



Talentueux touche-à-tout et designer férocement doué, le Lausannois s'est spécialisé dans les arts de la table avec succès. Échange avec un instinctif racé, patron d'un studio réputé et initiateur, parmi d'autres bonnes idées, du format Designer's Table

Par DAVID BRUN-LAMBERT

« Je n'ai jamais été employé de ma vie, j'ai toujours suivi mes envies ».

Disant cela, Raphaël Lutz rit de bon cœur, d'un timbre grave et immédiatement séduisant. Le Lausannois, trente-cinq ans cette année, on lui parle par téléphone alors qu'il s'offre une pause dans les préparatifs qui l'occupent à temps plein, soit la *Biennale Design Zurich* qui s'annonce et où il affichera ses créations, en habitude. « Entre les préparatifs pour la troisième édition des *Designers' Table* en novembre et les différents projets que mène actuellement mon Studio, je n'arrête jamais » concède-t-il dans un autre rire. Ainsi en va-t-il de l'emploi du temps chroniquement saturé d'un créateur-entrepreneur parmi les plus inspirants de sa génération.

Design thinking

Comment envisager l'ensemble des talents que possède Raphaël Lutz, exactement? Si la question peut tarauder qui essaye de faire rentrer dans une seule case le designer vaudois, elle amuse l'intéressé, franchement. « Je suis fils d'indépendants ayant monté ma première start-up à dix-sept ans, puis d'autres boîtes au cours des années suivantes au gré de mes désirs ou besoins », résume l'élégant parti vivre en Chine après le Gymnase, puis revenu au bercail « faire un apprentissage accéléré de mécanique de précision. Je voulais toucher la matière, ça m'intéressait de savoir comment les choses sont construites. Au bout de six mois, j'ai déchanté, comprenant que je voulais être la personne qui dessine l'objet, et non celle qui le fabrique. »



NEW WAVES
Miroir inspiré des reflets et des mouvements de l'eau

Depuis plusieurs mois, il regardait de loin l'École cantonale d'art de Lausanne (ECAL). Il y posait un dossier de candidature « en filière design industriel », comme il le précise, puis filait en Allemagne pour suivre un stage dans une « boîte de design ». À 24 ans, finalement admis à l'ECAL, Lutz renouait soudain avec les études. Mais problème: « Je n'avais pas d'argent. Du coup, j'ai lancé une autre start-up: Étudiant à tout faire. J'allais chez les gens avec ma perceuse-visseuse, je montais des meubles ou posais des lampes. Ça marchait bien. Ça m'a permis de financer ma formation. »

En 2012, son diplôme en poche, le Vaudois ne doutait toujours pas. Fondant son propre bureau de design, Studio Raphaël Lutz, il rebaptisait sa start-up Généraliste et intégrait Design Studio Renens (DSR), « une sorte d'incubateur à jeunes designers se lançant dans l'entrepreneuriat placé sous la houlette de mon ancien professeur de design, Christophe Marchand, explique-t-il. Là, j'ai appris le métier à la dure. J'ai commencé à être exposé et progressivement reconnu dans le milieu du design. » Plus tard, après une période durant laquelle le local de DSR devenait une petite maison d'édition (baptisée « Studio ») comprenant un espace collaboratif pour créatifs, Raphaël Lutz s'échappait à Zurich. « Je m'y suis frotté au *human centered design*, explique-t-il, réfléchissant à utiliser le design dans une stratégie d'entreprise, dessinant des processus, des expériences clients, des services, travaillant sur des arborescences d'utilisation ou des résolutions de tension d'utilisabilité. »

Made in Vaud

En 2016, de retour à Lausanne, Lutz reprenait pour lui seul l'espace hier occupé par Studio et, le rebaptisant LAB, en faisait un «un laboratoire d'innovation dédié aux expérimentations pluridisciplinaires». Collaborations, workshops, rencontres entre créatifs, entreprises, start-ups ou particuliers: l'espace était entièrement dédié au «design pour l'innovation», voyant son patron bientôt contacté par le restaurant gastronomique l'Hôtel de Ville de Crissier. «Cette fois, on m'a confié un mandat extraordinaire, raconte-t-il: la conception du plat de présentation du Bocuse d'Or 2017, le concours culinaire le plus important au monde! Durant trois mois, j'ai travaillé sur des supports à nourriture ou des hiérarchies de présentation. Tous les supports qu'on a fabriqués pour

ce concours ont été réalisés par des artisans vaudois. Là, j'ai eu un déclic, réalisant: on a des artisans géniaux ici, avec un savoir-faire formidable et qui ne demandent qu'à travailler, quand nous, créateurs, voulons que nos objets soient réalisés de façon irréprochable.» Depuis, le travail de Raphaël Lutz s'applique à faire la part belle aux artisans de la région, estampillant «Made in Vaud» l'immense majorité de ses objets, séries, mobiliers sur mesure ou encore pièces uniques destinées aux galeries de design.

«Cette démarche vise à mettre en valeur le savoir-faire exceptionnel des artisans de ce canton, mais aussi à avoir un impact sur l'écologie, précise le Lausannois. Je défends que les industriels avec qui collaborent les designers sont responsables d'une part importante de la

pollution mondiale. De fait, en tant que créatifs, notre responsabilité écologique est énorme concernant nos choix de matière, de type de production ou de transport. En faisant fabriquer un objet chez l'artisan du coin ou en éduquant les industriels et en supprimant le plus d'intermédiaires possible, tout le monde y gagne: l'objet est durable et fait sens sur le plan écologique.»

Radical

Cette philosophie «écoresponsable», Raphaël Lutz l'applique également depuis 2017 à un format qui a profondément nourri sa renommée bien au-delà des frontières romandes: les *Designer's Table*. Un projet de «design expérimental des arts de la table» lancé dans le cadre de la manifestation *Lausanne à Table*. «À l'origine de ce programme, il y a l'idée d'organiser des tables d'hôtes dans les 200 m² qu'occupent mon studio et où se trouve également une belle cuisine, détaille-t-il. Je voulais inviter à manger des mets cuisinés avec des ingrédients locaux et de saison dans une vaisselle spécialement dessinée pour l'occasion: assiettes en céramique, bois, imprimés en 3D ou métal, outils pour servir et pour manger. Le design apporte une expérience unique aux convives qui mangent par exemple sur un plat à la verticale, ou avec une saucière directement intégrée dans l'assiette, à l'envers. Mais aussi, par ce type de dispositif, je désirais questionner le rapport de l'humain avec son repas, analyser la gestuelle propre à l'acte de manger, observer dans quelle mesure l'expérience de la table évolue si l'on change un détail.» Passé le succès remporté lors la première édition, les *Designer's Table* ont été reconduits l'année suivante, accompagnés de nouveaux concepts, souvent radicaux, au gré des douze dates programmées. En novembre prochain s'ouvrira la troisième saison d'un rendez-vous très select qui vaut à son initiateur d'avoir intégré le comité éditorial informatif du guide gastronomique Gault et Millau, de connaître désormais des appuis prestigieux (Piguet Galland, etc.), ou encore d'être invité à Copenhague et Barcelone à présenter le savoir-faire acquis avec ses «tables d'hôtes». «Oh! Cela, c'est un honneur», souffle Raphaël Lutz, reconnaissant.

«Je désirais questionner le rapport de l'humain avec son repas, analyser la gestuelle propre à l'acte de manger»



«En tant que créatif, notre responsabilité écologique est énorme concernant nos choix de matière, de type de production ou de transport»

Studio Raphael Lutz:
www.raphaellutz.ch
Designer's Table:
www.designerstable.ch