

# LE PLAISIR

DE TORO & LIAUTARD

Il y a eu *Le Plaisir* de Max Ophüls, film sorti en 1952. Aujourd'hui, il existe une nouvelle incarnation du plaisir dans le travail créatif de l'agence Toro & Liautard, de très jeunes architectes et architectes d'intérieur d'à peine 30 ans ! Les personnages de Maupassant, mis en scène par Max Ophüls pourraient très bien s'inviter à la table des nombreux restaurants BB, Capucine, La Scène, le Printemps Haussmann, etc., que Toro & Liautard ont conçus. Tout comme nous pourrions retrouver ces personnages alanguis, sur le canapé d'une des résidences privées, par exemple l'appartement Turbigo Paris, dessinées par Toro & Liautard.





1, 2, 3 Le Grand Café Capucines © Leny Guetta

4 La Scène, restaurant © Leny Guetta

Avec Toro & Liautard, comme dans le film *Le Plaisir*, la narration revêt une ampleur inattendue. Les choses banales de la vie se transforment en émotions fortes : des matières qui sollicitent tous nos sens, des couleurs dont on admire les déclinaisons, un espace scénographié terriblement séduisant. L'esthétique est riche, foisonnante, et pourtant plein d'éléments simples y sont glanés. Comme chez Max Ophüls, le conventionnel empreint de richesse matérielle côtoie la simplicité. Et sur fond cossu, c'est le dépouillement par contraste qui crée l'étonnement et provoque l'émotion.

Entre les murs roses de la salle de bain de Turbigo, le long rideau de douche blanc à deux pans plonge dans la baignoire « à l'ancienne » *Water-Monopoly*, elle posée à même le sol *Terrazo* fait sur mesure ! Le drapé du rideau et sa longueur font d'un élément basique du quotidien, souvent blâmé, un objet « vibratoire » qui met en scène au lieu d'appauvrir. En contrepoint du rose aussi présent au sol, le rose précieux par essence : rideau de douche, tabouret de bois massif vintage, baignoire sobre et solide posée tel un baquet, ramènent au rituel simple du quotidien qu'est la toilette !

Dans le même appartement, la symbolique prend de l'ampleur suivant la nature des pièces. L'une des chambres à coucher décline des teintes entre beiges et rosés, et au-dessus de la tête de lit, est accrochée l'œuvre allégorique *Vanitas* de la Manufacture de l'Empan (huile sur toile, 100 x 162 cm) : au cœur d'un enchevêtrement d'hommes nus et musclés « en bataille » de toutes sortes, prennent place, hiératiques, une mère et son enfant enveloppés dans une longue et pudique chemise blanche.

Dans le couloir, un jeu de voûte et de contre-voûte, des poignées de placard en tiges brutes de métal, semblant avoir poussé à la base des portes, font de cette zone de passage, à laquelle on ne prête d'ordinaire que peu d'attention, un espace de qualité en harmonie avec tout l'appartement.

Le clou : le marbre italien du plan de travail de la cuisine, provenant

d'une brèche très rare aux veines tourmentées vertes et roses, et si finement photographié avec des artifices dans les mêmes teintes, dans une corbeille de céramique teintée lie de vin et vernie... comme pour nous rappeler que la plus simple des nourritures terrestres, si éphémère soit-elle, mérite d'être observée, tant elle est belle ! Et qu'elle peut elle-même renvoyer à la beauté pérenne de la pierre que tant de milliers d'années ont façonnée.

Les restaurants reprennent ce leitmotiv d'aménagement en dichotomie, entre luxe et sobriété. À la Perruche Printemps Haussmann Paris : briques sobres moulées à la main au sol et richesse du plafond à caisson. À La Scène Paris : du tissu des fauteuils « de jardin » dont le motif donne « le ton » et qui renvoie jusqu'aux galuchats des couteaux, jusqu'aux coffrages lumineux des faux plafonds se prolongeant eux-mêmes en lambris de bois. Au restaurant BB (Paris) : corniches et kitch rivalisent, tandis que l'esprit tonnelle calme le jeu. Le Grand Café Capucine : son histoire, son alchimie matières, couleurs, objets avec la richesse des plafonds, des sols, les tissus, un imprimé (*Budapest* de chez Pierre Frey), le rouge vif, le vert canard, le bleu électrique, une déclinaison que l'on imagine infinie, mais qui pourtant, n'est pas à la portée de tous les créateurs.

Ne seraient-ils pas des petits Mozart de l'architecture d'intérieur ? Ils sont si jeunes. Ils dirigent une agence de plus de 10 salariés. Maxime est dans la réalité de la matière, le détail de l'aménagement. Hugo a la vision de l'architecte, versus geek !

D'où leur est venu ce don ? À cette dernière question, ils répondent de concert : « Nos mères respectives. Elles ont ce goût pour la déco, elles osent la couleur ». « Ma mère est mexicaine » précise Hugo.

Et d'ajouter « Notre inspiration puise sa source dans notre éducation. Nous avons beaucoup travaillé. Nous n'avons bénéficié d'aucune aide. La première commande du restaurant rue Saint-Sauveur a permis de monter notre société en 2016. S'en est suivi le projet blanche (BB). Nous avons déjà l'habitude de travailler

ensemble, lors de nos études à l'école Penninghen. Nous sommes partis étudier en Australie ensemble, nous avons fait un stage à New-York ensemble, nous avons toujours voulu créer une agence ensemble. »

Si Maxime débute en travaillant chez studio KO, où il reconnaît avoir beaucoup appris, Hugo prend le temps d'effectuer un deuxième master en architecture entre Vienne et Los Angeles. Dès l'obtention de l'HmOnp d'Hugo, ils montent l'agence. Depuis, empreints d'un esprit nomade, éclectiques dans leur manière de penser, ils travaillent le contexte, la mémoire, l'histoire, dessinent à 80% le mobilier de leurs

projets, poussent jusqu'au graphisme des menus, des logos, parfois même remplissent le réfrigérateur de leurs clients. Ils mènent actuellement et de front un certain nombre de projets privés, pas toujours en France, des projets pleins de matières, fonctionnels, à l'aide de leur équipe aux profils variés et complémentaires.

Leurs références du moment ? Otto Wagner pour les deux, Rodin, Charlotte Perriand et le livre *La Colonne* de Roberto Gargiani pour Hugo, Le Greco et le restaurant Alexandre Mazzia à Marseille pour Maxime. Talent, quand tu nous tiens !



5



6



7



8



9



10

5, 6, 7, 8 L'appartement Turbigio © Leny Guetta

9, 10 La Perruche, restaurant © Jérôme Galland