

ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DÉCORATION | FOOD | TRAVEL
LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

RÉSIDENTIEL

Quinze projets éblouissants
et audacieux

RENCONTRE

Architecture intérieure haute couture :
Tristan Auer & Pierre Yovanovitch

ART

Olivier Swiz
Fabien Verschaere

SÉLECTION DESIGN

Christmas time

design de luxe

160 pages exclusives

BE/LUX/ESP/GR/PORT CONT : 10,90€ - DE : 11,90€ - UK : 9,90£ - SUISSE : 17CHF - USA : 13,99\$ - CANADA : 17,99CAD



ÉT TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES
& HÔTELS AUTOUR DU MONDE

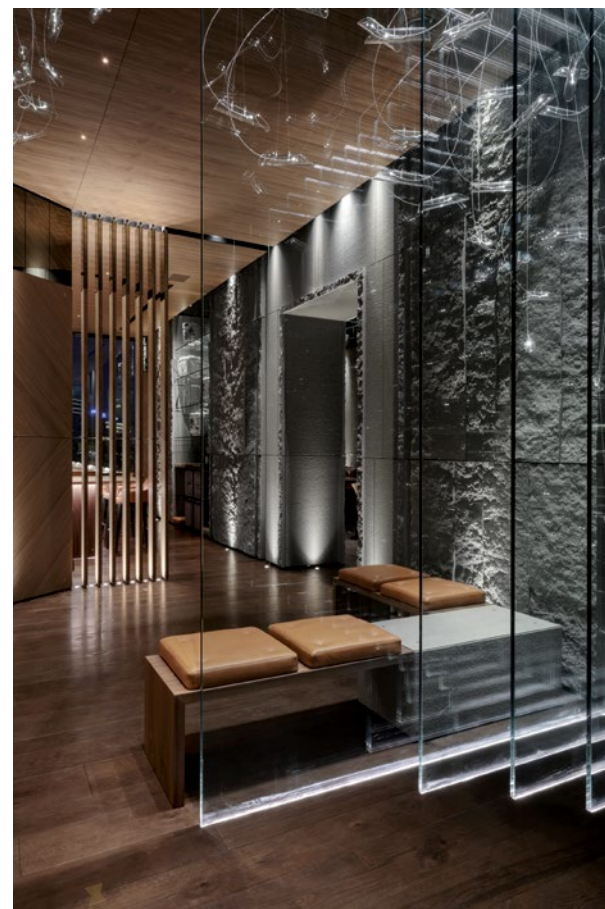
95



La statique dynamique

Élevé aux grains de Venise, puis à ceux de Milan, l'architecte italien Maurizio Lai a fait ses premières armes en scénographie à la télévision.

Une manécanterie cathodique pourvoyeuse d'inventivité qui a nourri l'imaginaire de celui qui aime donner vie aux éléments statiques de l'architecture. À l'occasion de l'achèvement de l'un de ses derniers projets, le restaurant IYO Aalto à Milan, entretien avec Maurizio Lai.



Texte : Fabienne Dupuis
Photos : © Maurizio Lai

Comment le projet IYO Aalto a-t-il débuté ?

Maurizio Lai : La collaboration est née avec le propriétaire d'IYO dans le cadre d'un autre projet très novateur : le développement d'un lieu qui offrirait la qualité gastronomique de sa première adresse, un restaurant étoilé, à une audience plus large, avec plats à emporter, livraisons à domicile et table de dégustation pour dix personnes. Le lieu s'appelle Aji (goût en Japonais) et est aujourd'hui la seule adresse milanaise à livrer des plats de haute cuisine asiatique. À partir de là, nous avons imaginé la suite, IYO Aalto, mais aussi repensé IYO Milano dont les travaux sont actuellement en cours...

Comment avez-vous décidé de la charte visuelle du restaurant, qu'est-ce qui a influencé vos décisions ?

Maurizio Lai : Nous avons travaillé sur une syntaxe visuelle forte et assumée avec le choix de matériaux naturels, tactiles et vivants, pour que l'idéation de l'espace converge au maximum avec le projet gastronomique : le mélange de saveurs traditionnelles et contemporaines de la cuisine japonaise. Les éléments clés de l'esthétique japonaise ont, d'une certaine façon, toujours fait partie

de la philosophie de mon design : le jeu des vides et des pleins, le mobilier suspendu, la lumière qui semble s'infiltrer par les matériaux... Ma philosophie s'inspire de beaucoup de choses mais me paraît toutefois ne pas être influencée par des traditions et cultures spécifiques. Je crois que cela se retrouve dans la forme libre que l'on voit à l'entrée du restaurant...

Quels matériaux avez-vous utilisés pour ce projet ?

Maurizio Lai : Nous avons principalement utilisé du noyer *canaletto* et du porphyre. Et bien sûr, le verre, qui joue ici un rôle prépondérant, et qui contribue pleinement à écrire l'histoire de l'espace, avec des nuances, de la lumière et des couleurs qui lui donnent l'aspect de l'eau.

Quels sont les problèmes que vous avez rencontrés sur ce projet ?

Maurizio Lai : En réalité, nous n'en avons rencontré que très peu ! Nous avons collaboré avec un seul fournisseur italien pour n'avoir qu'un seul interlocuteur. Il a commencé avec le design du mobilier et de l'équipement, tous conçus dans les moindres détails. Puis notre fournisseur s'est chargé de la menuiserie, de la verrerie et du maçonnerie. Le niveau de technicité et la sensibilité, essence du savoir-faire italien, est absolument

fondamental pour le succès de créations complexes comme ici, et va bien au-delà du simple « fait sur mesure ».

Plus généralement, qu'est-ce qui nourrit votre travail ?

Maurizio Lai : Toutes les formes d'expression m'intéressent, je ne suis attaché à aucun courant en particulier, mais j'aime plutôt observer les choses qui m'entourent, dans leurs détails, de l'architecture au design en passant par nos sociétés et le quotidien. Ma créativité est continuellement stimulée et enrichie, dans une quête qui est fondamentale pour la créativité.

Comment voyez-vous le futur du design ?

Maurizio Lai : Je vois le design évoluer dans un processus très ouvert, les changements de consciences se reflètent dans toute la société. Les marchés changent aussi, tandis que la technologie affecte le design, la production et la distribution. L'affrontement entre les nouveaux besoins et le refus de besoins me paraît aussi être une nouvelle frontière très intéressante.