

# MAISON

Décoration  
Design  
Architecture  
d'intérieur

## n°7

# FRANÇAISE magazine

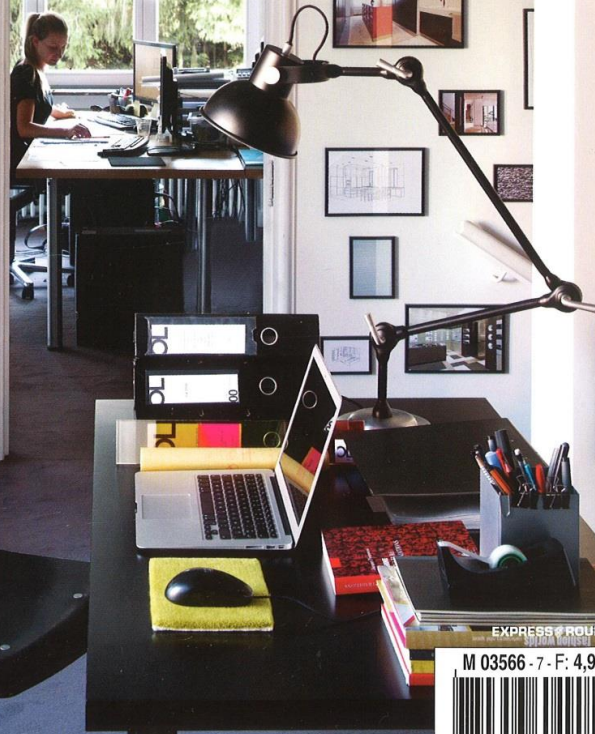
SUPPLÉMENT  
44 PAGES  
CHAUFFAGE  
ET ÉCONOMIES  
D'ÉNERGIE

**MATÉRIAUX  
DECO  
AMÉNAGEMENT...**  
DES MAISONS BELLES  
ET ASTUCIEUSES

**SOLUTIONS  
À CHACUN  
SON DRESSING**

## LE BUREAU

UN COIN JUSTE POUR SOI  
OU UNE PIÈCE À PARTAGER ?  
TOUT EST POSSIBLE !



EXPRESS @ ROULARTA

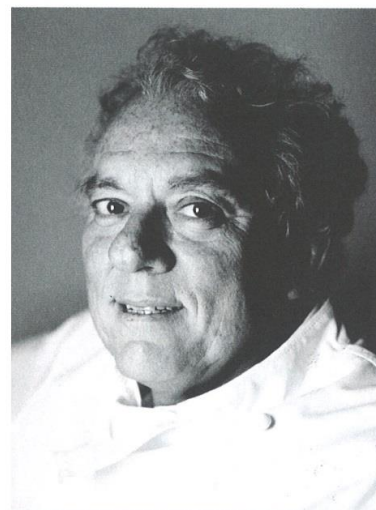
M 03566 - 7 - F: 4,90 € - RD



## STAR D'INTÉRÊT IR

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE ÉVEILLARD

“CHEZ MOI,  
J'AI UNE  
CUISINE-  
SPECTACLE”



MICHEL  
ROSTANG

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de cuisiniers, le chef étoilé nous a ouvert les portes de son appartement parisien du XVII<sup>e</sup> arrondissement. Face à l'entrée : la cuisine et ses fourneaux. « Les autres pièces ont été conçues autour de cet espace. »

**Lorsque vous avez investi cet appartement, comment avez-vous appréhendé la place de votre future cuisine ?**

**M. R. :** À l'origine, cet appartement était une succession de chambres de bonnes transformées en un grand plateau dépourvu de cloisons. En voyant cet espace, j'ai dit aux architectes d'intérieur Marc Hertrich et Nicolas Adnet (Studio MHNA), ainsi qu'à la maison La Cornue, que ma priorité était la cuisine, son emplacement et son agencement. Ils sont donc partis de cette pièce, ses fourneaux, ses rangements... pour imaginer et articuler le reste de l'appartement.

**Pourquoi avez-vous choisi le duo d'architectes d'intérieur Hertrich-Adnet ?**

**M. R. :** Parce qu'ils sont à l'écoute et ne m'ont rien imposé. Et parce qu'ils ont déjà travaillé sur plusieurs de mes restaurants, dont L'Absinthe, Dessirier ou le tout récent Café des abattoirs\*. Pour ce sixième restaurant de la sixième génération de Rostang, ils m'ont entendu et suivi, même lorsque j'ai souhaité intégrer à la déco l'enseignement du restaurant de mon grand-père !

**Et chez vous, quels ont été vos souhaits pour aménager votre cuisine ?**

**M. R. :** Tout d'abord, j'ai voulu que ce soit un espace où l'on vit, où l'on reçoit, où l'on voit tout ce qui se passe. J'aime cet effet de cuisine-spectacle. La broche, les fours (gaz et électrique), la plaque coupe-feu, la plaque à snacker, la hotte en verre industriel, la ventilation en Inox brossé (calquée sur celle des professionnels)... Rien n'est caché. Seules les machines – comme le lave-vaisselle – et les placards sont relégués dans une arrière-cuisine que l'on ne voit pas.

**Dans votre cuisine, êtes-vous le seul maître à bord ?**

**M. R. :** Oui, mais j'aime faire participer mes invités. Chacun fait quelque chose : éplucher, couper, faire chauffer... C'est ça aussi le partage. Et le long comptoir en bois facilite cette convivialité.

**Lorsque vous rentrez chez vous, quel est l'endroit où d'emblée vous vous rendez pour décompresser ?**

**M. R. :** Ma cuisine ! Et quand je suis avec des amis, je relève les bords de la table de la salle à manger et celle-ci devient un billard, une autre façon de se détendre.

\* Le Café des abattoirs, le nouveau resto des Rostang père & filles. 10, rue Gomboust, 75001 Paris. Tél. : 01 76 21 77 60. Ouvert 7 jours/7.



« J'aime chiner. Aux Puces à Paris et partout en France. Au moindre coup de cœur, j'achète et je stocke. Les objets chinois deviennent des éléments de déco. Ainsi, des panneaux en faïence du début du XX<sup>e</sup> siècle, provenant d'une boulangerie, servent de crédence à ma cuisine. Ils ont été montés sur des plaques de bois, de façon que je puisse les transporter si je déménage. J'utilise aussi une balance en fer rouge que j'ai rapportée du Japon. Et je tiens beaucoup à la lampe Berger en forme de chef. Quant aux bocaux anciens, ils sont remplis ici de fruits et fleurs séchées, mais à Megève ils sont garnis de bonbons pour mes petits-enfants. »