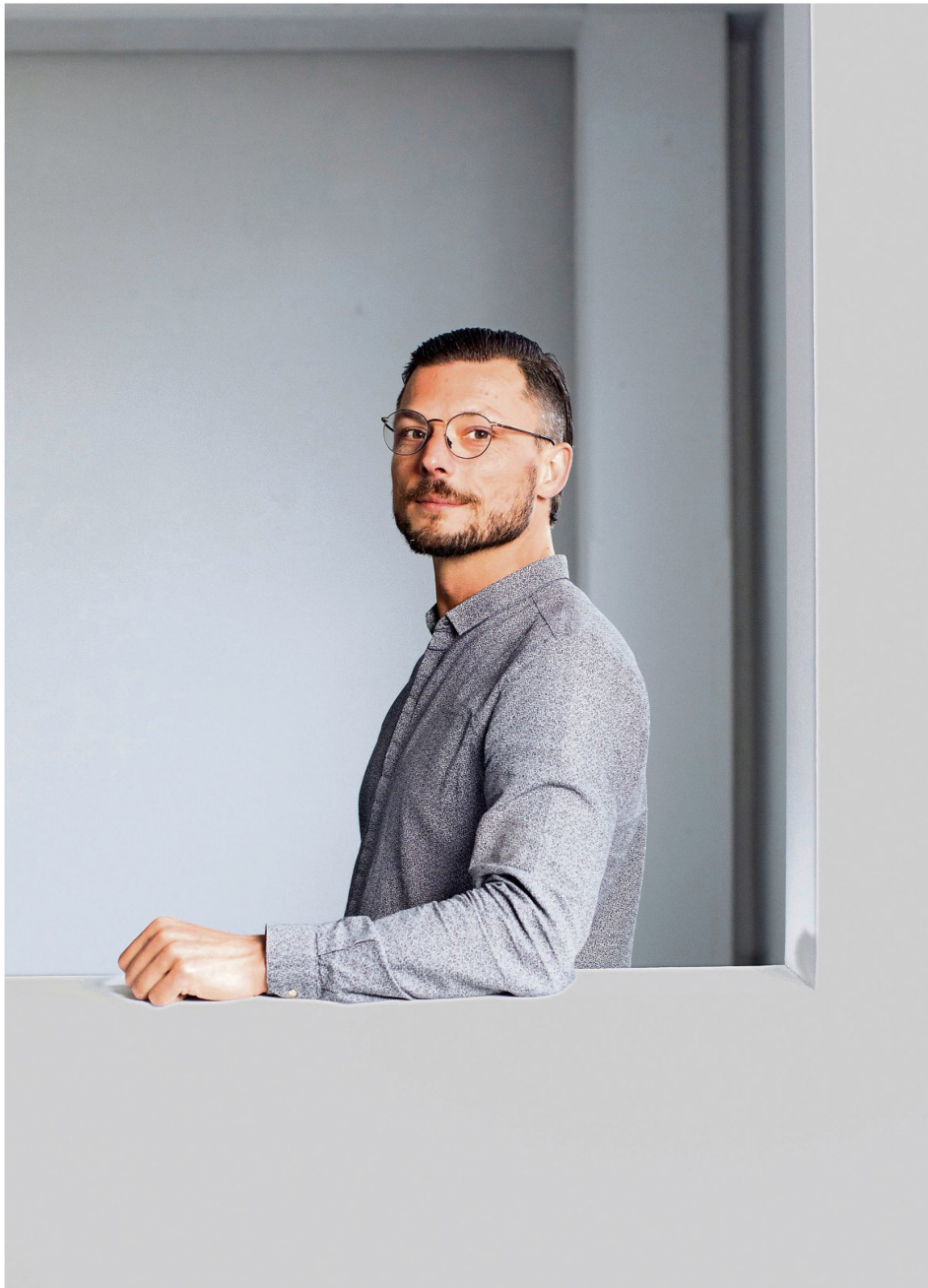


Le designer hyperactif ausculte l'art de manger

Raphaël Lutz L'ancien de l'Écal organise des Designer's Table dans son studio, devenu une référence du «food»



David Moginier Texte
Odile Meylan Photo

L'ancienne usine Valentine, juste à côté de la gare de Renens, bruisse des travaux auxquels les trois membres du Studio Raphaël Lutz participent activement. La vaste halle où ils ont déménagé au début de l'année est encore en chantier et le temps presse: le Vaudois lance une nouvelle saison de ses Designer's Table ce jeudi 6 février et il reste pas

mal de boulot pour installer l'électricité, l'eau et la cuisine. Pourtant, le maître des lieux simule un calme olympien sous un discours ultrarapide et souriant.

Ce fils de restaurateurs saint-gallois d'origine a grandi dans la salle du Signal de Grandvaux que tenaient ses parents. La lignée des métiers de bouche remonte à cinq générations dont un confiseur à Munich. Pourtant, autant le garçon adore observer les gens à table – «je peux deviner le métier de quelqu'un juste en voyant sa manière de manger» – autant il n'a pas eu envie de suivre la voie familiale. Mais la mort de

«Le designer doit sauver le monde. À nous d'inventer l'expérience du manger de demain»

son père en 2000 le pousse à aider sa mère, du service à la cuisine, pendant des années. L'hyperactif diagnostiqué n'aime pas les produits chimiques, particulièrement la Ritaline qui l'assomme. À suivre son parcours et son énergie, l'homme qui ne dort que cinq heures par nuit a utilisé sa maladie comme un moteur d'une carrière tous azimuts, hors des sentiers battus. Le créatif lance des start-up dès ses 17 ans, se fait renvoyer de deux gymnases (Chamblandes et Bugnon) avant d'obtenir sa maturité à la Cité. File en Chine habiter chez Julien Gaillard, expat de Nestlé qui est devenu au-

jourd'hui son associé. Part à Berlin. Lance une entreprise de bricolage étudiant pour payer ses études à l'Écal, où ses profs le prennent pour un extraterrestre, qui sort faussement rebelle du rang de l'école renanaise.

Surtout, Raphaël Lutz est un obstiné: «Quand je veux quelque chose, je finis toujours par l'obtenir et cela m'épate moi-même.» Quand il rêve d'un plat de présentation pour le candidat suisse au Bocuse d'or 2017, Filipe Fonseca Pinheiro, il imagine une matière qui n'existe pas, jusqu'à la trouver sur les façades de Geopolis. Et de remonter la filière jusqu'à une usine allemande la veille de Noël. «Savoir qu'un type a rallumé sa machine à 600 kilomètres de là pour me rendre service conforte mon envie d'entraide, de travail en commun.» Surtout, cette expérience lui donne confiance en ses qualités: «Je me suis enfin senti un vrai designer senior.»

L'entraide, c'est aussi sa passion à défendre l'artisanat vaudois, voire suisse. «Tous ceux avec qui je travaille, menuisier, mécanicien de précision, tourneur ou céramiste, sont à moins de 45 km du studio. On a développé une vraie vivacité pour répondre aux besoins des clients.» Le designer prétend être tombé presque par hasard dans le domaine du food, lui, le fils de restaurateurs. Mais il a toujours aimé tester en vrai ses idées, faire du design d'expériences plutôt que de produits.

En 2016, quand Lausanne à table ouvre son calendrier d'événements, il propose de créer des repas, les Designer's Table, où toute la vaisselle utilisée sera créée pour l'occasion, avec des petits détails qui changent tout, la saucière posée à l'envers sur l'assiette et qui coule dès qu'on la soulève, l'assiette de mise en bouche qui sépare le liquide du solide jusqu'à ce que le convive soulève la séparation, etc. Le succès est au rendez-vous, les gastronomes se précipitent et les événements deviennent un must pour tout une série d'entrepreneurs alimentaires qui approchent Lutz. Fabricants de vaisselle, patrons de restaurants, multinationales, cuisinistes lui apportent leur soutien ou viennent faire des workshops dans son Lab de Malley.

Une vision originale

«Il a un million d'idées à la seconde, raconte Elise Rabaey, la secrétaire générale de Lausanne à table. Surtout, il apporte une nouvelle vision sur la gastronomie et c'est chouette d'avoir quelqu'un comme ça dans le monde lausannois de la nourriture.» Le designer, lui, a su profiter de cette première expérience pour la renouveler régulièrement: «Avec maintenant 400 personnes qui viennent chaque saison, j'ai des vrais retours d'expériences, un suivi direct sur les projets. Avoir autant de gens qui me suivent signifie qu'on me prend au sérieux.» Il en sourit, avec ce mélange d'assurance et d'incertitude qui le travaille.

Mais qu'on ne s'y trompe pas: son apparence juvénile, pas trop looké designer, cache une vraie maturité, et surtout une méticulosité extrême. «Il est aussi fou que moi», rigole Yann Kerloch, qui a créé avec lui des Soirées cochonnes. «Il est hypercréatif et hyperstructuré. Mais il a un gros défaut: il est maniaque. Je rigole toujours parce qu'il veut une autolaveuse pour ses sols. Là, il a déménagé dans l'immeuble de la Maison romande de la propreté, ça ne s'invente pas.»

L'intéressé l'affirme: «Le designer doit sauver le monde. On nous amène à une alimentation 2.0. À nous d'influencer nos clients pour qu'ils deviennent plus éthiques, écologiques. À nous d'inventer l'expérience du manger de demain.» Il y a en tout cas trouvé son créneau, certains diront son business, puisqu'il a déménagé dans ces immenses locaux, s'est associé avec un ancien ingénieur de Nestlé, a engagé un employé. Il admet son hyperambition. «Mais je fais aussi de la méditation pour me calmer, plein de sports comme l'escalade ou la natation pour canaliser mon énergie.» Ce fan d'opéra mange aussi quatre ou cinq fois par semaine au restaurant, visite beaucoup d'expos partout dans le monde et est en train de passer son brevet de pilote, «un vieux rêve». Il n'en manque pas.

www.designerstable.ch

Bio

1984 Naît à Saint-Gall de parents restaurateurs.
1985 La famille déménage en Suisse romande, puis reprend le Signal de Grandvaux en 1990.
2000 Décès de son père. **2001** Lance des blouses en cuir vintage customisées. **2002** Crée des divans recouverts de toiles publicitaires recyclées.
2005 Finit son gymnase à la Cité. **2007** Part vivre en Chine. **2008** Part vivre à Berlin pour un stage de design. **2008** Revient faire l'Écal qu'il termine en 2012. **2009** Lance Etudiant à tout faire, service de bricolage, pour payer ses études. **2012** Ouvre son Studio. **2014** Part à Zurich comme consultant créatif. **2016** Ouvre le Lab, à Malley. **2017** Dessine le plat suisse du Bocuse d'or.