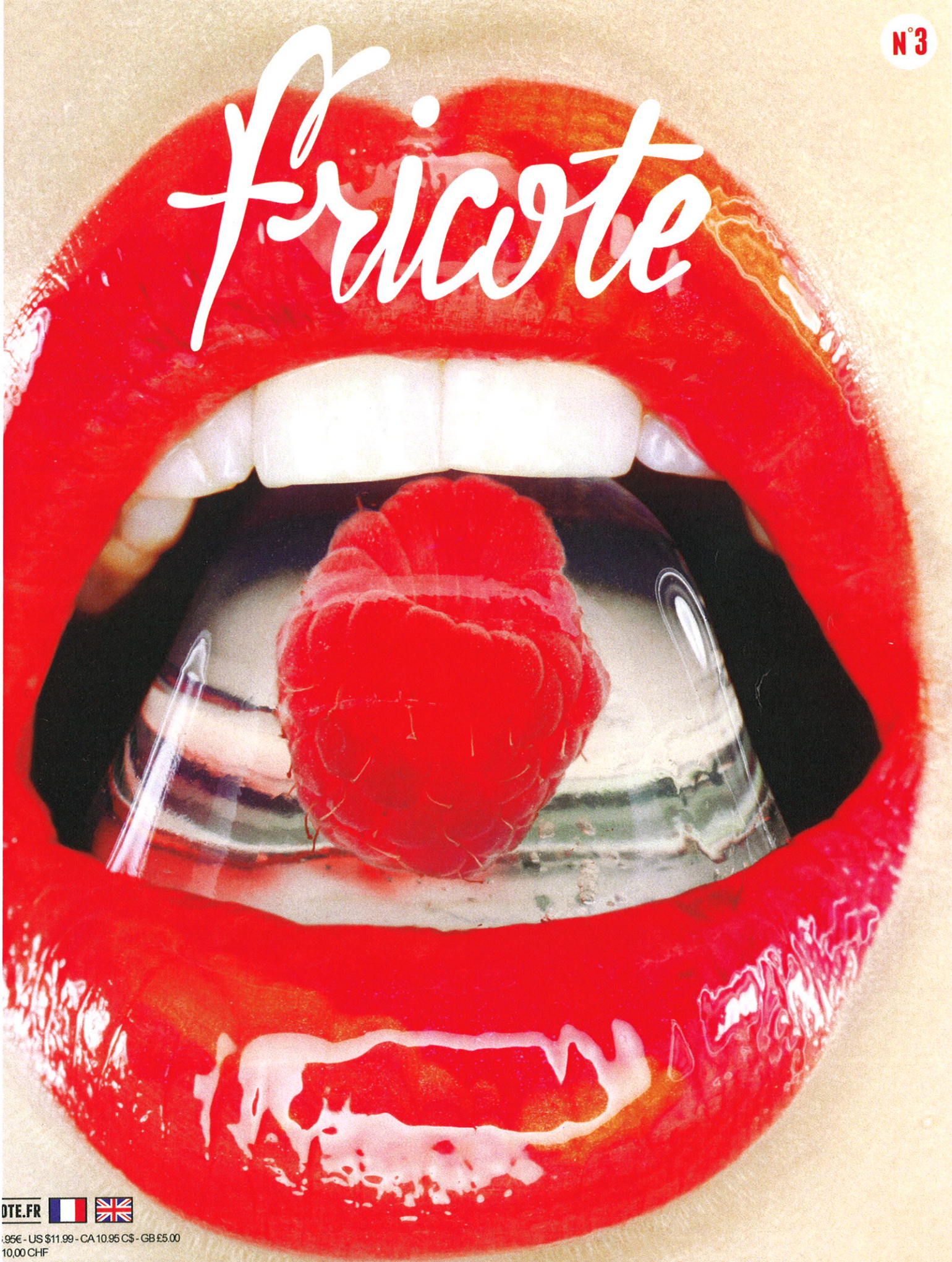


fricote



DTE.FR  

9,95€ - US \$11.99 - CA 10.95 C\$ - GB £5.00
10,00 CHF

10 - 3 - F: 4,50 € - RD



L'ÉPICURIEN URBAIN

Food - Street Food - Cuisine - Design - Photo - Graphisme & Bons Plans

CYRIL AOUIZERATE

BROOKLYN ATTITUDE

Si la ville était un plat du 3ème millénaire, Cyril Aouizerate (Mama Shelter) en serait le chef pour y dresser des tours pour la mixité culturelle. Le promoteur d'idées urbaines nous a ouvert les portes de chez lui. Elles donnent directement sur sa cuisine, ses idées et son nouveau projet qui ouvrira en septembre à Brooklyn.

If the city were a third millennium dish, Cyril Aouizerate (Mama Shelter) would be its chef plating towers for cultural diversity. The property developer of urban ideas let us in his house all doors open. They lead to his kitchen, ideas and his new project in Brooklyn opening in September.

Nicolas Dujardin - Photo : William Roden



Comment te définis-tu ? Architecte, entrepreneur ou sociologue ?

Je suis surtout un homme libre qui essaye de faire des projets qui sont des croisements entre des vies précédentes que j'ai eues, celles d'aujourd'hui et celles que j'espère pour demain. J'essaie de construire mes projets et ma vie comme une sorte de multitudes de points d'intersections entre mes passions personnelles intérieures et des projets qui donnent un sens du point de vue économique. Je suis un promoteur d'idées. Je touche à la fois à l'immobilier et l'idéologie mais ce que je vise surtout, c'est prouver qu'il n'y a pas de projet d'entreprise au sens noble sans qu'il y ait une forte idéologie.

Peux-tu développer cette phrase : «UrbanTech est un acteur de la création, de la métamorphose et du développement de l'espace urbain.»

Je suis quelqu'un qui vient de province et quand je suis arrivé à Paris je pensais que c'était un territoire où l'on pouvait tout faire. On projette beaucoup de modernité dans la ville. Finalement, je me suis rendu compte qu'il y avait énormément de réactionnaires et que le projet politique était de rester dans une vision patrimoniale de cette ville. Quand je parle de métamorphose, c'est prendre des lieux atypiques comme des friches industrielles ou des anciens entrepôts qui sont dans des quartiers considérés comme de 2ème ou 3ème catégorie. Je réfléchis, appelle des amis, des architectes, des organismes, des créateurs et j'essaie de les convaincre de faire le projet qui a une chance sur mille de réussir. On ne peut pas éternellement vivre dans l'image du 19ème siècle, on a le droit de vouloir avoir une ville qui parle du 3ème millénaire.

IL Y A TROP DE SEGMENTATION

SOCIALE À PARIS. ÇA FAIT CHIER MÊME

LES GENS QUI ONT DE L'ARGENT

C'est ce que tu appelles une résidence urbaine ?

Avec le Mama Shelter, l'idée était d'attaquer un marché sclérosé avec des rentiers de petits hôtels de famille ou des industriels de l'hôtellerie. En 2001, j'ai rencontré Serge Trigano qui avait des projets balnéaires. Je lui ai proposé de faire plutôt un truc à Paris et j'avais déjà cette idée en tête. J'ai toujours pensé qu'on pouvait donner une perception du mot luxe sans tous les clichés de la nouvelle génération qui aime le luxe et qui sont finalement totalement dans la vulgarité. Le luxe c'est une attitude et un travail des matières. J'ai demandé à Roland Castro de travailler sur le programme. Le postulat du projet Mama était : pouvoir offrir un bon repas et une nuit dans un bel hôtel pour 100 € et surtout mixer les gens. Il y a trop de segmentations sociales à Paris. Ça fait chier même les gens qui ont de l'argent. On recherchait surtout des attitudes et de la mixité sociale en pratiquant des prix abordables.

Il y a une tendance très forte au Brésil de faire visiter les favelas aux riches, n'était-ce pas toute proportion gardée un peu le risque à ne pas prendre ?

Un jour, Jack Lang est venu et m'a dit, « Quel courage de venir dans le 20ème arrondissement ! » Il faut arrêter avec cette idée ! Il y a une envie de faire découvrir aux touristes comment vivent les vrais Parisiens qui ne sont pas à Saint-Germain-des-Près. Quand je vais à New York ou à Brooklyn je n'ai pas envie d'être dans un truc isolé avec des touristes. Ensuite j'ai imposé une programmation musicale Hip Hop. Cela fait des années que je revendique que le hip hop est le plus grand mouvement culturel du XXème siècle, au risque de déplaire à Zemmour. Nous sommes le seul hôtel de cette catégorie à Paris à passer du hip hop de Brooklyn. C'est l'un des trucs dont je suis le plus heureux, c'est la preuve qu'il y a beaucoup d'espoir à partir du moment où l'on fait un travail culturel. On peut créer des ponts, ce n'est pas une question de génération et de religion mais une question d'échange.

How do you define yourself? Architect, developer or sociologist?

I am above all a free man trying to make projects that are crossroads between previous lives I've lived, the present ones and the future ones. I'm trying to build my projects and my life like a mass of crossing junctions between my personal inner passions and projects that make sense in economical terms.

Can you develop this sentence: «UrbanTech is a prime mover of urban architecture, creation, transformation, and development.»

When I arrived in Paris I thought it was a territory where anything could be done. You can project a lot of modernity onto this town. But the truth is there are many hard-hats and the political project is to stay in a legacy vision of the city. When I say transformation I mean using atypical places such as industrial warehouses or old warehouses in low-grade quarters. I think, call friends, architects, organizations, designers and try to convince them to do the project that stands a chance in a million to succeed. One can't live in the image of 19th century forever, one has the right to want a 3rd millennium city.

THERE IS TOO MUCH SOCIAL SEGMENTATION IN PARIS. IT EVEN BOTHERS

THE WEALTHY

That's what you call a urban residence?

With the Mama Shelter the idea was to aim at a fossilized market with rentiers from small family hotels or hotel industrialists. In 2001 I met Serge Trigano who had seaside projects. I proposed him to do something in Paris instead and I already had this project in mind. I always thought one could give a perception of the word luxury without all the clichés from the new generation that love luxury and is in the end totally vulgar. Luxury is an attitude and a work on materials. I asked Roland Castro to work on the program. The premise of the Mama project was: Being able to propose a nice meal and a night in a beautiful hotel for a hundred euros and above all mix people. There is too much social segmentation in Paris. It even bothers the wealthy. We were looking for attitudes and social diversity by offering affordable prices

A big trend in Brazil is to propose visits of the favelas to the wealthy, wasn't it, up to a point, kind of the risk not to take?

One day Jack Lang came and told me, «You're courageous coming in the 20th arrondissement!» This has to stop! There is a true will to let tourists discover the real Parisians - not the ones of Saint-Germain-des-Près - live. When I go to New York or Brooklyn I don't want to be parked in a tourist area. Then I imposed a hip hop musical programming. I've been claiming for years that hip hop is the biggest cultural movement of the 20th century, may Zemmour disagree. We are the only hotel from this category to play Brooklyn hip hop. It's one of the things I'm most happy about, it proves there's hope whenever a cultural work is done. We can create bridges, it's not a matter of generation nor religion, it's a matter of communication.

More and more people live in apartments. Is the kitchen taking over the living room?

Kitchen is the room we feel most comfortable when we have people coming over. A new trend is emerging where the kitchen space is becoming a fabrication space again, realizing what goes into our mouth is extremely important and thus we are putting the kitchen back into the heart of the family device. No wonder it is becoming the centrepiece of community.

The Paris City Council has a project of collocation buildings.

I've been working a lot on a document from Jacquart that pushes people to reduce their living space so it's something that touches me. I wanted to prove one can live in 10 m² per person and applied it to my own house. I did it on a single lot of 40 m² for four people... and two dogs. People's desires shouldn't be the same as in the 19th century. We need to learn two things: A decor allowing storage space by a deep approach. And if we want the rents to decrease in Paris, we need density, also for environmental questions, we need to construct vertically.



Mama Shelter • 109 rue de Bagnolet 75020 Paris

On est de plus en plus nombreux dans les apparts. La cuisine prend la place du salon ?

La cuisine est le lieu où l'on se sent le plus à l'aise pour recevoir. On va vers une tendance où l'espace de cuisine redevient un lieu de fabrication, la prise de conscience de ce qu'on fait entrer dans sa bouche est extrêmement importante et donc, on replace la cuisine au cœur du dispositif de la famille. Il n'est pas du tout surprenant qu'elle devienne l'espace central de la vie en communauté.

SI ON VEUT QUE LES LOYERS BAISSENT, IL FAUT CONSTRUIRE EN HAUTEUR

La Mairie de Paris met en route un projet d'immeubles pour collocations. J'ai beaucoup travaillé sur un document de Jacquart qui pousse les gens à réduire leur espace de vie donc c'est quelque chose sur lequel je suis assez sensible. Je voulais prouver que l'on pouvait vivre avec 10m² par personne et je l'ai appliqué chez moi. Je l'ai fait sur un seul lot de 40m² pour quatre personnes...et deux chiens. Ce n'est pas normal que les envies des gens soient les mêmes qu'au XIX^{ème} siècle. Il faut qu'on apprenne deux choses : une déco qui permet d'avoir des rangements en allant loin dans la démarche. Et si on veut que les loyers baissent à Paris, il faut de la densité, y compris pour des questions écologiques, il faut construire en hauteur.

De nouvelles grandes tours à Paris ?

Je pense que le concept de tour n'est pas un gadget. Il faut une position politique. On a un problème d'espace à Paris et il y a énormément d'endroits dans lesquels on peut implanter des tours. Le discours réactionnaire vient de droite comme de gauche. Les écolos bobos qui se déplacent à vélo ne veulent pas voir de tours parce que ce n'est pas beau mais cela fait surtout baisser la valeur de leurs biens immobiliers ! J'imagine ces tours partout et pas seulement en périphérie des villes, ça ne me pose pas de problème. Mon désir serait de pouvoir vivre dans une ville dans laquelle je saurais qu'on puisse vivre, ce qui n'est plus le cas à Paris.

New giant towers in Paris?

I don't think the tower concept is a gadget. There has to be a political positioning. There is no room in Paris and there are many areas where we could build towers. The reactionary views comes from both left and right wings. The eco friendly bobos riding bikes don't want towers because it's not pretty but most of all it lowers their real estate values! I imagine those towers everywhere, not only at the periphery of cities, that's not a problem to me. My desire is to live in a city which is livable, which is not the case of Paris anymore.

IF WE WANT THE RENTS TO DECREASE IN PARIS, WE NEED TO CONSTRUCT VERTICALLY

What would be the place of the restaurant inside this tower?

I'd see a kitchen garden perfectly fit at the bottom or top of this tower. You can produce tons of fruits and vegetables with a greenhouse. I imagine a big vegetable dining room for all its inhabitants. I am no environmentalist. I don't eat meat, fish, milk etc because of personal thoughts on the rights the human species has on other species, it is a private process.

Isn't Paris nowadays more UrbanTech than ever?

It's more creative but we could go so much further. The question that drives me is how to make a livable Paris and thus launch financing plans for new housing. Like constructing student accomodation in 20.000 m² of old warehouses. Some times things are easier when you do them big.

What did you have for lunch?

Grilled vegetables sandwich at Cococook.

Any good spot in your hometown, Toulouse?

Brochettes.

What you miss most when abroad?

Baguette.

La place du restaurant dans cette tour ?

Je verrais bien un potager au bas ou en haut de cette tour. Avec une serre, on peut produire des tonnes de fruits et légumes. Je verrais bien un grand réfectoire pour pouvoir accueillir ses habitants. Je l'imagine végétalien. Je ne suis pas écologiste. Mon rapport à ne pas manger de viande, ni de poisson, de lait etc, est lié à une réflexion personnelle sur le droit qu'a l'espèce humaine sur les autres espèces, c'est une démarche personnelle.

Le Paris d'aujourd'hui n'est-il pas plus UrbanTech ?

Il est plus créatif mais on pourrait aller beaucoup plus loin. La question qui me passionne est comment faire un Paris où l'on puisse vivre et donc lancer de grands programmes de logements. Comme construire des logements dans 20.000 m² d'anciens entrepôts pour régler le problème du logement étudiant par exemple. Parfois, les choses sont plus faciles à faire quand il faut les faire en grand.

T'as mangé quoi à midi ?

Un sandwich de légumes grillés chez Cococook.

Un bon plan à Toulouse, ta ville natale ?

Les brochettes.

Ce qui te manque le plus à l'étranger ?

La baguette.

Ta place dans la cuisine ? Spectateur, goûteur ou chef ?

Chef ! Je cuisine à peu près tous les deux jours. Des légumes, des hamburgers au tofu et je prépare des plats pour mes enfants, des magrets par exemple.

Que trouve-t-on dans ton frigo ?

Du tofu soyeux, du lait de soja, des légumes, des fruits, du quinoa, raisins secs, figues et des feuilles de brique.

Qu'est-ce qu'on ne trouvera jamais ?

Du saucisson.

Le plateau repas idéal ?

Une salade froide de quinoa avec des raisins secs et des amandes. Une assiette de pâtes japonaises avec un peu de pesto.

Le dîner parfait, quel invité ?

Quand Rossi vient. Il peut même y avoir des silences. Les dîners avec silences c'est pas mal aussi.

Tu cèdes volontiers tes bons plans ?

Je les communique sans problème : El Fogon (paella) à Paris, Chez Junior et Kisuchi à Brooklyn et Cats à NY.

Un déj' avec Philippe Starck ?

Dans le dernier endroit dont il est devenu fou.

Mama Shelter à Istanbul ?

Il ouvrira en septembre 2011 et c'est Jeremy Trigano, qui est au front sur le projet.



Un nouveau lieu à Brooklyn ?

Je vais ouvrir un lieu à Brooklyn dans quelques semaines : le MOB, Maintrib Of Brooklyn. Maintrib était médecin et prof de philo il y a 1000 ans. Il a créé beaucoup de ponts entre l'Islam, le Judaïsme, le Christianisme à une époque où le sujet était tendu. Et il avait écrit un document sur les combinaisons de fruits et légumes pour le bien-être que j'ai découvert il y a 20 ans lors de mes études de philo. J'ai voulu travailler avec le chef Alain Senderens qui j'ai associé au projet. Ce ne sera pas un resto diner pour bobos à Williamsburg mais bien au cœur de Brooklyn avec des menus entre 6 et 10 \$ dans un concept de bouffe populaire. La base sera la MOB, placée sur un plateau, que l'on pourra ensuite customiser.

Le concept sera amené à faire des petits ?

Oui, à Paris.

Your role in the kitchen: Spectator, taster or chef?

Chef! I cook approximately every two days. Vegetables, tofu hamburgers and I cook for my kids duck breasts for example.

What can we find in your fridge? Silken tofu, soy milk, vegetables, fruits, quinoa, raisins, figs and brioches pastry sheets.

What will we never find in it?

Dry sausages.

The perfect meal tray?

A cold salad with quinoa, raisins and almonds. A plate of Japanese noodles with pesto.

The perfect dinner, who's invited?

Whenever Rossi's around. There can even be silences. Dinners with silences aren't bad at all.

Do you gladly give away your good spots?

Sure: El Fogon (paella) in Paris, Chez Junior and Kisuchi in Brooklyn and Cats in New York.

Lunch with Philippe Starck?

In the latest place he fell in love with.

Mama Shelter in Istanbul?

It will open in September 2011 and it's Jeremy Trigano, who's driving the project.

A new place in Brooklyn?

I'm going to open a new place in Brooklyn within the next few weeks. The MOB, Maintrib Of Brooklyn. Maintrib was a doctor and philosophy teacher a thousand years ago. He created many bridges between Islam, Judaism and Christianity during a period when the subject was touchy. And he had written a document on combinations of fruits and vegetables for the well-being that I discovered 20 years ago when I was studying philosophy. I wanted to work with chef Alain Senderens that I associated to the project. It won't be a dinner restaurant for bobos in Williamsburg but in the heart of Brooklyn with menus from 6 to 10 \$ in a concept basic food. The base will be the MOB placed on a tray that will be customizable.

Will the concept give birth to other places?

Yes, in Paris.