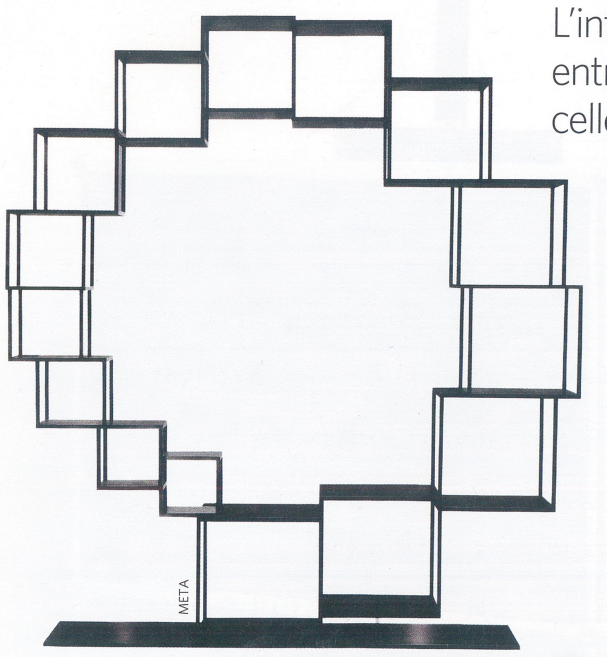
LE TEMPS ARCHITECTURE & DESIGN

NOÉ DUCHAUFOUR LAWRANCE,
LA LIGNE CLAIRE
SORTILÈGES DU **BOIS**
ESPACE CONSTRUIT,
REGARD **D'ARTISTES**

ORGANIQUE

«Quand on est designer, on va vers l'économie de sens, de forme, de matière»

Noé Duchaufour Lawrance est l'un des chefs de file des jeunes créateurs français. L'interaction entre l'émotion et la technologie, entre la globalisation et les particularismes, entre les contraintes financières et les enjeux écologiques: ses préoccupations sont celles de toute une génération. **Par Valérie Fromont**



Etagère Ammonite, Meta.



VINCENT LEROUX

Dans les Alpes, architecture d'intérieur du chalet La Transhumance, une résidence familiale. Dans la chambre, un lit suspendu.

Chez Noé Duchaufour Lawrance, tout commence par la musique et la poésie des noms. Du sien d'abord. Qui résonne depuis des années dans les hautes sphères du design, promenant avec lui son cortège de mystère et d'épaisseur mythologique. On n'est donc pas totalement surpris lorsqu'on débarque dans son studio situé passage de la Bonne-Graine, à Paris. A-t-il choisi le nom de sa rue? Et son patronyme? Il y a un peu de cela, beaucoup de hasard et surtout de belles rencontres, qui guident la plupart de ses choix. Et ce prénom, Noé… «C'était toute une époque, mes parents étaient dans l'Aveyron. J'avais même un copain qui s'appelait Krishna». Noé Duchaufour Lawrance a aussi un temps été associé à une sorte de *golden boy* du design. En 2002, à 28 ans, on lui confie l'architecture d'intérieur du restaurant Sketch, à Londres. On dit de lui qu'il est le designer le plus riche du monde. On raconte qu'il a été mannequin. La France tient son designer à paillettes. Sauf qu'il ne correspond en rien à cette image. «J'ai beaucoup ramé et, aujourd'hui encore, rien n'est facile dans ce milieu. C'est une autodiscipline permanente.»

Les projets s'enchaînent à un rythme impressionnant, tant dans le design d'objets que dans l'architecture d'intérieur. Après Sketch, il y eut beaucoup de grands restaurants: celui d'Alain Senderens à Paris, une salle à manger privative Yquem à l'hôtel Meurice ou encore le restaurant «Le Ciel de Paris» au 56e étage de la Tour Montparnasse. Sans oublier le célèbre café Senequier à Saint-Tropez et, tout récemment, le restaurant japonais Megu, dans l'hôtel Alpina de Gstaad. Autre projet d'envergure, Noé Duchaufour Lawrance a dessiné les lounges Business class d'Air France à Tokyo et à Paris. Dans les cosmétiques, il a conçu la charte architecturale des stands Yves Saint Laurent Beauté, un concept architectural pour L'Oréal et la bouteille du parfum One Million pour Paco Rabanne. Côté design, il crée des chaises, des tables, des canapés ou des luminaires édités chez Zanotta, Cinna, Ligne Roset, Bernhardt Design, Baccarat. Et signe de nombreuses pièces en bois chez le magnifique éditeur toscan Ceccotti Collezioni – dont le lit «Buonanotte Valentina» (du nom de son amoureuse) pour lequel il remporte le Wallpaper Design Award et un Elle Déco International Design Award en 2009. En 2007 déjà, il avait été élu «Créateur de l'année» par le salon Maison & Objet.

Clarté, harmonie, souplesse, fluidité des lignes: Noé Duchaufour Lawrance qualifie son style d'organique, comme une nature au cœur de laquelle il irait sans cesse puiser pour mieux la réinventer. A l'image de la banquette «Borghese», une méridienne pour le jeune éditeur La Chance, inspirée par les pins parasols des jardins de la villa Borghese à Rome. Ou de sa collection «Naturoscopie», présentée l'an dernier par la galerie BSL à Design Miami/Basel, dont les pièces tendent à restituer les impressions et sensations que l'on éprouve au contact de phénomènes naturels – la lumière du soleil lorsqu'elle traverse le feuillage d'un arbre, un nuage qui passe. La nature, voilà son ancrage. Les paysages bretons de son enfance pour toile de fond, et son désir d'établir un atelier/studio/bureau de création dans un endroit plus sauvage où il pourrait travailler/vivre avec sa famille/se régaler de produits du terroir (il adore bien manger). En attendant de réaliser ce rêve, il s'assied chaque matin dans le même arrondissement parisien, dans le même café, à la même place, et dessine plusieurs heures. Un trait libre, pas forcément lié à ses projets en cours. Et c'est dans ce même esprit, ce même élan de liberté et de sincérité qu'il se confie.



ULYSSE FRECHELIN

«Naturoscopie», exposition pour la galerie BSL à Design Miami/Basel, 2012. Ce luminaire, qui fait partie d'un ensemble, correspond à la transcription sensible du soleil lorsqu'il traverse le feuillage d'un arbre.



LUC BOEGLY

Salons Business Lounge Air France, aéroport Charles-de-Gaulle. Inspiré du parc, le concept architectural est une réinterprétation du vocabulaire végétal.

> «Si votre objet a été éco-conçu et qu'au bout de trois ans les gens veulent en changer parce qu'ils ne supportent plus cette couleur, cela ne sert à rien»
>
> **Noé Duchaufour Lawrance**



VIRGILI JUBERA

Le designer Noé Duchaufour Lawrance.

Le Temps: Vous avez été choisi pour travailler sur des projets de marques très françaises (Air France, Château Yquem, Baccarat, Yves Saint Laurent...). Avez-vous le sentiment d'incarner une approche et un esprit typiquement français?
Noé Duchaufour Lawrance: Pas spécialement. Je me sens plus Européen que Français, dans ma culture. Au niveau des sensations, du style, je me sens très proche de la Scandinavie, et j'ai beaucoup d'attaches avec l'Italie. Bien entendu, je suis imprégné par mon pays et je suis ravi de travailler avec des marques françaises. Mais je crois qu'il faut sortir de cet esprit-là pour aller construire une vision européenne, en tout cas au niveau créatif. Je fabrique une chaise au Portugal, une autre en Italie, en Allemagne, ou à Limoges. Chacun a ses compétences. C'est là-dedans que l'on va retrouver du dynamisme.

Comment concilier la recherche de ramifications, de décloisonnement, tout en cultivant les singularités?
J'aime les particularismes. J'aime que l'on travaille le bois de telle façon particulière dans telle région, dans tel village. Tout est une question d'échanges. Il faut être dans le respect et la mixité, plutôt que dans la protection et le repli sur soi. La création, c'est exponentiel. On touche à un élément et tout s'enchaîne comme dans un jeu de dominos. Mais chaque connexion est particulière et n'empêche en rien que s'expriment des singularités fortes, y compris au niveau humain.

Le brouillage des frontières esthétiques, c'est aussi se retrouver dans la même chambre d'hôtel, que l'on soit à Tokyo ou à Londres...
Ça, c'est autre chose. Ce sont les *no man's land* et c'est une catastrophe liée à la globalisation. La particularité et l'aspérité sont fondamentales. Il n'y a rien de mieux qu'un restaurant qui travaille avec des produits locaux. Prenez Armand Arnal, en Camargue: où qu'il soit, il plante son bâton, fait 100 kilomètres à la ronde et y trouve ses ingrédients. Mais ses influences, ses connexions sont mondiales. Il n'a pas de limites, pas de frontières. Mais quand il est quelque part, il s'imprègne du contexte. Demain, il peut aller planter son bâton à Tokyo. C'est la même chose avec le design. Il faut jouer avec les clés de la réalité et ne pas commencer à tricher. Je lutte contre la globalisation. Prenez le travail que j'ai fait sur les lounges d'Air France. On a tout sauf l'impression d'être dans le salon de l'hôtel que l'on vient de quitter, dans une ville où l'on ne sait même plus où l'on était parce qu'on en a fait trois dans la semaine. Le besoin de se reconnecter, d'avoir des racines, un ancrage profond, une histoire est essentiel.

Et comment relève-t-on le défi d'aménager un restaurant japonais à Gstaad?
J'ai accepté le projet du Megu à l'hôtel Alpina en raison de la dimension mythique du projet, un cinq étoiles de cette envergure, et de l'endroit. Par ailleurs, la culture japonaise me touche énormément. Ce qui m'intéresse, c'est de m'inspirer de codes et de comprendre comment ces cultures a priori différentes peuvent se rapprocher. Le Japon et la Suisse se rencontrent dans un cinq étoiles; qu'est-ce que cette rencontre peut vouloir dire? Le premier point commun, ce sont les montagnes. J'ai travaillé autour de l'artisanat. J'ai composé ce lieu par rapport au paysage extérieur. La composition de l'espace, les jeux de terrasses, de plateformes se font énormément dans les maisons japonaises traditionnelles tout comme dans les chalets d'alpage. Il y a une base minérale, beaucoup de pierre, un tapis qui reprend l'idée des jardins zen. Et des lames qui font comme un filtre – à la manière des claustras japonais – entre les différentes zones du restaurant. Le bar est une sorte de galet, car la forme organique est omniprésente dans le design et l'art japonais, mais il est recouvert des mêmes écailles que l'on trouve sur les toits des chalets de la région, et de l'église de Gstaad. Ce sont tous ces petits codes de l'environnement que j'essaie de comprendre et d'apprivoiser, de ressentir sans nécessairement passer six mois sur place.

Il y a souvent un sentiment de cocon dans vos créations. Vous concevez le lien entre l'individu et son environnement avant tout comme une source de bien-être?
La première fonction, selon moi, c'est en effet de ramener du bien-être, de répondre à un besoin d'apaisement. Il ne s'agit pas de susciter l'excitation. Un objet peut nous interroger, nous stimuler, mais j'ai avant tout envie de créer des objets qui fassent partie d'un paysage harmonieux. Ça ne sert à rien de vouloir recréer le chaos: il existe déjà naturellement. A chacun, par la suite, de s'approprier les choses à sa manière. C'est dans cette interaction entre l'individu et l'objet que peut se créer l'animation, la rugosité, l'accident. Ce sont les gens qui créent l'animation.

Comment parvenez-vous à tenir compte du développement durable dans votre travail?
Lorsqu'on travaille dans le haut de gamme, on est sur de petites séries, avec des moyens plus importants, ce qui rend les choses plus simples. Le designer a sa responsabilité et doit choisir des projets intelligents, mais on n'en est pas au stade où l'on peut imposer à des industriels de ne travailler qu'avec certains matériaux. C'est toujours une question de compromis. Par exemple: lorsque je travaille sur une table en fibre de lin pour St Luc, je sais que la résine qu'on va utiliser n'est pas formidable. Par contre, la fibre de lin pousse très facilement et demande peu d'énergie en transformation. J'essaie d'aller jusqu'au bout de la démarche, de faire un moule le plus fin possible pour utiliser moins de matière et d'énergie (on y pense peu). Et de faire deux objets avec ce moule: la table s'appelle «Duales» parce qu'il en existe une basse et une haute qui sont toutes deux fabriquées avec le même moule. Ensuite, on fait en sorte que l'on puisse stocker le piètement en chêne dans une boîte qui ne fasse pas plus de 10 cm d'épaisseur. Tous ces éléments font partie d'une logique qui vise à faire des objets durables. Les fabricants de matériaux et les industriels ont aussi leur responsabilité, et beaucoup de choses restent à développer dans ce domaine. La question environnementale est essentielle, mais on pousse de petits curseurs, pour l'instant.



THEO BOLIG

Chaise Bamby, Marcel By.

Il y a la fabrication des objets, mais il y a aussi leur place dans un marché et un système de consommation qui les rendent très vite obsolètes...
C'est l'autre versant de notre travail, très important, qui est de penser à la durabilité de l'objet dans sa consommation. Si votre objet a été éco-conçu et qu'au bout de trois ans les gens ne supportent plus cette couleur, cela ne sert à rien. Les gens saturent très vite. C'est pour cette raison qu'en termes de style, il faut essayer de rester dans un langage qui soit un peu plus global. Non pas pour gommer les aspérités et l'humanité, mais au

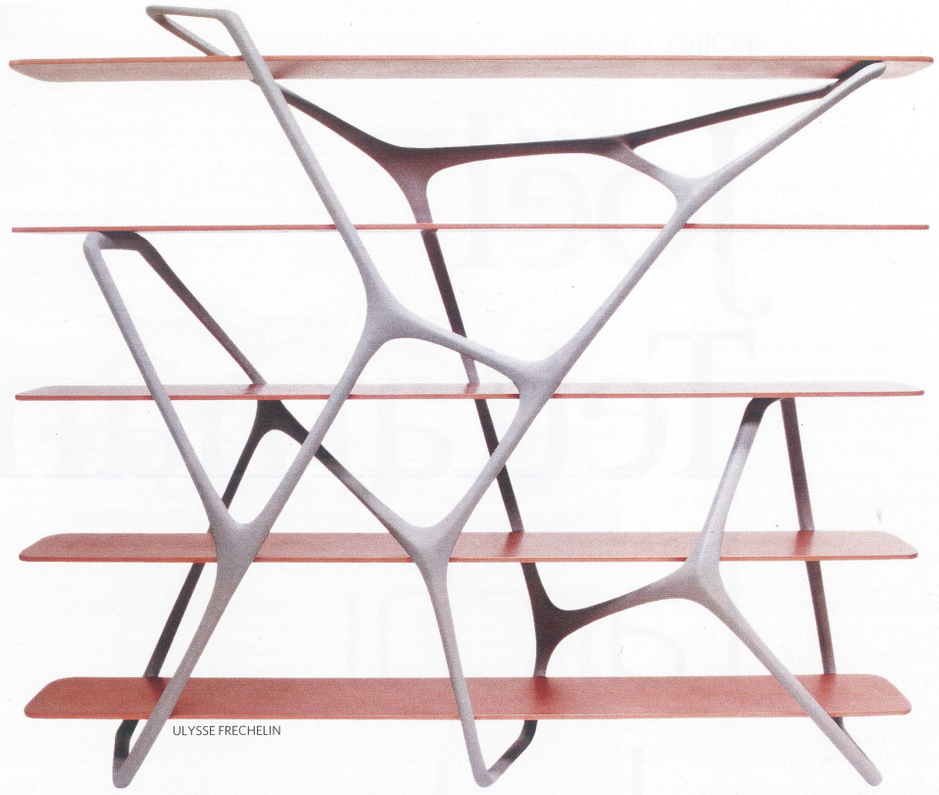
«Ça ne sert à rien de vouloir recréer le chaos: il existe déjà naturellement.»

Noé Duchaufour Lawrance

que les gens sont venus voir. Mais on n'est jamais dans l'opulence. Prenez la table «Yquem» que j'ai faite au Meurice. Alors que j'avais tous les moyens à ma disposition, j'ai essayé de contrôler au maximum. Je me censure moi-même pour aller vers une idée, une narration qui soit légitime, liée à l'usage, à l'histoire.

Vous définissez votre travail comme «organique». Qu'est-ce que cela veut dire?
Des formes arrondies, souples, inspirées des formes naturelles. Une dimension liée au mouvement. Je le comprends aussi dans la façon dont je compose les projets, dont les choses évoluent, dans les rapports humains.

Vous avez commencé par une formation de sculpteur sur métal. Quelle empreinte la sculpture a-t-elle laissée chez vous?
Un lien fort avec la matière et le travail manuel même si aujourd'hui, je ne travaille plus beaucoup avec mes mains. Mais j'ai cette envie de le faire. Dès que je peux taper sur un bout de bois dans un atelier, je suis content. Et une façon de voir l'objet, de le dessiner, de me projeter dedans, et de le projeter dans un environnement. Lorsque j'ai présenté mes premières pièces à Ceccotti, je suis allé les voir avec une maison imaginaire, dans l'eau, une sorte de base de James Bond avec ses meubles en bois autour. J'avais fantasmé le lieu où l'on pouvait mettre mes créations. L'objet souvent se suffit à lui-même et peut raconter la maison qui est autour, mais il serait parfois tentant de faire quelque chose de plus global. C'est pour cela que j'ai aujourd'hui envie de créer, à la campagne, un lieu de recherche, d'expérience, de création. Qui me ressemble et soit à l'échelle de ce que je fais. Rien de grandiloquent. Quelque part où je puisse travailler avec mes mains, avoir une équipe, vivre avec ma famille et bien manger, car j'aime bien manger. Créer un environnement à ma mesure



ULYSSE FRECHELIN

Ci-dessus: Une étagère faisant partie de l'exposition «Naturoscopie» pour la galerie BSL à Design Miami/Basel, 2012. **Ci-dessous:** Bureau Manta, Ceccotti Collezioni.



CECCOTTI COLLEZIONI