



ACTUALITÉS
TENDANCES
NOUVEAUX PRODUITS
INNOVATIONS & SAVOIR-FAIRE





The National Café

Je suis venu à Paris et j'ai réussi le concours avant le bac. Elle a été ma maison pendant cinq ans et même plus, ma famille jour et nuit. J'ai pris mon mémoire de fin d'études tellement au sérieux que j'ai mis deux fois plus de temps que les autres à l'écrire ! Les étudiants portent l'école. Il y a une vraie osmose. La pédagogie par projets fait partie de son ADN. Elle m'a appris à questionner. C'est très structurant pour ne pas s'enfermer dans une pratique. De ce point de vue, elle est très contemporaine. L'Ensci nous permet d'être créateur entrepreneur. Des stagiaires de l'Ensci travaillent régulièrement au studio et j'ai été moi-même directeur de diplôme. C'est là que j'ai rencontré Patrick Jouin.

Vous êtes justement resté une dizaine d'années à ses côtés où vous avez approché le milieu du luxe.

Comment percevez-vous l'évolution de ce secteur ?

R.F. – J'ai fait mon premier stage chez lui et les six mois prévus au départ ont duré plusieurs années. Il venait de monter son studio. Patrick Jouin a été d'abord une rencontre humaine. C'est un amoureux du mobilier et nous avons découvert le luxe ensemble. Au début des années 2000, certains acteurs du luxe visaient une approche holistique, plus globale. Le travail pour Alain Ducasse est significatif. Patrick a commencé par lui dessiner une assiette puis un restaurant tout entier. Le besoin narratif est essentiel au luxe. Le designer sait le traiter à l'échelle macro et micro. Ce que je trouve intéressant dans le luxe, c'est qu'il génère une vraie économie. Il rassemble à la fois la culture, l'esthétique, le savoir-faire, le divertissement... La dimension non fonctionnelle est indispensable à notre société et notre métier a un rôle à jouer. Pour autant, le luxe ne doit pas devenir anecdotique. L'enjeu, c'est la place du luxe dans la société, les métiers qu'il fait vivre, les clients à qui il s'adresse, les histoires qu'il raconte. Aujourd'hui, l'espace d'une marque de luxe, à travers son point de vente, représente déjà une expérience du luxe.

Est-ce que le mot très actuel « disruption* » correspond à votre pratique ?

R.F. – La *disruption* est un phénomène de société, c'est aussi la réalité. Je la comprends car notre métier est un assemblage de nombreux éléments dans différents secteurs. On ne peut plus être spécialisé. Le développement

* en français : rupture

de la technologie est bien là mais le consommateur attend davantage de simplicité. Il veut du sens. La recherche d'éthique s'amplifie. On est dans une phase un peu brouillonne qui a besoin de se réglementer. On peut aider à organiser, donner une forme moins chaotique.

Pouvez-vous préciser ?

R.F. – Le projet *Nu* est un bon exemple. Ce réfrigérateur connecté sur lequel nous travaillons depuis deux ans n'a aujourd'hui pas de client. Au studio, nous fonctionnons comme une *start-up* : nous venons d'effectuer notre seconde levée de fonds pour la finalisation et nous allons le fabriquer en autoproduction. La question écologique s'inscrit au cœur de l'écosystème. On veut rassembler un réseau autour de ce projet avec un sens responsable. L'objectif est de le déployer dans les entreprises en offrant une alternative alimentaire variée, visant le zéro déchet. Nous croyons que les petits acteurs peuvent bousculer les institutions en place.

Qu'entendez-vous par « la technologie est l'artisanat du futur » ?

R.F. – La technologie et l'artisanat ne sont absolument pas antinomiques, j'en suis convaincu. Mais au-delà du « faire », un artisan doit être capable de communiquer, d'utiliser des logiciels. Les artisans du futur pourront être aussi des orfèvres des nouvelles technologies. Pour la scénographie de l'exposition *Homo Faber* à Venise en septembre, nous avons pris avec Alain Lardet un parti qui n'est pas du tout décoratif. Le travail exposé des artisans européens prend place au milieu de la terre crue grâce au concours d'un collectif grenoblois, « chercheur » de la terre.

Etes-vous surpris d'avoir été élu Créateur de l'année au salon Maison&Objet ?

R.F. – C'est vrai que je suis un profil plutôt atypique pour un salon centré sur l'objet. Maison&Objet est un grand événement qui veut entrer en résonance avec les tendances de son temps. Mon profil illustre cette recherche. Le salon fait régulièrement entrer de nouveaux acteurs qui comptent peut-être dans le futur.



©Hélène Hilaire

Multipli

CRÉATEUR DE L'ANNÉE MAISON&OBJET

ANTICIPER LES USAGES : LA RÈGLE D'OR DE RAMY FISCHLER

Refettorio ©JR



Ramy Fischler



Le trentenaire Ramy Fischler est créateur de l'année à Maison&Objet en septembre. À la tête de son studio parisien depuis 2011, le Belge natif de Tel Aviv est un « touche-à-tout » créatif et foisonnant, un électron libre curieux du monde de demain. Son approche globale intègre aussi bien des objets connectés que des scénographies à Paris ou à Venise, l'aménagement du National Café à Londres, d'un restaurant solidaire le Refettorio ou d'un nouveau concept de cinéma. La griffe Fischler varie les jeux d'échelle, croise écologie, artisanat et pratiques collaboratives. Décloisonneur convaincu, Ramy Fischler livre de sa voix posée ses derniers questionnements et éléments de réponses.

Etiez-vous prédisposé au design ?

Ramy Fischler – J'ai commencé à m'y intéresser très jeune, vers treize ans. Je ne savais pas que c'était du design. C'est l'usage, l'objet quotidien qui m'attirait. J'ai la chance d'avoir grandi dans une famille cultivée, très curieuse. L'indépendance, la liberté m'importaient plus que le métier lui-même.

Que gardez-vous de votre formation à l'Ensci ?

R.F. – Mes années à l'Ensci ont été un moment fondateur. Elles ont marqué un tournant dans ma vie. C'est une école que j'ai choisie à quinze ans sur les conseils de Philippe Starck à qui j'avais écrit. Il m'a répondu : « Saint-Sabin ».