

Architecture, quatre villas contemporaines réalisées par quatre architectes romands

Design, expos et détente, le guide indispensable pour le prochain salon de Milan

Escapades, comment choisir son hôtel en fonction de sa destination et de ses envies

Salles de bains, notre sélection des meilleurs équipements, des exemples et des conseils



**Édition spéciale  
bien vivre**  
Hôtels, restaurants  
et nourriture

DESIGN



# Atelier Nova, comète d'intérieur

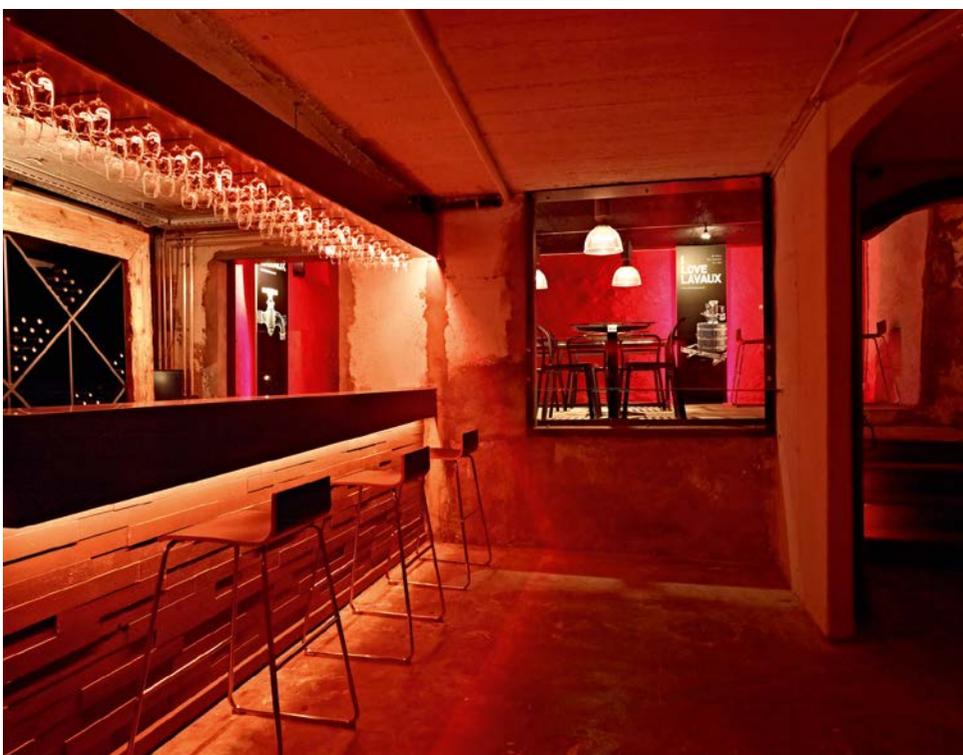
Un atelier de goût qui maîtrise tous les codes de la restauration et sait habilement marier historicité et contemporanéité. MAXIME PEGATOQUET

Si l'important réside bien dans le contenu de nos assiettes, lorsqu'il s'agit de choisir un lieu où manger un morceau, on prête tout autant attention au cadre. Atelier Nova est un spécialiste en la matière, avec des réalisations couvrant l'entier de la Suisse romande. Depuis sa création, ses concepteurs ont imaginé toute la palette restauratrice, du bar à vin à la brasserie, de l'épicerie à la mini chaîne de fast food et jusqu'au resto du terroir.

## Un design en relief

Dans chacun des cas, «le projet s'adapte au besoin», explique Didier Jordan, cofondateur de l'agence il y a un peu plus de dix ans avec François Blondel. Mariant des compétences issues de l'architecture, du design et du marketing, Atelier Nova propose des projets uniques, jusqu'au-boutistes. «On vit dans un monde tellement consensuel qu'il faut que nos propositions aient un peu de relief!»

Parlant d'architecture «augmentée», l'atelier propose un processus créatif complet (architecture, zoning, marketing, graphisme...), vecteur d'expériences pour l'hôte, ses visiteurs ou ses clients. Processus où l'esthétique est importante, mais secondaire. Où le fonctionnel est essentiel, mais discret. Où le plaisir premier est avant tout émotionnel. En catimini, on vous glisse quelques-uns de leurs gimmicks préférés : la table haute pour densifier une salle et en fluidifier la circulation, la couleur dorée qui vient se nicher dans les détails, l'importance accordée à l'histoire du lieu et les clins d'œil afférents, et, pour ce qui se voit moins au premier coup d'œil, la qualité de la circulation et du confort acoustique. Pour le reste, à vous de découvrir!



Photographie: David Gagnabin-de Bons

## Bar à vin Thentz Club *Cully*

Des lieux, des hommes, des vins. Sous cette bannière qui affiche son amour de l'histoire en terrasses du Lavaux se cache un club privé. Situé dans une cave historique de Cully, ce bar à vin a été conservé en l'état : passablement décati, un rien défraîchi, carrément vieilli. Il a gardé l'aspect brut de son ancienne fonction qu'on a habillé de mobilier taillé sur mesure. Signe de l'importance majeure des

éclairages dans un aménagement intérieur, ce sont des jeux de lumières chromatiques qui viennent (ré)chauffer les différents espaces. C'est un club à l'atmosphère crypto-industrielle, de ceux qu'on ne serait pas surpris de voir fréquenté par Judge Dredd, les Blade Runners ou, plus généralement, des réguliers du Cully Jazz Festival. Du reste, l'espace sera ouvert pendant le 36<sup>e</sup> Cully Jazz, du 13 au 21 avril. Place du Temple.

Ambiance : terroir  
Spécialité : les vins du Lavaux



## Brasserie La Grappe *Cheyres*

Il suffit de pousser la porte pour basculer dans une dimension parallèle. Au cœur d'un bâtiment historique du village de Cheyres, 1500 habitants environ, Atelier Nova a donné à La Grappe tous les atours de la brasserie 1900, mi parisienne mi viennoise. Un plafond simili Art Déco qui répond à un carrelage éminemment graphique, des tables de bistrot pour croûter en tête-à-tête, une table d'hôtes centrale surmontée de deux réverbères dorés qui semblent tout droit sortis d'un album d'Adèle Blanc-Sec.

Un rien clinquant, avec un goût assumé pour les contrastes de couleurs et de matériaux, c'est un peu la cantine dont aurait pu rêver Madame Bovary pour tromper son ennui. La tapisserie est une création sur mesure et propose un élégant et discret dessin de grappe à six raisins.

Ambiance : Paris 1900  
Spécialité : petits plats mijotés  
[lagrappe.ch](http://lagrappe.ch)

## Restaurant Le Central *Le Mont-sur-Lausanne*

La couleur bleue en guise de ligne directrice. Dans le café, ambiance brise de mer, elle est appliquée sur le lambris d'origine et vient contraster avec le blanc qui la surmonte et le bois des chaises simili Horgenglarus qui authentifie la dimension bistrotière. Dans le resto, le bleu est plus cosy, il habille le tissu Kvadrat des chaises et des banquettes. Les panneaux acoustiques qui revêtent les murs du même bleu éclatant s'harmonisent avec des lampes d'un noir glossy, une menuiserie de marbre et des rails de lumière dorés, dessinés sur mesure. Niveau détail, il faut voir comment le dessin desdits panneaux traverse les espaces pour se retrouver sur le mur et le plafond de l'espace café. Deux espaces, un même univers où l'on se côtoie mais ne se mélange pas forcément.

Ambiance : scandinavaudaise  
Spécialité : terroir, chasse et mets au fromage  
[hotel-lecentral.ch](http://hotel-lecentral.ch)



## Café Tivoli *Châtel-Saint-Denis*

Au rez-de-chaussée, le vénérable troquet à fondue a été conservé dans son jus classé. Au premier, dans l'ancienne salle des mariages et enterrements, l'institution fromagère de Châtel-Saint-Denis a subi une véritable claque de suissitude assumée : des tavillons et de la lauze pour habiller les murs, des boilles à lait en guise de plafonniers, des cuillères à double crème pour encadrer un coucou labellisé Swiss Koo, des toiles tendues et rétroéclairées projetant des images d'alpages fribourgeois pour accentuer cette sensation d'immersion en terre archiconnue. Les prises de vues choisies reflètent les pâturages où paissent les vaches productrices dudit fromage divin. Un mélange de tradition et de modernité aussi réussi qu'une moitié-moitié.

Ambiance : carte postale  
Spécialité : la fondue  
[www.cafetivoli.ch](http://www.cafetivoli.ch)



Photographie: Daniela &amp; Tomatuh



## Café Divino Genève

C'est un café de quartier dont il est difficile au premier abord d'imaginer l'intérieur. Mettant en valeur les produits made in Italie, il se dévoile par touches dans un espace somme toute hyper contraint : cinq chaises hautes avec vue sur la rue, quatre tables où se taper un café serré, une table centrale pour le rush de midi. Ancienne pâtisserie de son état, le lieu a conservé un comptoir massif, protecteur, généreux, où les desserts sont présentés en majesté ; les briques dorées lui donnent une touche de préciosité mafieuse qui semble faire sourire un Frank Sinatra postérisé. Une sorte de cantine de famille qui, dès qu'elle aura un peu vieilli, pourrait tout à fait trouver sa place dans le quartier du Capo à Palerme.

Ambiance: little Italy  
Spécialité: l'espresso du matin  
caffedivino.ch

## Bar à vin 43 Grand'Rue Lutry

Une ancienne cave à vin sur la commune de Lutry, restaurée avec un interventionnisme minimaliste, un poil industriel. Pour conserver l'esprit des lieux, l'enjeu était de garder bruts les murs et les sols et de faire de ce patrimoine historique l'atout du bar. Ça fonctionne à merveille. Des palettes servent à stocker les cartons de six, un fabuleux rack vous tend les dives bouteilles, quelques tonneaux complètent l'ensemble. Sous une pluie de tubes lumineux qui viennent ambiancer et « intimiser » les lieux, le zinc en bois, dessiné sur mesure, renverse les codes du bar en offrant au buveur des vis-à-vis de circonstance avec qui trinquer. Le genre de lieu où l'on n'hésite pas à s'en jeter un petit dernier avant de prendre la route.

Ambiance: planchette apéro  
Spécialité: les tartines, froides ou chaudes



Photographie: David Gagnablin-de Bons

## Vinothèque Les 11 Terres *Épesses*

Depuis sa labellisation par l'UNESCO, le Lavaux est à peine moins couru que les pyramides d'Égypte. Pour répondre à ce flot de visiteurs, ils sont une dizaine de vigneronns à s'être regroupés dans un ancien local feu, au centre du village. Ils offrent désormais – et sur trois niveaux – un cellier au sous-sol, couleur anthracite, une épicerie de terroir au rez-de-chaussée, couleur gris clair, et un bar à vin à l'étage, couleur taupe. Dans une déco avant tout minérale où les étagères reprennent le principe des échelas, murs et plafonds semblent irrigués par les courbes de niveaux des parchets qu'on peut apercevoir au loin. Pour rendre hommage à ces forçats de la terre, une galerie de photos portraits au colloidion fait le pendant à l'alignement imposant d'une soixantaine de crus reconnaissants. Un hommage au travail de la terre.

Ambiance: carnotzet grand cru  
Spécialité: les crus du Lavaux  
11terres.ch



Photographie: Daniela &amp; Tomatiuh



Photographie: Daniela &amp; Tomatiuh

## Bar à sushi Isshin *Lausanne*

Au départ, ce fut le noir intégral. Des murs au plafond en passant par les tuyaux de ventilation, le lieu a d'abord été entièrement recouvert d'un noir mat. Un choix radical, mais porteur d'une esthétique forte. Les tables, chaises et banquettes n'ont pas échappé à ce parti pris audacieux. C'est aussi une manière de mieux faire ressortir la pièce phare qui surmonte l'office : un élément lumineux composé de 260 tubes de cuivre qui cloisonne l'espace et recèle en son sein d'énormes nénuphars blancs abritant les supports à verres. Les murs se parent de tapisseries dessinées sur mesure, évoquant la vision d'un Japon électrique mi-Harajuku mi-Black Rain. Les théières sont noires elles aussi. Une histoire de contraste réussi, à l'image de la cuisine proposée tendance fusion asiatique.

Ambiance: noir intégral  
Spécialité: sushis  
isshinsushi.ch