ ?

Philippe Starck : Ils me l'ont demandé pendant plusieurs années mais je ne voyais pas ce que je venais faire là-dedans. Quand je ne vois pas à quoi je sers, je ne le fais pas ! Cette année, peut-être en une fin de journée un peu fatigué, j'ai dit oui. Il a donc fallu que je reprenne mes méthodes qui sont : travailler la racine carrée des choses, trouver le chiffre premier, l'essence et l'esprit. En faisant ma division au carré, j'ai pensé à une bûche sortant de la menuiserie. En fait, je voulais faire un morceau de poutre qui sort de la scierie. J'ai dessiné l'essence même de la bûche industrielle présentée sur un plateau en inox comme une scie. Je voulais même de la sciure, mais cela n'a pas été possible. Puis soudain, ils m'ont dit : « Et le goût ? » Question terrible et essentielle. Et j'ai répondu : « Un goût de bois ! » Formidable et surréaliste expérience que de manger une bûche qui a le goût de bois. Ils se sont mis au travail avec leur chef pâtissier Guy Krenzer, qui a mis en forme et en bouche ce que j'avais imaginé.

COMMENT TROUVE-T-ON UN GOÛT DE BOIS ?

Les goûts de la nature m'intéressent. Je pense que la fève de tonka exprime bien l'idée du bois, ou des whiskies tourbés qui sont proches aussi de cette notion. Quelque temps après, Krenzer m'a apporté un vrai bout de bois dans la forme et qui en avait le goût. Extraordinaire ! Vous goûtez ça et vous avez vraiment du bois... En plus, c'est délicieusement bon !

VOUS AVIEZ DÉJÀ TRAVAILLÉ DANS LA NOURRITURE...

J'avais une compagnie, que j'ai vendue, dans les nourritures organiques. J'ai une marque d'huile d'olive « LA », et jeune, j'avais fait des pâtes. Pour les restaurants « Bon », j'avais conçu des macarons diététiques et organiques avec des résultats formidables mais un peu chers.

ON TRAVAILLE DANS LES ALIMENTS COMME ON TRAVAILLE POUR LES OBJETS ?

Avec plus de passion, car j'aime tout ce qui touche l'humain et le corps. L'alimentation est humble car, même très chic, c'est quelque chose que l'on se met dans l'estomac et qui le lendemain sera partie. Sinon, je le travaille avec la même méthodologie.

AIMEZ-VOUS REGARDER EN ARRIÈRE ?

Non. Je n'ai pas le temps.

TRAVAILLEZ-VOUS AUSSI FACILEMENT ET AUSSI RAPIDEMENT QU'AUPARAVANT ?

Quand on est jeune, on a une idée toutes les 5 minutes, mais 80 % ne sont pas très bonnes. A mon âge, on a une idée tous les 5 jours mais elles sont presque bonnes à 100 %.

DONC, VOUS ÊTES GAGNANT !

Je travaille beaucoup moins pour beaucoup plus de résultats. Aujourd'hui, j'ai encore des idées, mais en plus j'ai l'expérience de savoir les faire.

PENSEZ-VOUS QU'UN OBJET PUISSE CHANGER LA VIE ?

Oui... un revolver ! Une pilule anticonceptionnelle, une poche de sang pour une transfusion, une montre en retard, un train qui déraile... Presque tout peut changer la vie, mais rien dans le design.

« Exister, c'est servir sa tribu et sa communauté intellectuelle et sentimentale. »



« Quand on est jeune, on a une idée toutes les 5 minutes, mais 80 % ne sont pas très bonnes. A mon âge, on a une idée tous les 5 jours mais elles sont presque bonnes à 100 % . »

VOUS AVEZ QUAND MÊME CHANGÉ L'ENVIRONNEMENT DE VOS CONTEMPORAINS...

En changeant un angle de vue, j'ai amélioré une façon de penser, mais c'est tout.

QUEL EST LE DÉCOR CHEZ PHILIPPE STARCK ?

Un peu n'importe quoi par manque de temps, parce que je vis surtout dans les avions et que j'ai des maisons où je vis peu. J'ai des meubles de grande distribution mélangés à trois souvenirs, à cinq antiquités, trois cadeaux et deux prototypes.

QUEL EST VOTRE ENVIRONNEMENT CULTUREL ?

Essentiellement littérature, sur laquelle je suis très exigeant. Je ne lis que des romans scientifiques. Côté musique, je suis tombé dedans et dans toutes les musiques. Je ne lis pas les journaux, je ne regarde pas la télévision, je ne vois pas de films, je n'écoute pas la radio et je ne vais pas aux expositions. Je ne m'intéresse à rien et quand on me parle je ne comprends pas.

L'ACTUALITÉ NE VOUS INTÉRESSE PAS ?

On est tellement arrosés et imbibés d'infos que vous n'avez pas besoin d'écouter pour entendre ou de regarder pour voir. On sait tout par perméabilité. De toute façon, à part les idées générales, toutes les informations sont fausses. Individuellement elles sont fausses, additionnées elles sont vraies.

POUR EMPLOYER UNE TERMINOLOGIE FIN DE SIÈCLE, EST-CE QUE PHILIPPE STARCK EST UN CITOYEN CONCERNÉ ?

Je ne suis que ça ! Je ne suis pas designer-architecte car je trouve ça inutile, faible et barbant. Par contre, au sens napoléonien, je suis un citoyen qui essaye de mériter d'exister. Exister, c'est servir sa tribu et sa communauté intellectuelle et sentimentale. Je suis de plus en plus concerné pour combattre la barbarie...

D'OÙ QU'ELLE VIENNE ?

Absolument. Surtout à une époque où les chasseurs de dictateurs sont des dictateurs eux-mêmes. Mais l'urgence absolue est l'écologie.

VOTRE ACTION SE MATÉRIALISERAIT DE QUELLE MANIÈRE ?

Je respecte toutes les lois en vigueur, puis dans certains pays on s'occupe de directions artistiques avancées pour des véhicules non polluants, des modèles architecturaux à faible consommation d'énergie, etc. En attendant des actions plus visibles et plus importantes.

VOUS POURRIEZ VOUS ENGAGER AUPRÈS D'UN CANDIDAT ?

Dès qu'il y en a un qui tient la route... mais je n'en vois pas.

ÊTES-VOUS SENSIBLE AUX HONNEURS ?

Oui. Je suis très content et je ne fais pas la fine bouche. Quand la communauté me rend hommage, je trouverais scandaleux de le refuser. Surtout que c'était un gouvernement de gauche qui me les a remis !

ET LA POPULARITÉ ?

Non. Cependant, il vaut mieux être aimé que détesté. Moi, j'ai les deux !

SI ON ENVOYAIT UN OBJET DE PHILIPPE STARCK DANS L'ESPACE POUR DES CIVILISATIONS INCONNUES, LEQUEL CHOISIRIEZ-VOUS ?

J'aurais le courage de laisser ma place à quelqu'un qui a quelque chose à dire et à montrer. Je donnerais ma place à un prioritaire comme un biologiste plutôt qu'à un tertiaire comme moi.

La fameuse bûche !



Pour retrouver ce désormais fameux goût de bois, Guy Krenzer, chef pâtissier de Lenôtre, a mis au point une dacquoise moelleuse aux amandes Valencia et noisettes, une mousse au chocolat noir à la fève

de tonka en infusion, un crémeux au whisky single malt aux arômes vanillés et boisés, et une crème anglaise au sirop d'érable ambré. « Ce fut une très belle rencontre », dit-il. On le croit volontiers. En vente dans les boutiques Lenôtre du 20 au 25 décembre 2006. Série limitée, à réserver dès le 6 décembre. Bûche pour 8 à 10 personnes : 94 €.



STARCK A FAIT UN BON

C'est une de ses premières décorations de restaurant. A l'époque, l'ouverture du Bon avait fait grand bruit. Qu'en est-il aujourd'hui ? Un vendredi soir comme les autres, la salle est pleine. Le décor est le même, on ne touche pas au travail du maître qui pourtant l'a vendu il y a peu de temps. Un restaurant qui ne ressemble à aucun autre, tout en strass, chandeliers, immenses divans pour table d'hôtes emplies de coussins-oreillers d'un blanc immaculé. Trois niveaux, dont celui du haut est le plus recherché. A tort, la salle est sombre, bruyante, les tables pour deux minuscules et peu confortables. Préférez la salle de l'entrée avec le superbe comptoir de bar à huîtres, son tapis roulant et ses sièges profonds et agréables. L'ambiance est très 16^e, ce mélange étonnant de décontraction et de chic naturels, au-delà des modes et des tendances puisque l'élégance n'a pas d'âge. Le restaurant reste un bel exemple de la créativité et de l'originalité de Starck, une sorte de témoignage d'un moment de son travail. En plus, on y mange ! Une cuisine passe-partout, faite pour ne pas faire de vagues et recueillir un consensus général, sans trop d'aventures mais pas trop classique quand même. Une cuisine asexuée, centrée si j'ose dire. A vaincre sans péril, on triomphe sans gloire...

Bon

25, rue de la Pompe, 75016 Paris. Tél. : 01 40 72 70 00.
Fermé samedi midi et dimanche. Carte : 55 € environ. Voiturier.

