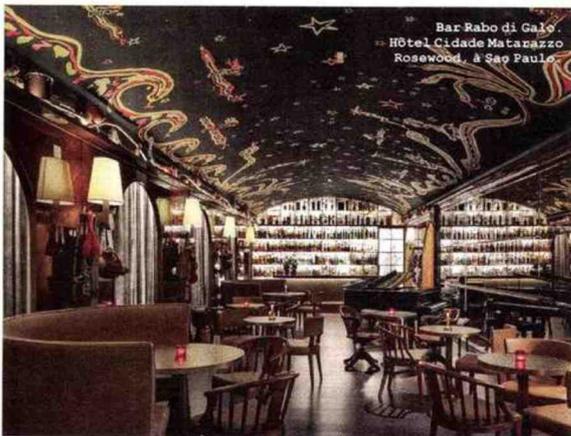




La dining room
du Restaurant Blaise,
Hôtel Cidade Matarazzo
Rosewood, à São Paulo.



Bar Rabo di Galo,
Hôtel Cidade Matarazzo
Rosewood, à São Paulo.



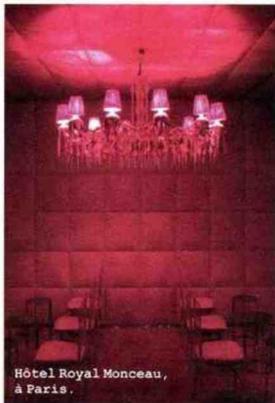
Bar de l'hôtel Royal
Monceau, à Paris.

« Subversif, éthique, visionnaire, politique, humoristique, poétique », c'est l'idée que Philippe Starck se fait de son « devoir de créateur ». Vision qu'il applique à Brut Nature, la cuvée qu'il a créée avec la maison Roederer et dont sort le millésime 2015, en blanc et en rosé, comme aux différents lieux qu'il a imaginés.

par Marie-Noëlle Demay

On pourrait le surnommer « M. 10 000 œuvres ». Et volts. Et on serait encore loin du compte. On croit tout connaître de lui. Philippe Starck crée (beaucoup), parle (bien) et n'est jamais là où on l'attend. Mais toutes ses œuvres ont en commun de raconter une histoire, au sein d'ambiances totalement différentes. « Je m'astreins à ne pas avoir de style. Le style est dangereux : c'est comme l'écorce de l'orange, ce qui est intéressant, c'est ce qu'il y a dedans. Je n'aime pas le superficiel, mon travail est d'aller au centre des choses. Je ne m'occupe ni d'esthétique, ni de culture, mais uniquement du but : la vie. Mes lieux n'ont pas d'esthétique précise, car, à chaque fois, j'invente une nouvelle histoire. Ce sont des lieux qui, j'espère, donnent envie d'être plus beau, plus amoureux, plus créatif. Ce qui m'intéresse, c'est de réveiller, d'ouvrir des portes. Ma signature, c'est seulement la vie. » Et il fait bon s'attarder dans ces lieux – hôtels, bars, pubs, restaurants – et y boire du champagne, boisson que le designer associe à la fête et qu'il a découverte enfant. « Chez ma grand-mère maternelle, qui était une grande bourgeoise, nous buvions →

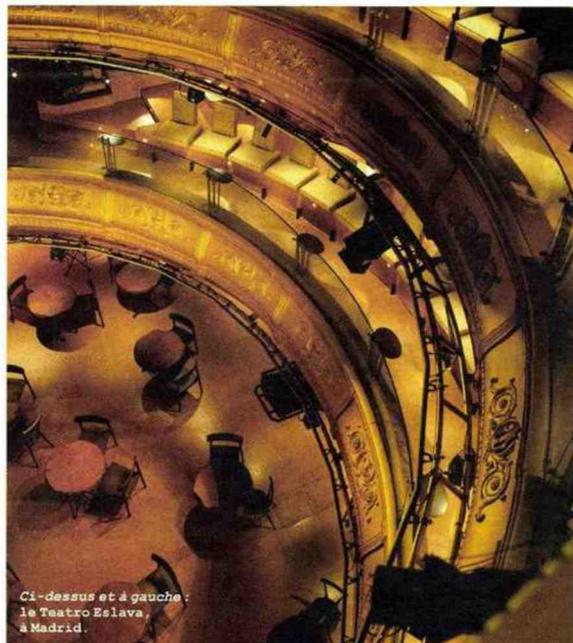
LE GOÛT DE L'INSTANT AVEC PHILIPPE STARCK



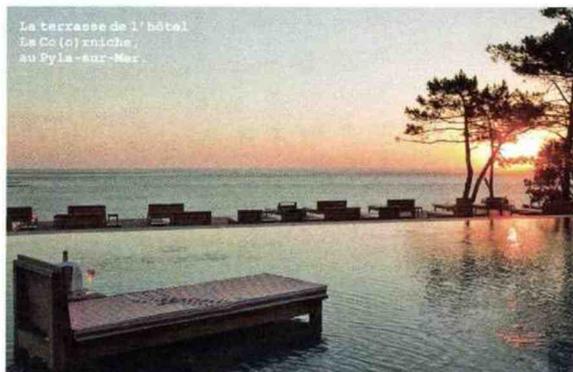
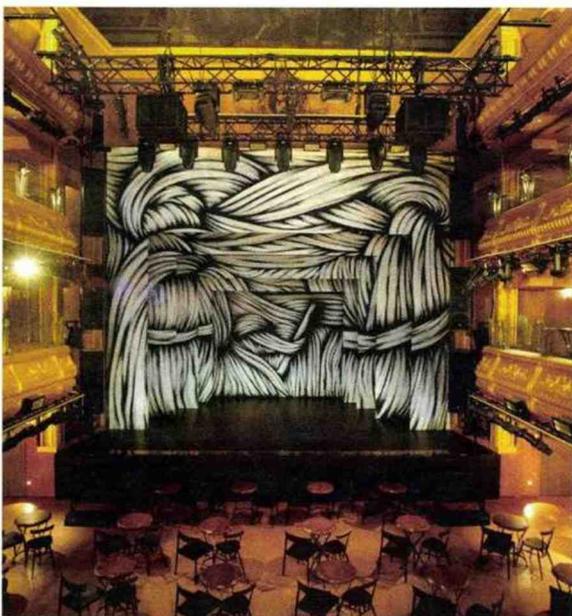
Hôtel Royal Monceau,
à Paris.



Jean-Baptiste Lecaillon,
Frédéric Rouzaud (Roederer)
et Philippe Starck.



Ci-dessus et à gauche :
le Teatro Eslava,
à Madrid.



La terrasse de l'hôtel
Le Co (c)rniche,
au Syla-sur-Mer.

du champagne à la fin des repas. C'était une habitude. Du côté paternel, une partie de ma famille travaillait dans le domaine du champagne, à Reims. Très jeune, je suis allé à un mariage avec mon père, et il m'en reste une image de film, un sol jonché de bouchons de champagne. Mon frère et moi nous sommes faufilets sous la table du buffet et avons fini toutes les bouteilles. Ce fut ma première cûte. » Bien sûr, une fois devenu le designer prolifique que l'on sait, capable d'imaginer des avions, des hôtels, des chaises... nombreuses ont été les maisons de champagne à vouloir accoler à leurs crus son nom, via des bouteilles ou autres packagings estampillés du célèbre designer. « À chaque fois, j'ai refusé, car je suis quelqu'un de logicien et d'honnête. Pas question d'imaginer une belle bouteille sans avoir la garantie de ce qu'il y a dedans. Je suis d'accord pour faire le contenant si je travaille aussi le contenu. Ce qui a fait fuir en courant tous mes sollicitateurs. Sauf un : Frédéric Rouzaud, président-directeur général de la maison Louis Roederer. Il a été formidable de courage, d'ouverture d'esprit, car un créateur qui fait des meubles et qui prétend faire du champagne, il y a de quoi rire pour quelqu'un comme lui, héritier de cette dynastie. Dès lors, on s'est lié d'une très grande amitié, fondée sur un éclat de rire permanent. Il est comme un frère pour moi. » Mais il a fallu pour Philippe Starck inventer un langage « diagonale » de façon à nouer un dialogue créatif précis et pertinent. Une grammaire qui puisse permettre à Jean-Baptiste Lecaillon, chef de cave, de traduire l'ADN d'un champagne Starck, d'en refléter l'histoire en enlevant les scories du temps pour en faire un champagne plus droit, plus minéral, une épure, une sorte d'image de synthèse du champagne. La deuxième réunion faite « dans le bonheur et la gaieté » a permis d'arriver à ce que Philippe Starck attendait : « Ce fut un choc, c'était vrai, nous

l'avions modernisé, trouvé son cœur, son squelette. C'était une révolution, mais respectueuse de l'histoire de Roederer. J'ai une grande reconnaissance envers les experts d'avoir eu cette ouverture d'esprit et d'avoir su réaliser mes envies. Cela a été une sorte d'adoubement. » Voilà dix ans désormais que Philippe Starck insufflé sa personnalité au champagne Roederer. Après 2006, 2009 et 2012, Brut Nature, champagne non dosé, poursuit son chemin avec le dévoilement, en blanc et en rosé, d'un millésime 2015 équilibré, moderne et solaire. Cette cuvée est le fruit d'une exploration nouvelle du terroir de Cumières, ce coteau d'argile tourné vers la lumière. Un millésime spectaculaire, car cette année-là fut marquée par un été chaud et ensoleillé, avec des records de température et une fin de saison rayonnante où la pluie a permis de temporiser la maturation. Un champagne qui lui ressemble, sans fioritures, radical, épuré, un champagne comme un trait de fusain, allant à l'essentiel, qu'il aime boire, le soir, en compagnie de son épouse Yasmine. « La concentration est la seule façon d'avoir une créativité correcte. Je travaille tellement qu'à 19 heures, je suis "mort". Nous ouvrons alors une bouteille et dégustons une coupe ou deux de champagne Roederer. Surtout le rosé. Et il m'arrive d'imaginer des cocktails créatifs avec le blanc. » Cet homme de la nature, qui dit joliment vivre « dans une collection de mille part », aura bientôt son propre vin : il s'apprête à planter des vignes autour de sa maison au Portugal. Trois cents bouteilles, juste pour sa consommation personnelle et le partage avec ses amis : « Un vin d'aventurier, légèrement pétillant, qui soit le plus plaisant possible et le plus simple aussi. J'ai envie d'aller au sarment : je veux entendre le bruit de la terre. »

