



Philippe Starck L'importanza di essere umili

di PATRIZIA SCARZELLA

È certamente il più prolifico designer della storia, un fenomeno dei tempi moderni. Impossibile non imbattersi prima o poi in qualcosa firmato da lui. Nella biografia di Philippe Starck firmata da Jonathan Wingfield, si dice che abbia realizzato 10.000 progetti e questo, oltre ad alimentarne il mito, lo colloca in un olimpo pressoché irraggiungibile dai designer comuni mortali. Nessuno come lui è riuscito nell'impresa di progettare tutto il progettabile: dall'architettura all'industrial design, non c'è quasi tipologia con cui Starck non si sia confrontato. Musei, centri culturali, negozi, hotel, bar, ristoranti, case, superyacht (tra cui quello per Steve Jobs), motociclette, tavoli, sedie, occhiali, abiti, orologi, scarpe, penne, forbici, bottiglie, accendini, spazzolini da denti, e molto altro ancora: "Soversivo, etico, ecologico, politico, umoristico... è così che vedo il mio ruolo di designer", ha detto e scritto.

Ho incontrato Philippe Starck la prima volta a Parigi per un'intervista al Café Costes appena aperto nel 1984, il primo progetto della sua lunga serie di bar e ristoranti di successo. L'appuntamento era alle nove del mattino, il caffè era ancora chiuso e ci sedemmo all'esterno sulla sedia Café Costes che di lì a poco sarebbe diventata un'icona del design. Il tema di proget-

to dei bar e dei ristoranti lo ha sempre appassionato e ne ha realizzato in quantità in giro per il mondo, da Los Angeles a Mosca, da Hong Kong a Parigi, da Dubai a Venezia.

"Il ristorante è una macchina e il design deve essere funzionale. La decorazione non è importante, puoi mettere qualsiasi cosa. A me piace mettere oggetti, sentimentali, souvenir, piccoli disegni, cose interessanti da vedere e che possono essere soggetti di conversazione. Lo spazio deve essere naturale come in una casa, la gente non va al ristorante per il design, ma per trascorrere un tempo speciale con gli amici e la famiglia. Uso materiali molto caldi, luci e oggetti interessanti: ci deve essere una base solida e forte e altri elementi che possono cambiare". Funzionalità come criterio di base, ma anche poesia, meraviglia, l'effetto *fertile surprises* – come lui lo definisce – sono le linee guida dei progetti, che raccontano ogni volta storie diverse profondamente calate nello spirito del luogo. Già nel ristorante Teatriz a Madrid, nel 1990, Starck aveva messo in atto il suo effetto sorpresa. Giocava facile perché lo spazio era un antico teatro e per il progetto aveva utilizzato le regole canoniche della scenografia in una rappresentazione in cui si mescolavano l'aspetto fantastico e l'illusione, giocando con il fuori scala degli arredi e i colpi di scena, con l'aggiunta di qualche elemento surreale. Sul palcoscenico,

per esempio, nascosto da un enorme sipario, si intravedeva il bar con 40 posti a sedere dove il pubblico, sedotto dall'atmosfera del luogo, diventava attore e protagonista.

Tre dei progetti più recenti sono collocati in luoghi speciali e la spettacolarità è favorita dall'unicità degli spazi storici: il Caffè Stern a Parigi (2014), Amo (2016) e Quadri a Venezia (2018). Nascono tutti dalla stretta collaborazione e profonda intesa che lega da più di dieci anni Starck alla famiglia Alajmo e dalla visione condivisa sulla filosofia di un nuovo tipo di esperienza della ristorazione.

Il Caffè Stern, nello storico Passage des Panoramas di Parigi, ha un'anima veneziana: gestito da Massimiliano e Raffaele Alajmo, è un autentico 'bacaro', un tipico caffè veneziano. "L'idea era di portare la magia veneziana a Parigi, in un viaggio nel passato, nella storia, nella cultura che esalta la creatività e l'eccellenza. Stern ha segnato la storia con la sua unicità: era un luogo di incisione e di incredibile qualità dove venivano persone da tutto il mondo per farsi realizzare i biglietti da visita e gli inviti. Ho semplicemente amplificato la poesia del luogo aggiungendo alcuni tocchi un po' surreali, alcune sorprese che rendono particolare il posto: dovunque guardi, il cervello è in movimento". Amo è un piccolo ristorante nell'atrio del T Fondaco dei Tedeschi, a Rialto, il primo centro

commerciale di lusso a Venezia, ristrutturato da Rem Koolhaas. "È una metafora di Venezia e della sua misteriosa ambiguità. È un'isola di mistero veneziano al centro dei tesori di tutto il mondo. Ogni pezzo di arredamento è un concentrato di spirito veneziano: i divani sono ispirati alle gondole, i vetri sono forgiati dai mastri vetrai di Murano, le pareti ritraggono fantasie ispirate al carnevale di Venezia". Pensato come una piazza aperta, è ricco di pezzi unici come la sedia in bronzo lucido di Boca de Lobo e i dipinti sulle pareti della caffetteria creati da Ara Starck, artista e figlia di Philippe, che strutturano e definiscono lo spazio ed evocano la città, i suoi canali e la sua materia.

"Fare un ristorante è una cosa molto precisa, non devi fare una cosa piacevole per te stesso, ma evitare di mostrare il tuo talento e fare quello che credi sia il meglio per i tuoi amici; fare la cosa più bella, sexy, creativa. Il cibo è protagonista. La gente deve sentire l'energia della cucina, del cibo. Non c'è ragione di nascondere la cucina. Non faccio mai ristoranti se non sono sicuro della qualità del cibo, parlo molto con gli chef per evitare errori, cerco di spingerli verso il cibo organico, vegetariano. Il ristorante, alla fine, è molto legato a relazioni sentimentali". Starck da decenni ha casa a Burano e la storia d'amore con Venezia, il suo mistero e la sua magia è nota. Il progetto di restauro dello storico gran caffè e ristorante Quadri in Piazza San Marco è parte di questa relazione amorosa con la città. "Quadri era straordinario, tranne che era un po' assonnato. Non volevamo cambiare una concentrazione così potente di mistero, bellezza, stranezza e poesia. Abbiamo semplicemente cercato le sue meraviglie. Sorprese fertili nascoste prendono vita ovunque; sulle pareti con il tessuto, nelle luci con i lampadari surreali, nella collezione di tassidermia che abita il posto; gli animali sono venuti qui e le ali sono cresciute sulle loro spalle, diventare creature fantastiche come il mitico leone alato di Venezia. Questo sogno deriva in parte dal mio cervello, dal mio cuore e dalla mia follia; eppure avevamo bisogno di mani per renderlo realtà. E il segreto della qualità assoluta di Quadri sono stati gli artigiani veneziani".

Guidati da Marino Folin, ex direttore dello IUAV, tecnici e artigiani veneziani d'eccellenza hanno 'risvegliato' in tempi da record le maglie addormentate del Quadri, ritornato agli antichi splendori, con un tripudio di fregi e stucchi, i tocchi surreali di Starck e una risposta creativa al problema dell'acqua alta: "Abbiamo usato materiali su cui l'acqua lascia il segno come l'ottone grezzo non verniciato per i piedi dei tavoli, la reception a piano terra e tutti gli elementi a contatto con il terreno. Un'alluvione via l'altra, il metallo si ossiderà e cambierà colore diventando un testimone della storia di Venezia".

Ma il progetto di un ristorante è pensato per durare nel tempo? "Se il posto mi piace e il cibo è buono non diventa obsoleto. E se il design è onesto il progetto dura nel tempo. È fantastico pensare che duri nel tempo e che la storia continui. Non voglio cadere nella trappola di progettare ristoranti trendy. Se segui il trend il tuo ristorante chiuderà tra tre e cinque anni e questo è vergognoso".



FOTO FEDERICO NERO

In alto, da sinistra: lo Stern a Parigi, un tipico caffè veneziano calato nello storico Passage des Panoramas di Parigi, 2014; due scorci del caffè e ristorante Quadri, aperto nel 2018 in piazza San Marco a Venezia. Sopra: Amo, un piccolo ristorante all'interno del T Fondaco dei Tedeschi a Venezia progettato nel del 2016, pensato come una piazza aperta e ricco di pezzi unici.