

da

INTÉRIEURS

DESIGN
ESPACES DE TRAVAIL
HÔTELS
BOUTIQUES
RESTAURANTS



HÔTELS / BOUTIQUES / RESTAURANTS



HÔTELS / BOUTIQUES / RESTAURANTS

Dossier réalisé par Maryse Quinton

- 74 De la niche à la chaîne, entretien avec Damien Perrot
- 78 Neri & Hu : boutique Sulwhasoo, Séoul
- 82 RCR et Pau Llimona : restaurant Enigma, Barcelone
- 86 OMA : boutique Repossi, Paris 1^{er}
- 90 Peter Pichler et Pavol Mikolajcak :
restaurant Oberholz, Obereggen, Italie
- 94 TAK : Hôtel Ccasa, Nha Trang, Vietnam
- 98 Sergio Peralta et Ideo : hôtel Finca Luz de Alba,
Argamasilla de Alba, Espagne
- 102 Jakob + MacFarlane : boutique Frédéric Malle, Paris 4^e
- 104 Joseph Grappin : boutique Mark'Style Tokyo, Paris 4^e
- 106 François Lefelle : bar à bières La Capsule, Lille
- 110 Patrick Arotcharen : Écolodges Les Échasses, Saubion, Landes
- 112 LanD Studio : Treehouse M, province d'Anhui, Chine
- 116 Galerie des portraits



Restaurant Oberholz

Obereggen, Italie

Architectes : Peter Pichler et Pavol Mikolajcak

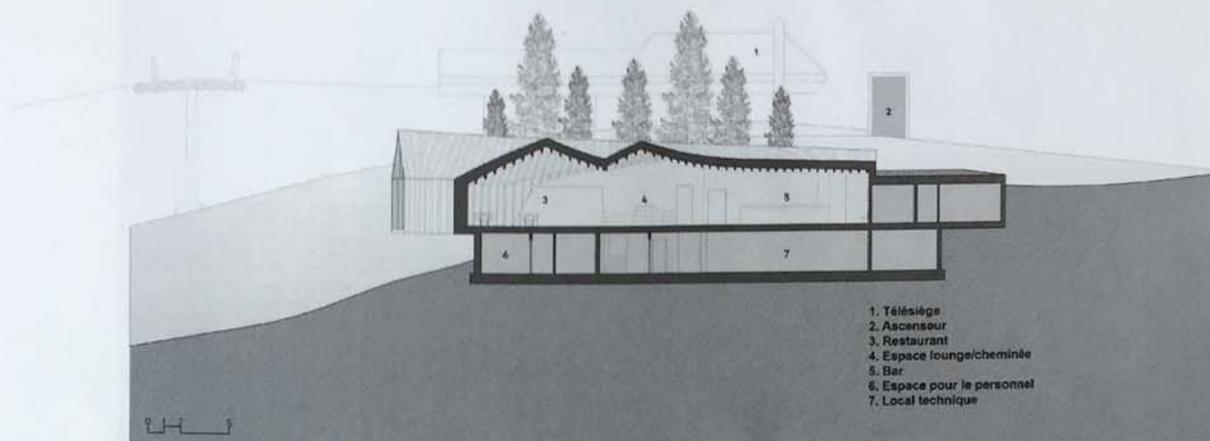
Photographies : Oskar Da Riz

Privilégiant les essences de bois locales, Peter Pichler et Pavol Mikolajcak signent un restaurant d'altitude contemporain qui revisite les constructions traditionnelles de la région. Dans le massif des Dolomites, l'architecture devient ici le dispositif d'une mise en scène du paysage.

À 2096 mètres d'altitude dans le Tyrol du Sud, Peter Pichler et Pavol Mikolajcak se sont associés pour réaliser un restaurant dans la station d'Obereggen. Lauréats du concours en 2015, les deux architectes respectivement installés à Milan et à Bolzano souhaitaient travailler avec le bois comme matériau unique, et des essences locales : façades en mélèze, mobilier en chêne, structure en épicéa.

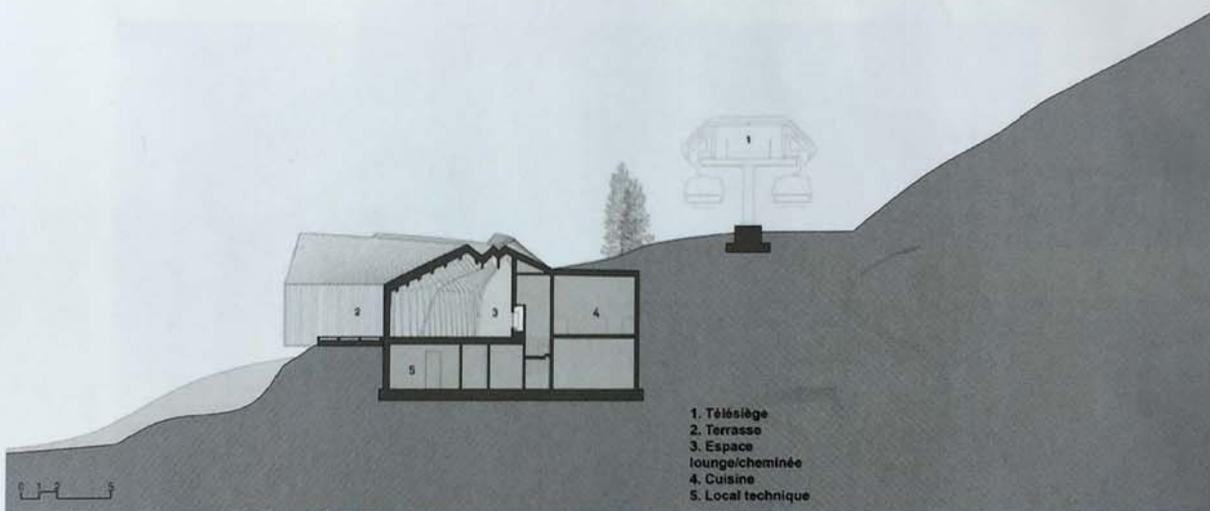
Le bâtiment prend place en contrebas du télésiège Oberholz qui a donné son nom au restaurant, au cœur du massif des Dolomites, classé au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2009. Solidement enfoui dans la montagne, il s'organise sur deux niveaux : le sous-sol réservé au personnel, aux locaux techniques et aux toilettes; et le rez-de-chaussée, dédié à l'espace du restaurant avec sa cuisine attenante. Il est flanqué d'une vaste terrasse orientée sud-ouest, en belvédère sur la montagne. Pour scénariser le paysage, les architectes ont scindé la salle de restauration en trois volumes qui vont chercher au nord les trois points de vue principaux dans un rapport plus intime que n'aurait permis un grand espace. La scission s'opère à partir d'un point central

où se trouvent le salon et la cheminée. En porte-à-faux sur la pente, les trois volumes réinterprètent l'image du chalet traditionnel. Toiture à deux pentes fortement marquées, lames verticales de bois noir en bardage, le bâtiment puise son inspiration dans l'architecture vernaculaire. À l'intérieur, la structure très expressive se donne à voir. Elle se compose de portiques en lamellé-collé d'épicéa, développant 6 mètres de hauteur sous faitage. Affinés en partie inférieure, ces derniers rythment l'espace intérieur. Les architectes ont également dessiné le mobilier du restaurant : de longues banquettes, les tables mais aussi les chaises. La préfabrication a permis de réduire le temps de chantier et de mener promptement les travaux pendant la saison estivale.



- 1. Télésiège
- 2. Ascenseur
- 3. Restaurant
- 4. Espace lounge/cheminée
- 5. Bar
- 6. Espace pour le personnel
- 7. Local technique

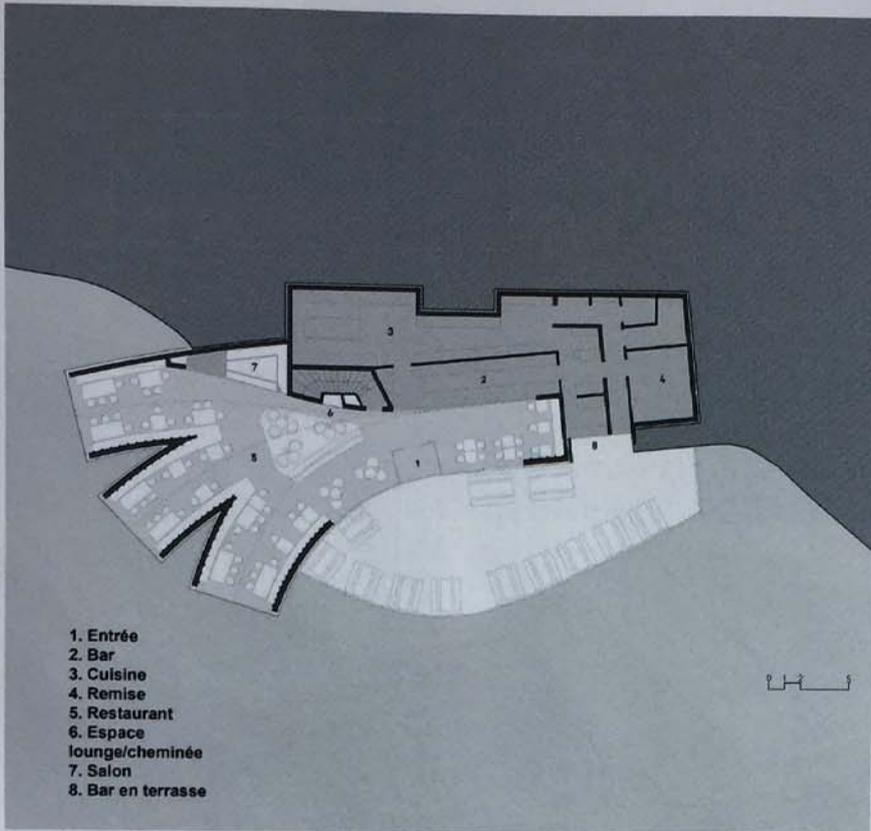
Coupe longitudinale



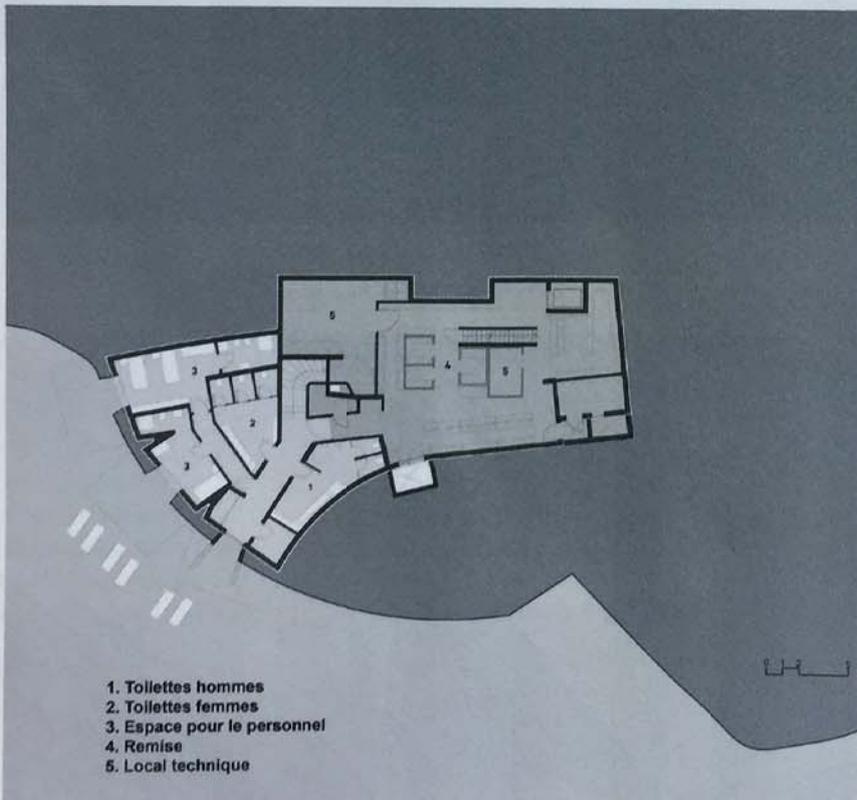
- 1. Télésiège
- 2. Terrasse
- 3. Espace lounge/cheminée
- 4. Cuisine
- 5. Local technique

Coupe transversale





- 1. Entrée
- 2. Bar
- 3. Cuisine
- 4. Remise
- 5. Restaurant
- 6. Espace lounge/cheminée
- 7. Salon
- 8. Bar en terrasse



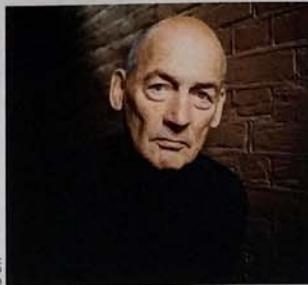
- 1. Toilettes hommes
- 2. Toilettes femmes
- 3. Espace pour le personnel
- 4. Remise
- 5. Local technique

Maître d'ouvrage : Obereggen AG/Spa
 Architectes : Peter Pichler Architecture,
 en collaboration avec Pavol Mikolajcak
 Architekt
 BET : Andreas Erlacher (structure)
 Surface : 600 m²
 Calendrier : livraison, 2016

En haut, plan du rez-de-chaussée. En bas, plan du R-1.



© Javier Lorenzo Dominguez



© DR



© Jasmin Deportia

PETER PICHLER & PAVOL MIKOLAJCAK

Peter Pichler (né en 1982) et Pavol Mikolajcak (né en 1981) se sont associés pour concevoir le projet Oberholz présenté dans ce numéro. Le premier, basé à Milan, s'est formé chez Zaha Hadid et Rem Koolhaas avant de voler de ses propres ailes. Pavol Mikolajcak travaille comme architecte à Bolzano, la porte des Dolomites, la région où se trouve ce bâtiment réalisé à quatre mains.

peterpichler.eu
mikolajcak.com

RCR

De manière un peu inattendue, ils viennent de recevoir le Pritzker Prize. Un prix qui vient néanmoins couronner la carrière aussi discrète qu'exemplaire de Rafael Aranda (56 ans), Carme Pigem (55 ans) et Ramon Vilalta (57 ans), qui ont créé RCR en 1988 à Olot, où deux d'entre eux sont nés. Les architectes catalans ont longtemps construit dans leur pays natal avant de connaître le succès en France avec le musée Pierre-Soulages, ouvert à Rodez en 2014. Sur l'île Seguin, ils réaliseront prochainement un centre artistique pour Emerige.

rcrarquitectes.es



© Alexandrie Tabaste

JAKOB+MACFARLANE

La Française Dominique Jakob et le Néo-Zélandais Brendan MacFarlane ont fondé leur agence à Paris en 1994, agence aujourd'hui composée d'architectes et de designers venus des quatre coins du monde. Chez Jakob + MacFarlane, chaque projet est appréhendé en tant que création singulière. Sensibles aux innovations, ils s'attachent à « créer une architecture contemporaine résultant des besoins et désirs de notre temps sans non plus la cristalliser dans le présent ». Leurs principaux projets comprennent le restaurant Georges du Centre Georges-Pompidou (2000), les Docks de Paris-Cité de la mode et du design (2012) ainsi que « Les Turbulences », nouveau bâtiment du FRAC Centre à Orléans (2013).

jakobmacfarlane.com

OMA

OMA est désormais une nébuleuse mondiale avec pas moins de sept implantations de Rotterdam à Hong Kong, en passant par Doha et Brisbane. Parmi leurs dernières réalisations, la bibliothèque Alexis-de-Tocqueville à Caen. Des projets publics auxquels viennent s'ajouter des commandes privées dans le domaine luxe : Prada, Miu Miu ou encore Repossi, dont nous publions ici la nouvelle boutique parisienne. L'occasion pour Rem Koolhaas, 72 ans, de bousculer les poncifs du genre avec des concepts iconodastes.

oma.eu



© Christoph Theuner

JOSEPH GRAPPIN

Architecte d'intérieur et designer, Joseph Grappin vit et travaille à Paris. Il est diplômé de l'ENSAAMA et de l'École Boule. Il collabore avec plusieurs architectes tels que Chartier-Corbasson, Patrick Rubin et le groupe Plan 01 sur différents projets, puis avec les designers Christophe Pillet et Philippe Starck. Il crée son agence en 2006 et développe son travail sur des projets d'hôtellerie, de restauration, de concept architecturaux et d'éléments de design. En 2014, il a été lauréat du prix Paris Design Shop et ArchiDesignClub 2015 pour la création du bar restaurant Dessance.

josephgrappin.com



© Andrew Rowat

NERI & HU

Lyndon Neri et Rossana Hu sont diplômés de Berkeley, en Californie, où ils se sont rencontrés. Arrivé à Shanghai en 2002, le tandem commence par travailler avec Michael Graves avant de créer Neri & Hu en 2004, ainsi que Design Republic. Leur activité porte essentiellement sur l'architecture d'intérieur. Ils collaborent avec de nombreuses marques telles que Moooi, BD Barcelona Design, Classicon ou Swarovski. Ils défendent une approche ancrée dans l'interaction dynamique de l'expérience, du détail, de la matière, de la forme et de la lumière, plutôt qu'un style identifiable.

neriandhu.com