



26

► **Philippe Starck**

Entretien avec le designer, qui a créé un Roederer brut nature. Le vin, pas la bouteille...



Philippe Starck : « Concevoir un vin est plus drôle que de dessiner l'étiquette »

ENTRETIEN | Le designer hyperactif carbure aux vins naturels. Il signe aussi un champagne Roederer

Entre deux avions, Philippe Starck se pose quelques heures à Paris pour évoquer son goût pour le vin. En lien étroit avec son travail. Le designer signe, entre autres, un champagne brut nature pour la maison Roederer, et la conception du nouveau chai du Château Carmes-Haut-Brion, dans le Bordelais. Entretien avec un créateur qui s'est levé à 3 heures du matin, qui court toujours et qui pense à deux cents « gros » projets en même temps. Comment continuer à boire quand on travaille beaucoup ? « En choisissant du sans-sulfites ! »

Le contenu d'une bouteille vous intéresse-t-il autant que son contenant ?

C'est uniquement son contenu qui m'intéresse ! Que ce soit pour la bière, le parfum ou le vin, j'interviens d'abord sur ce qu'il y a dans la bouteille. Je le conçois. Le design ne vient qu'ensuite. Le champagne Roederer, c'est moi qui l'ai conçu, c'est plus drôle que de dessiner l'étiquette. J'ai une vision très précise, et un peu particulière, de tout ce qui est alimentaire. On peut même dire que, depuis dix ans, c'est le sujet principal de moquerie de mes amis. En gros, je suis à rebrousse-poil de tout ce qui est généralement admis, surtout en ce qui concerne le vin. Donc, tout le monde se moque de moi, et surtout dans le Bordelais évidemment.

Pour quelle raison se moque-t-on de vous au sujet du vin ?

Reprenons en amont : ce qui nous différencie de l'animal, c'est l'intelligence. Et donc, la créativité. Cette intelligence est issue du cerveau, cette machine à penser qui est elle-même soutenue par un corps. Le corps a un fonctionnement bien précis, qui nécessite des carburants bien précis. C'est pourquoi tout ce que l'on met dans ce corps doit être performant et cohérent avec le fonctionnement de l'intelligence, et donc de la santé. Selon moi, la nourriture et la boisson doivent avant tout être source de plaisir, de plaisir partagé, de fêtes, de bons moments, d'évasion même. Mais pas à n'importe quel prix ! C'est-à-dire qu'il faut, a contrario,

faire un travail supplémentaire pour avoir tout ce plaisir sans avoir le déplaisir, sans avoir à payer le prix en termes de santé. C'est-à-dire que je pense qu'on peut avoir du bon sans le mal.

Quel travail doit-on donc faire pour éviter le mal ?

Cela demande certaines règles. Disons que, pour moi, le vin doit être au minimum en bio-dynamie, être évidemment naturel, et évidemment sans sulfites.

Et donc, vos amis se moquent de vos choix ?

En tout cas, je n'ai pas beaucoup d'amis qui boivent le même vin que moi. Au sein même de ma famille, ma femme ne boit que du bordelais, du Carmes-Haut-Brion, du Cos d'Estournel, des vins de la famille Rothschild ou du Cheval-Blanc. Alors que moi, je ne bois que mes vins naturels ! Je travaille onze à douze heures par jour, tout seul et de manière acharnée, sans rien boire et sans manger, même si ça ne se voit pas. Quand j'arrête, j'aime bien ouvrir une bouteille

de champagne ou une bouteille de vin. On finit par boire « à la française », assez conséquemment donc, mais sans être ivre mort ! Pas comme des Japonais ou des Américains qui prennent des alcools durs. Le plaisir du goût du vin, le plaisir festif de la bulle fait qu'on finit quand même par boire. Et si je peux continuer à travailler autant et à être toujours en bonne santé, c'est parce que ça fait plus de trente ans que je bois du vin bio, et plus de douze ans que je bois du vin sans sulfites.

Vous avez constaté la différence sur votre santé ?

Oui, réellement. Mais le bio, pour moi, était évident. Il y a une dizaine d'années, j'ai été un des premiers à distribuer des produits alimentaires et vins bio à travers une entreprise que j'avais créée, qui s'appelait OAO. C'était vraiment le tout début. J'ai distribué le premier champagne bio qu'il y avait en France. J'ai découvert le problème des sulfites par hasard. Je l'ai compris sur un de mes lieux de travail, qui se trouve à Formentera, dans les Baléares. Il y a



un restaurant que j'aime beaucoup sur l'île, le Can Carlos. Le patron, Francescino, nous servait chaque soir des vins extraordinaires, mais le lendemain, j'étais dans l'impossibilité de travailler. J'avais le cerveau bloqué devant ma page. Quelqu'un m'a alors expliqué que je devais essayer les vins sans sulfites. Je l'ai fait et j'ai constaté l'extraordinaire différence de rendement dans mon travail. Je me suis aperçu que la « barre » du lendemain ne vient pas principalement de l'alcool, mais des sulfites.

Vous ne dérogez jamais à cette règle du « zéro soufre » ?

Quasiment pas. Parfois, je finis une bouteille de Cos d'Estournel ou de Carmes-Haut-Brion que ma femme a entamée. J'adore l'esprit des vins sans sulfites et des gens qui les font. Ce sont des aventuriers du vin, totalement vrais, qui font des vins comme ils doivent être, totalement purs, venant des âges. Ils prennent tous les risques. Si on se moque de moi, ça ne dérange personne, et ça ne change pas ma vie. Mais eux, ils apparaissent et disparaissent, font 76 bouteilles et puis s'en vont à nouveau. Et c'est affreux. Je ne peux avoir que de l'admiration pour ces croisés du vin naturel. Je me rappelle du vigneron Jean-Marc Brignot qui faisait des cuvées inouïes dans le Jura, comme « L'Envol de la fille » ou « Robert est un con ». Le pauvre a fait faillite. Maintenant, il élabore son vin au Japon. Bref, j'aime les vins naturels et ils me le rendent le bien. Je peux continuer à boire mes petits coups de champagne.

Vous buvez du vin tous les jours ?

Ah oui, bien sûr ! Avec ma femme, on a une armoire à vin, avec d'un côté ses bouteilles, et de l'autre, mes bouteilles qui puent ! C'est pour cela que le champagne le plus proche de mes convictions, c'est le Drappier. Il est bio, non filtré, sans sucre et sans sulfites. Sinon un des vins les plus acceptables par tout le monde est le morgon de chez Lapierre. Je ne bois pas de blanc, je ne bois que du champagne ou du vin rouge.

Comment est née l'aventure Roederer ?

Toutes les maisons de Champagne sont venues me voir pour concevoir une forme de bouteille. J'ai toujours refusé. Comme je vous l'ai dit, je ne signerai jamais un vin que je ne fais pas. Je ne peux dessiner une bouteille si je ne suis pas d'accord avec le vin qui est dedans. Le PDG de Roederer, Frédéric Rouzaud, m'a demandé la même chose, et je lui ai répondu comme aux autres : « D'accord, à condition de faire le jus. » Et il a accepté ! J'avais mon idée très

précise du champagne : clair, élégant, moderne, minéral, voire coupant, super brut. Tous les gens de Roederer m'ont écouté, ont entendu mes mots. Le maître de chai, Jean-Baptiste Lecaillon, a réussi à traduire en vin mes mots ! Le vin, c'est aussi l'invention d'une langue autour de laquelle des mondes très différents peuvent s'entendre. Stupéfaction générale, le champagne était exactement ce que je voulais. Qu'un designer de brosse à dents comme moi ait l'approbation de professionnels, j'étais très content ! J'avais obtenu un zéro sucre, et un taux extrêmement bas de sulfites. Assez idéal donc. J'ai toujours la surprise de trouver cohérent ce champagne dans son intelligence moderne.

Aimeriez-vous faire votre propre vin ?

Justement, je vais faire du vin ! Je viens d'acheter 26 hectares pour faire mon vin idéal. J'ai acheté une terre dans l'Alentejo, dans le sud du Portugal, une belle terre pour le vin. Il n'y a pas encore de vignes. C'est vraiment le début.

Chez vous, enfant, buvait-on du vin ?

On avait une cave de très haut niveau. Je me rappelle que pour chaque anniversaire, on sortait une bouteille de l'année de naissance de celui qui le fêtait, 1922 par exemple pour ma mère. J'ai été élevé dans une famille où les enfants buvaient du vin. Au moins, adultes, on n'a jamais été ivres !

Quel est votre premier choc lié au vin ?

A 17 ans, j'avais un ami qui possédait un camion. Je ne sais plus pourquoi mais on devait remorquer son tracteur qui était resté dans des vignes, chez les parents de Brigitte Bardot. Ils avaient une cahute sur un petit coteau dans le haut de Saint-Tropez. Chez eux, on s'est assis sous la treille. Le vieux père Bardot est arrivé avec une piquette bien fraîche. C'était le choc de ma vie. Délicieux. J'ai eu un autre choc dans la région de Venise. Un jour, au lieu de rentrer en France en avion, je décide de le faire à moto. Je pars donc par la montagne, une sorte de vallée du paradis. Je m'arrête dans une ferme. Je m'assois sur un banc. On me sert un fragolino bien frais. Et là, pam ! Nouveau choc. Je suis un explorateur, pas un connaisseur. Il faut que tout aille ensemble, le lieu, le moment, tout.

Avez-vous une cave ?

Non, je n'en vois pas l'intérêt. Mon vrai sujet, c'est d'éviter les variations de température quand on transporte les vins. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURE GASPAROTTO



**A Paris,
le 17 octobre.**
AUDOIN DESFORGES
POUR « LE MONDE »