L'OFFICIEL PARIS

N° 1018 OCTOBRE 2017
WWW.LOFFICIEL.COM

DE LA COUTURE ET DE LA MODE DE PARIS

1€

MODE
L'AUTOMNE EN 70 LOOKS

MANNEQUINS, MUSIQUE, LIFESTYLE, BEAUTÉ
LES NEW FACES À SUIVRE

MARIA GRAZIA CHIURI L'ÉTOILE DE DIOR

OLIVIER THEYSKENS TALENT SUR MESURE

ÉTIENNE DAHO ET CALYPSO VALOIS CONNIVENCE POP

ISSN 0030-0403
L 15003 - 1018 - F: 1,00 € - RD

GRACE HARTZEL
GRAND SALON, HÔTEL DE CRILLON, PARIS

TALENTS À SUIVRE

Chefs, hôteliers, décorateurs ou artisans…, ils et elles ont entre 24 et 35 ans, sont hyperactifs mais réfléchis, discrets et déterminés. Nous avons rencontré ceux et celles qui façonnent notre nouveau savoir-vivre.

Par EUGÉNIE ADDA

Zied Sanhaji.

L'HÔTELIER PRÉCIS
Zied Sanhaji, de l'Amastan Paris

Pourquoi l'hôtellerie ?

C'est un monde imaginé juste pour faire plaisir aux autres, donc il faut qu'il soit sans défaut. Puis je me suis vite rendu compte du chaos qu'était l'organisation. C'est cette contradiction qui m'a d'abord fasciné. Plus tard, en travaillant dans l'immobilier hôtelier, j'ai remarqué que ces établissements de luxe étaient en décalage par rapport aux nouvelles attentes des voyageurs, et donc aux miennes. J'avais besoin d'un retour à la simplicité sans perdre en qualité. J'ai donc voulu ouvrir un hôtel où je pouvais transmettre cette vision.

Le marché des hôtels parisiens est en pleine effervescence. Comment faire la différence ?

Il faut plutôt envisager la différence d'approche entre la France et les pays anglo-saxons. Ici, c'est la consommation du produit qui a toujours primé, que ce soit le plat d'un restaurant ou la chambre d'un hôtel. Tout ce qui gravite autour compte finalement assez peu, ce qui n'est pas le cas ailleurs. Je voulais sortir de cette habitude, proposer un art de vivre à part entière autour de l'Amastan, qui soit à la fois contemporain et durable, esthète et humble.

Quels sont les voyages qui vous ont inspiré ?

Ce sont plutôt des souvenirs. Je voulais que l'hôtel soit avant tout parisien, donc ces souvenirs se trouvent dans les détails : un jardin sauvage en Martinique, le jasmin de mes étés passés à Tunis. Pour l'intérieur, le cabinet d'architectes Studio Nocc a évidemment repris la simplicité du style scandinave, rectiligne mais vivable.

Vous avez également le Pop-in, une galerie adjacente. Comment sélectionnez-vous les artistes et créateurs ?

Ce sont surtout des profils jeunes et alternatifs : Lola James Harper, Emily Marant, Aldo Chaparro… On les rencontre après des candidatures spontanées ou via nos réseaux. Mais nous ne voulons pas de l'image de pop-up indépendant. Nous incitons les artistes à investir le reste de l'hôtel, que ce soit avec un happening dans les chambres ou un concert dans le salon.

Des projets ?

J'en ai toujours trop. Mais j'essaye pour l'instant d'atteindre le niveau de précision que je me suis fixé. J'aimerais aussi promouvoir davantage les cultures étrangères et les intégrer à l'ensemble de l'hôtel, cette ouverture d'esprit est indispensable à tous les entrepreneurs.

L'AMASTAN PARIS, 34, RUE JEAN-MERMOZ, PARIS 8e.

LES ARCHITECTES INSPIRÉS
Charlotte de Tonnac et Hugo Sauzay, de Festen

Comment vous êtes-vous lancés ?

On s'est rencontrés à l'école Camondo. On s'est mis en couple pendant la dernière année d'étude et on a eu une première opportunité de projet commun pour un appartement dans le 7e arrondissement de Paris. Puis une maison en Corse. Tout s'est enchaîné, donc l'idée d'une agence nous a vite paru évidente.

Pourquoi Festen ?

On ne voulait pas mettre nos noms respectifs. Le mot signifie repas familial, célébration. On trouvait cela cohérent, en parfait accord avec notre vision de l'architecture d'intérieur.

Qu'est-ce qui vous inspire ?

On est évidemment curieux de tout. On passe notre vie à voyager mais aussi à regarder Paris, les détails de son architecture. On démarre nos projets par des moodboards très larges, ça peut aller de l'art abstrait au cinéma ou à la littérature. En concevant des lieux, on essaye d'aller parler aux locaux, c'est capital.

Et pour les Roches Rouges, l'hôtel que vous venez de signer à Saint-Raphaël ?

La Riviera a tellement été abîmée par l'urbanisation que nous avions peu de repères esthétiques. On est seulement allé à la maison d'Eileen Gray et au cabanon du Corbusier juste à côté. Nous voulions une vision de la Côte d'Azur héritée des années 1950-60, mais telles que nous les fantasmons aujourd'hui. On s'est aussi fiés à nos ressentis : la chaleur, les parfums, la proximité immédiate de la mer. Cet hôtel donne presque l'impression d'être dans un bateau. Nous voulions que le lieu respire et s'efface devant cette vue incroyable.

Sur quoi travaillez-vous en ce moment ?

Sur un grand restaurant club à Pigalle qui devrait ouvrir cet hiver.

WWW.FESTENARCHITECTURE.COM

Charlotte de Tonnac et Hugo Sauzay.

Judith Lasry.

LA CÉRAMISTE GASTRONOME
Judith Lasry, membre du collectif Gangster

Votre parcours jusqu'à aujourd'hui ?

J'ai étudié à l'école Boule en architecture et design, mais j'ai toujours fait de la poterie, surtout dans ma maison en Bourgogne. Je suis ensuite partie en Chine pour me spécialiser en céramique, puis je suis rentrée France. J'ai commencé par faire mes céramiques dans mon petit studio, et j'allais les faire cuire chez des amis. Par soucis de place, j'ai dû en donner à une cave à vins pour qu'elle les stocke. Ils ont fini par me faire une commande. J'ai adoré.

Qu'est-ce que le collectif Gangster ?

Je l'ai fondé avec trois amies, Léa Munsch, Lola Moreau et Emmanuelle Roule, toutes spécialisées en céramique, dessins et poterie, mais dans des styles bien distincts. Cette différence nous encourage aussi à faire des expos transdisciplinaires. Nous avons ouvert notre showroom-atelier en février dernier.

Qui sont vos clients ?

Principalement des restaurants parisiens : Dersou, Saturne, Agrology, Mokonuts, Sauvage, GreenHouse… Je vends aussi aux particuliers dans mon showroom.

Comment définir votre style ?

Je ne tourne pas, je fais tout à la main. J'aime que les volumes et les surfaces ne soient pas réguliers et garder une forme de naïveté, quitte à ce que la vaisselle soit à la limite de l'utilisable. C'est cette tension entre le fonctionnel et le dysfonctionnel qui m'intéresse.

Comment se passe une commande pour un restaurant ?

Ce sont surtout des restaurants que je fréquentais déjà. J'aime beaucoup faire le premier rendez-vous là-bas pour pouvoir les conseiller au mieux. Les grès, les rendus de surface ou les teintes ne marchent pas toujours avec ce que veulent les chefs et les restaurateurs. J'essaie aussi de cerner l'esthétique de la cuisine.

Sur quoi travaillez-vous en ce moment ?

Sur une série pour un dîner pop-up au Lloydhotel d'Amsterdam les 8 et 9 octobre. Les céramiques seront ensuite vendues sur le site. Mais je suis surtout en train d'apprendre à faire mes propres émaux, car j'aimerais travailler d'autres couleurs. C'est du calcul moléculaire, ce qui demande du temps. Je suis dans une recherche permanente.

COLLECTIF GANGSTER, 12, RUE SAINT-SABIN, PARIS 11E.