



ENTRETIEN CROISÉ

Complices avérés
De gauche à droite, le chef
Cyril Lignac, Karl Fournier et
Olivier Marty (Studio KO).



STUDIO KO & CYRIL LIGNAC **Ischia, nouvelle dolce vita**

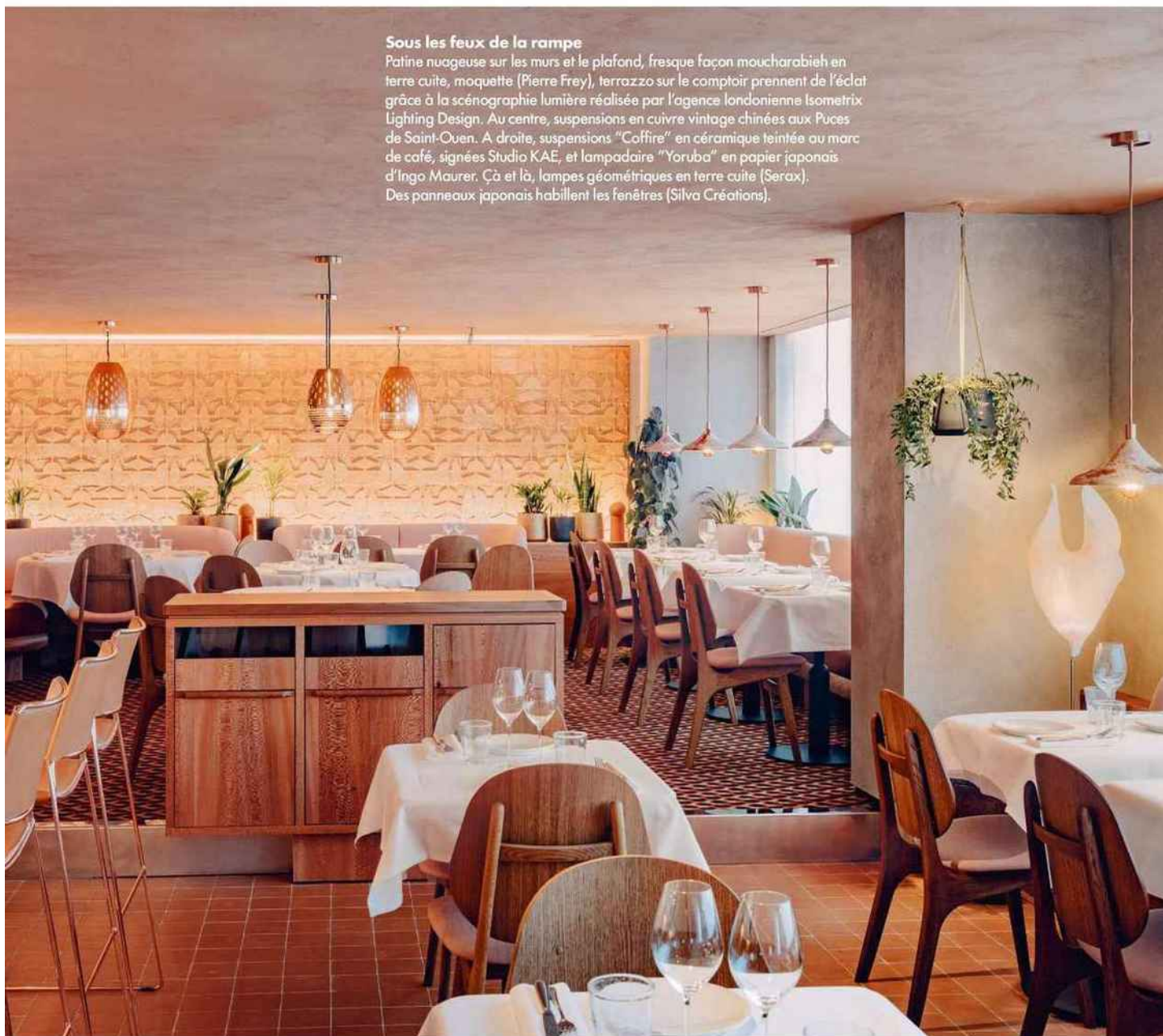
POUR ISCHIA, SA NOUVELLE TABLE, LE CHEF PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS A DEMANDÉ À KARL FOURNIER ET OLIVIER MARTY, LES ARCHITECTES DE STUDIO KO, DE CONCEVOIR UN ÉCRIN ÉVOQUANT LE SUD, LA CHALEUR, L'ITALIE, MAIS LOIN DES CLICHÉS. PARI RÉUSSI TANT LE DÉCOR DÉPOUSSIÈRE LE GENRE ! INTERVIEW.

PROPOS RECUEILLIS PAR **DANIELE GERKENS** PHOTOS **JÉRÔME GALLAND** STYLISME **Océane ALGARON**



Sous les feux de la rampe

Patine nuageuse sur les murs et le plafond, fresque façon moucharabieh en terre cuite, moquette (Pierre Frey), terrazzo sur le comptoir prennent de l'éclat grâce à la scénographie lumière réalisée par l'agence londonienne Isometrix Lighting Design. Au centre, suspensions en cuivre vintage chinées aux Pûces de Saint-Ouen. A droite, suspensions "Coffire" en céramique teintée au marc de café, signées Studio KAE, et lampadaire "Yoruba" en papier japonais d'Ingo Maurer. Ça et là, lampes géométriques en terre cuite (Serax). Des panneaux japonais habillent les fenêtres (Silva Créations).



Impossible de filer à Milan ? Rendez-vous dans le 15^e arrondissement de Paris. Au milieu d'un quartier sans charme, un restaurant au rez-de-chaussée d'un immeuble des années 80 vous dépayse en un clin d'œil. Cette adresse, c'est Ischia, imaginée par Cyril Lignac en lieu et place du Quinzième, sa table gastronomique. Bas de plafond, tout en longueur, peu lumineux... Si l'espace n'a rien d'exceptionnel, Studio KO a su y insuffler quelque chose d'unique : une atmosphère faite de sophistication et d'apparente simplicité, de modernité et d'intemporalité, d'exotisme et d'universalité. Au fil de la discussion, assis autour d'une table inspirée d'un billot de boucher et dessinée il y a quinze ans par Studio KO, on comprend que la genèse de ce projet s'ancre dans une confiance absolue entre ces trois créatifs. Explications.

Quand vous êtes-vous rencontrés ?

Cyril Lignac. Ici même, en 2004 pour l'émission "Oui Chef !".

Olivier Marty. Nous avons 29 ans et avons réalisé très peu de restaurants. Le hasard a présidé à cette rencontre.

Karl Fournier. La production télé nous avait choisis pour faire le restaurant de Cyril en trois semaines. Quand on lui a présenté les plans sur papier, il a fait « waouh », avant de confesser à l'équipe de tournage : « Je n'ai rien compris, mais ça m'a plu ! » Résultat, on a travaillé ensemble sur tous ses établissements, sauf le Chardenoux et le Bar des Prés à Londres, ainsi que sur les pâtisseries.

Quel était le brief déco de Cyril pour Ischia ?

C. L. Il n'y en avait pas ! J'appelle Karl et Olivier, je leur dis qu'on va ▶



ENTRETIEN CROISÉ STUDIO KO & CYRIL LIGNAC

Alcôve alvéole

Autour de la table de forme libre en platane (réalisation Woo.Design) chaises "Noble" en chêne dessinées en 1959 par Arne Hovmand-Olsen (Warm Nordic). La banquette a été tapissée du même tissu Kvadrat. Suspension "Sponge Up 1" en terre cuite ajourée de Miguel Angel Garcia Belmonte (Pott). Plafonniers en feuille de cuivre, collection "Lederam" (Catellani & Smith).



transformer ce restaurant en table italienne. Ensuite, je n'interviens plus du tout, ils font comme ils veulent. C'est ça qui est formidable. **K. F.** Ça part de discussions avec Cyril. On lui présente des plans, des matériaux, mais c'est fluide car on sait ce qu'il aime ou est susceptible d'aimer. Ce qui fait la qualité d'un restaurant, c'est son plan, comme nos expériences avec les restaurateurs André Balazs ou Jean-Louis Costes nous l'ont appris. Il faut penser à la circulation, au positionnement des tables, avoir un nombre suffisant de « power tables » mais aussi d'emplacements plus discrets. L'équilibre tient à des détails : hauteur d'une chaise, largeur d'une table... Cela fera la différence entre un lieu qui cartonne et un autre. **O. M.** Chez Ischia, il y a deux restaurants en un, avec un espace plutôt chic où les tables sont nappées de blanc et un autre avec des tables en bois et un comptoir qui permet de regarder la cuisine se faire. Entre les deux, le bar fait le lien et dynamise l'atmosphère.

Ischia n'a rien d'un restaurant italien classique. Quel fil esthétique avez-vous tiré pour cette adresse ?

K. F. Dès le début, nous étions tous d'accord sur le fait que nous ne voulions pas tomber dans la facilité de l'imaginaire « trattoria ». Pas de jambons ou de nappes à carreaux ! Nous nous sommes beaucoup interrogés sur ce que nous évoquait l'Italie. Très vite,

se sont imposées des couleurs et des matières, tels la terre cuite, le terrazzo, le marbre... Le bleu de la Méditerranée a également émergé rapidement. Le fil conducteur du lieu est le cuivre, traité sous forme de suspensions brillantes et de murs brossés. L'Italie est évoquée par des références détournées de leur contexte habituel, des touches pas trop littérales. La chromie des ocres, du granito, des cuivres et du cuir évoquent le sud de la Péninsule. Lorsque la cuisine sera ouverte, ce sera évident !

O. M. Loin de l'Italie rustique, nos références sont celles de l'Italie moderniste, des designers, du mouvement Memphis et d'Ettore Sottsass. Les motifs de terre cuite embossée sur le mur du fond rendent ainsi hommage à Gio Ponti. Tant dans le décor que dans la cuisine, on a voulu donner à vivre une interprétation du pays. Certains aimeront, d'autres pas, mais il y a une prise de risque, quelque chose de personnel.

C. L. Pour moi, l'Italie, ce ne sont pas les assiettes à fleurs ou décorées de soleils, ni le jambon pendu... En travaillant avec Studio KO pour le décor et le studio Be-poles pour l'identité graphique, on a essayé d'atteindre une forme de cohérence et de retenue chez Ischia. Je voulais un lieu chic. Quelque chose de superélégant mais pas coincé, inspiré de Milan, de Rome, une évocation de ce que l'Italie a de plus formidable et moderne ! ▶



ENTRETIEN CROISE STUDIO KO & CYRIL LIGNAC

Grande table et lumière douce

Suspension en béton et cuivre (Gant Lights), lampadaire en feuille de cuivre, coll. "Lederam" (Catellani & Smith). Fauteuil "Contour" en rotin du studio AC/AL (Orchid Edition). Voilage Lelièvre (confection Silva Créations).

Sens du détail

L'enduit mural brossé a été réalisé par l'entreprise Duval et Mauler et le rideau en velours bleu (Pierre Frey) par Silva Créations.



Murs et plafonds sont très « texturés ». Pourquoi ce choix ?

K. F. L'Italie n'est pas lisse. Ses matériaux traditionnels, qu'il s'agisse de briques ou de pierres, sont rarement nets. Même le béton n'est pas lisse. C'est aussi vrai du sud de la France. Plutôt qu'un plafond peint au rouleau, nous avons opté pour une patine aux motifs nuagés, dont les pigments accrochent la lumière.

Il se dégage d'Ischia une atmosphère très douce, notamment grâce aux luminaires. S'agit-il d'un élément fondamental ?

K. F. C'est vrai de tous les restaurants, mais ça l'est peut-être encore plus d'un endroit qui n'a ni adresse prestigieuse, ni cadre incroyable... Quand on entre, il faut que ce soit dingue ! Un bon éclairage fait que l'on se sent à l'aise mais, surtout, que l'on se sent beau. Ici, la lumière est douce, légèrement rosée grâce au cuivre.

O. M. Nous collaborons avec des éclairagistes britanniques qui nous accompagnent sur le choix et la mise en œuvre des luminaires. L'éclairage par réverbération ou de face est bien plus flatteur qu'un éclairage par le haut. Ici aussi, la terre cuite s'impose avec de petites lampes géométriques et des suspensions marbrées.

Chez Ischia, le bois foisonne : guéridons, tables, chaises... Quelle essence avez-vous privilégiée ?

K. F. Le platane, une essence qui évoque le Sud, rarement utilisée en déco. Sa teinte est naturellement un peu cuivrée et sa maillure intéressante dessine des tables belles comme des tableaux.

C. L. Chez Ischia, certaines tables seront nappées, d'autres pas. Ces nappes blanches apportent de l'élégance, tout comme la vaisselle à laquelle nous avons accordé une grande importance.

O. M. Nous sommes allés à la rencontre de céramistes, dont Emilie Brichard, fondatrice de Malo. Il y a aussi Nathalie Hurtault de la marque Les Guimards, Fabienne Rossi, Claire Lecreux... Nous nous sommes autorisés une vaisselle plus brute, avec de la texture, évocatrice d'une table d'été.

K. F. Dès le début, nous nous sommes dit que le contenant ne devait pas « tuer » le contenu. Aujourd'hui, certaines céramiques sont tellement fortes, même vides, qu'elles affadissent la nourriture. Matières, textures, couleurs sont recherchées mais leur neutralité laissera la vedette aux plats de Cyril.

Quelles sont vos destinations favorites en Italie ?

O. M. Toutes ! Car chaque ville est une destination en soi.

K. F. Nous devons avoir quarante dossiers de voyages en Italie avec des détails : pierre, marbre, terrazzo, grille, porte...

C. L. Positano, Rimini, Capri, le lac de Côme... Tout est inspirant !

Une attention particulière a été accordée à ce qui évoque le travail de la main : enduits texturés, mur embossé, luminaires perforés, piqûres sur le cuir des tabourets de bar...

K. F. Tous nos projets rendent hommage aux savoir-faire artisanaux. La référence à la main de l'homme se justifie encore plus dans un restaurant où l'on mange grâce aux cuisiniers. Le monde qui vient se déshumanise, se numérise à toute vitesse. Demain, le luxe sera justement d'avoir accès à quelque chose réalisé par l'homme et non par une machine. Une assiette fabriquée par une céramiste, un plat cuisiné par une brigade, servi par un personnel compétent dans un cadre original, voilà le nouveau luxe ! ■ Rens. p. 264.