

Rhône-Alpes: Art + Food

di GUIDO BAROSIO
foto MARCO CARULLI

Un itinerario creativo alla scoperta di due rotte nella regione che maggiormente si sintonizza col Piemonte e la sua cultura. La Lione dell'arte contemporanea nei grandi spazi pubblici, Saint-Étienne capitale del design, l'incantato misticismo religioso di Le Corbusier, il talento di 61 chef stellati Michelin



Lione, Le Halles Paul Bocuse. A destra, il Flower Tree



Lione: sopra, la Tour Oxygène; sotto, il ponte sul Rodano



Ogni regione d'Europa può essere sintetizzata in un percorso, rotte conosciute o storie che si intrecciano con nuove vocazioni. E Rhône-Alpes – con la Provenza la più frontiera tra le terre di Francia – di anime ne può esibire numerose. Vette, castelli e stazioni sciistiche, che si aprono subito dopo il Frejus, un patrimonio naturalistico in parte ancora incontaminato e selvaggio (celebrato nella pellicola 'La volpe e la bambina' del 2008), un contesto storico che parla di antica Savoia, con Chambéry e l'abbazia di Hautecombe, una Francia di panorami, villaggi e città dove solo il mare manca all'appello. Proprio come il Piemonte. E proprio come per il Piemonte, seguiremo due vocazioni nel nostro itinerario: l'arte contemporanea – che unisce 'presente' e 'futuro' in un solido percorso culturale – e il patrimonio enogastronomico, con una filiera di sorprendente varietà. Perché qui il prodotto agroalimentare – vino (Côtes du Rhône e Beaujolais), tavolozze di formaggi, pollame (l'ineguagliabile poulet de Bresse), carne (l'altrettanto inimitabile Charolaise), persino acque minerali (Evian e Badoit) – trova da sempre una formidabile interpretazione nell'estro, nell'arte, nel metodo e nella creatività di chef che hanno scritto la storia. Il numero di ristoranti classificati con la stella Michelin – oltre 60 – è già di per sé eloquente, ma nella regione l'eccellenza non è solo esibizione di talento scollegata dalla base. In Rhône-Alpes l'eccellenza si seleziona e si delinea nei bouchons lionesi, nelle scuole di cucina, nella gamma completa di offerte tarate su ogni fascia di clientela. Al vertice del mito troviamo l'ottantasettenne (ma in ottima forma) Paul Bocuse – per tutti semplicemente 'monsieur Paul', sulle rive della Saône gli hanno persino dedicato un ponte, proprio di fronte allo storico, leggendario, ristorante l'Auberge du Pont de Collonges... – da 48 anni (un record) insignito delle tre stelle Michelin, la legion d'onore dell'alta gastronomia. Adorato e rispettato da clienti,

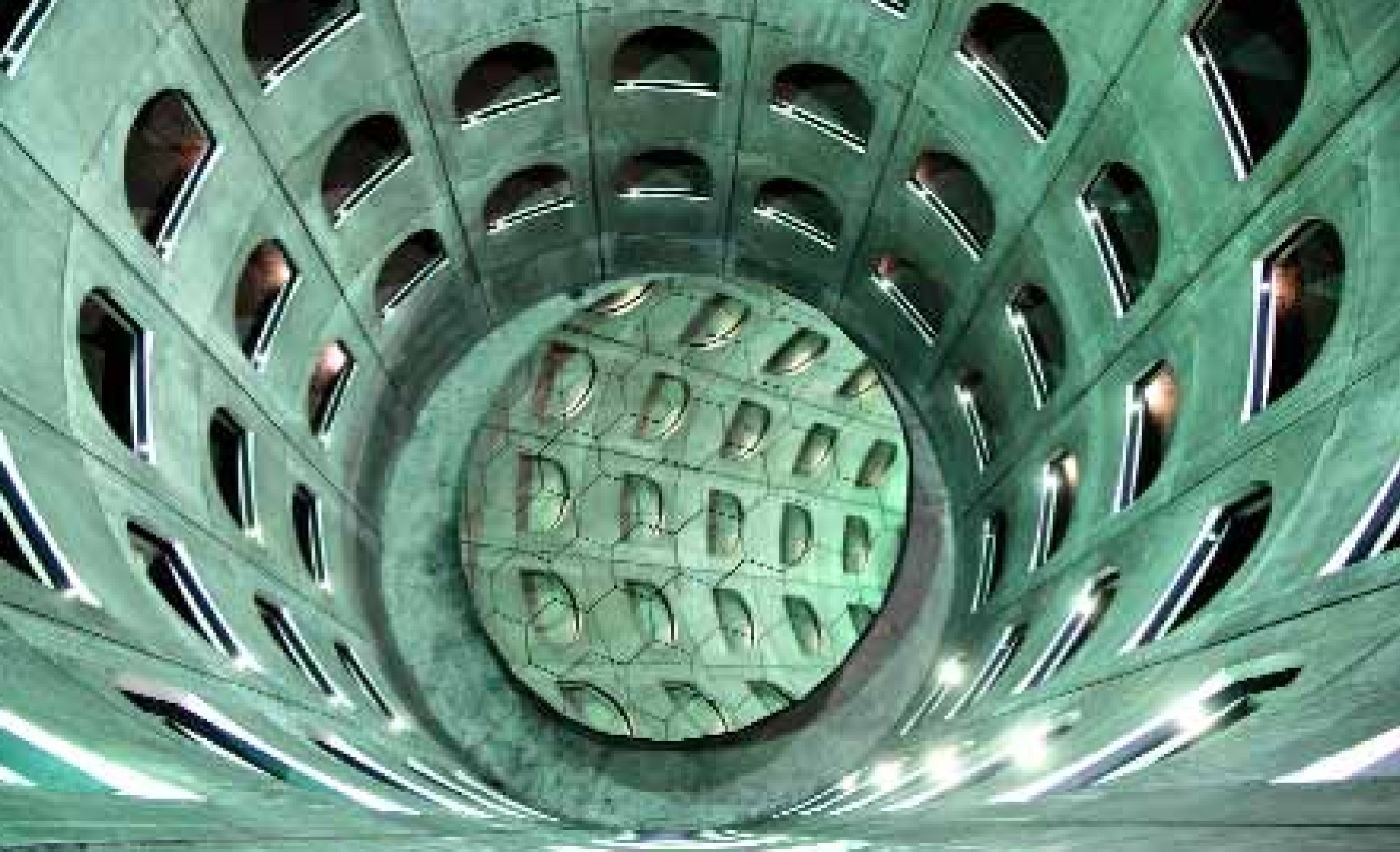


Lione, edifici a La Confluence

In basso: La Confluence, il nuovo museo in costruzione

colleghi e istituzioni, vanta celebrazioni 'da vivo' uniche nel loro genere, e persino inconsuete in una democrazia parlamentare del XXI secolo. Oltre al già citato ponte, dal 2006 portano il suo nome le Halles di Lione (halledelyon.free.fr), organizzatissimo emporio che raccoglie i migliori fornitori alimentari della regione. Ma Paul Bocuse (www.bocuse.fr) non è soltanto uno chef carismatico, ma un personaggio che sa perpetuare con cura il futuro della propria maison. Nelle mani di Jean Fleury, le 'Braseries Bocuse' – ottima cucina per un conto compreso tra i 20 e i 30 euro – si sono insediate ai quattro punti cardinali della città (e da questi hanno preso il nome: Nord, Sud, Est e Ovest). Ma, oltre a 'Monsieur Paul', i nomi degni di entrare nella storia della gastronomia formano una sorta di 'dream team' che non ha eguali al mondo. A Valence c'è Anne-Sophie Pic (www.pic-valence.com), l'unica donna chef insignita delle tre stelle dalla Guida Michelin. Il suo credo, 'Cucinare per chi si ama è la più bella prova d'amore', ne manifesta idealmente stile e pas-





Lione, il parcheggio di Daniel Buren

In basso:
Lione, edifici a La Confluence

sione. L'erede del grande Jacques Pic sa anche rendere la sua cucina accessibile a tutti con un bistrot, 'Le 7', battezzato in omaggio alla celebre strada nazionale 7 che corre verso il Midi. Altra leggenda è Georges Blanc (www.georgesblanc.com): lo storico paladino dei poulet de Bresse, che governa con mano sicura – e gusto per l'innovazione – la leggendaria maison di Vonnas, di



recente arricchita con la Spa Mosaic, per un incontro ideale tra sapori ed altre forme di benessere. Anche in questo caso la rotta del business ha seguito quella della 'bistronomie', con un locale, nella piazza del villaggio, dove si possono gustare rane e 'poulet à la crème' tradizionali (come li faceva sua nonna Elisa) a prezzi assolutamente competitivi; completano l'offerta boutique e panetteria, sempre griffate George Blanc. Quanto a Michel Troisgros (www.troisgros.fr, vedi nostra intervista in apertura), la sua storia è un 'affaire' di famiglia. Se il precursore della maison fu il nonno, la vera gloria arrivò con Jean e Pierre, rispettivamente zio e padre di Michael, che oggi tramanda le proprie arti al talentuoso figlio César. Quattro generazioni per una dinastia che vanta 45 anni ininterrotti di tre stelle Michelin. Chiudiamo il nostro firmamento con Marc Veyrat (www.marcveyrat.fr), lo chef savoiaro dal cappello nero; rigoroso interprete di un stile inconfondibile, propone una cucina dove si valorizzano sapientemente le erbe di montagna raccolte a Manigod – massiccio degli Aravis – di cui è originario. Sua figlia Carine ha aperto un piccolo ristorante ad Annecy, nella storica Maison Veyrat, battezzato 'La Reine des Prés'. Ed è un vero successo. In Rhône-Alpes queste 'icone' del food godono di un amore e di un riconoscimento popolare che vanno ben oltre l'apprezzamento gastronomico. Se in ogni famiglia – indipendentemente dalla posizione sociale – 'l'evento' (matrimonio, successo professionale, anniversario) si celebra nei luoghi



di culto deputati, le istituzioni (e la politica) hanno sempre sostenuto il fenomeno. E non solo a parole. I progetti dei grandi chef diventano i 'progetti di tutta la comunità'; la loro visibilità ha un appeal culturale altrimenti riservato solo ad artisti, scrittori celebri e direttori d'orchestra. Ma, forse, quello che più semplicemente denota il rispetto ed il prestigio lo riconosciamo nella toponomastica. Ogni locale tristellato è identificabile da pannelli, indicazioni specifiche, a volte strade dedicate... Come per un museo,

Chambéry, il Museo delle Belle Arti

In basso: Chambéry, la Cité Les Arts

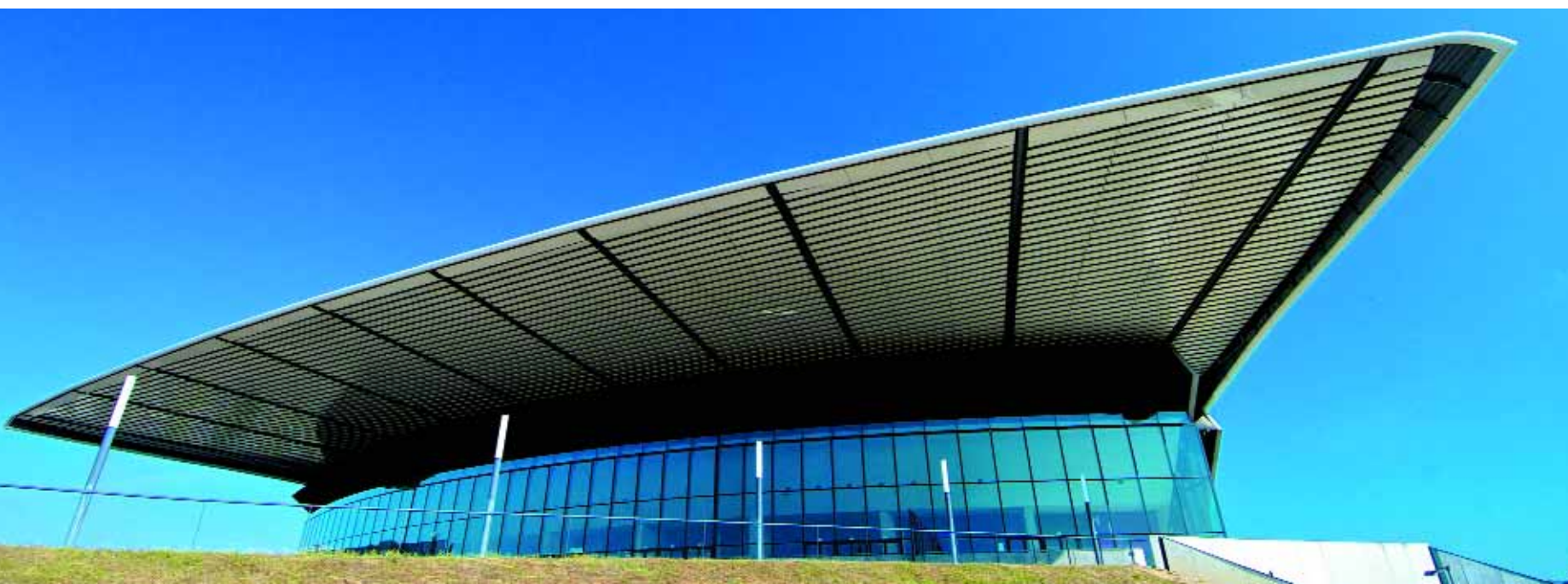




Saint-Étienne, il Museo d'Arte Moderna. A destra e sotto: la Cité du Design



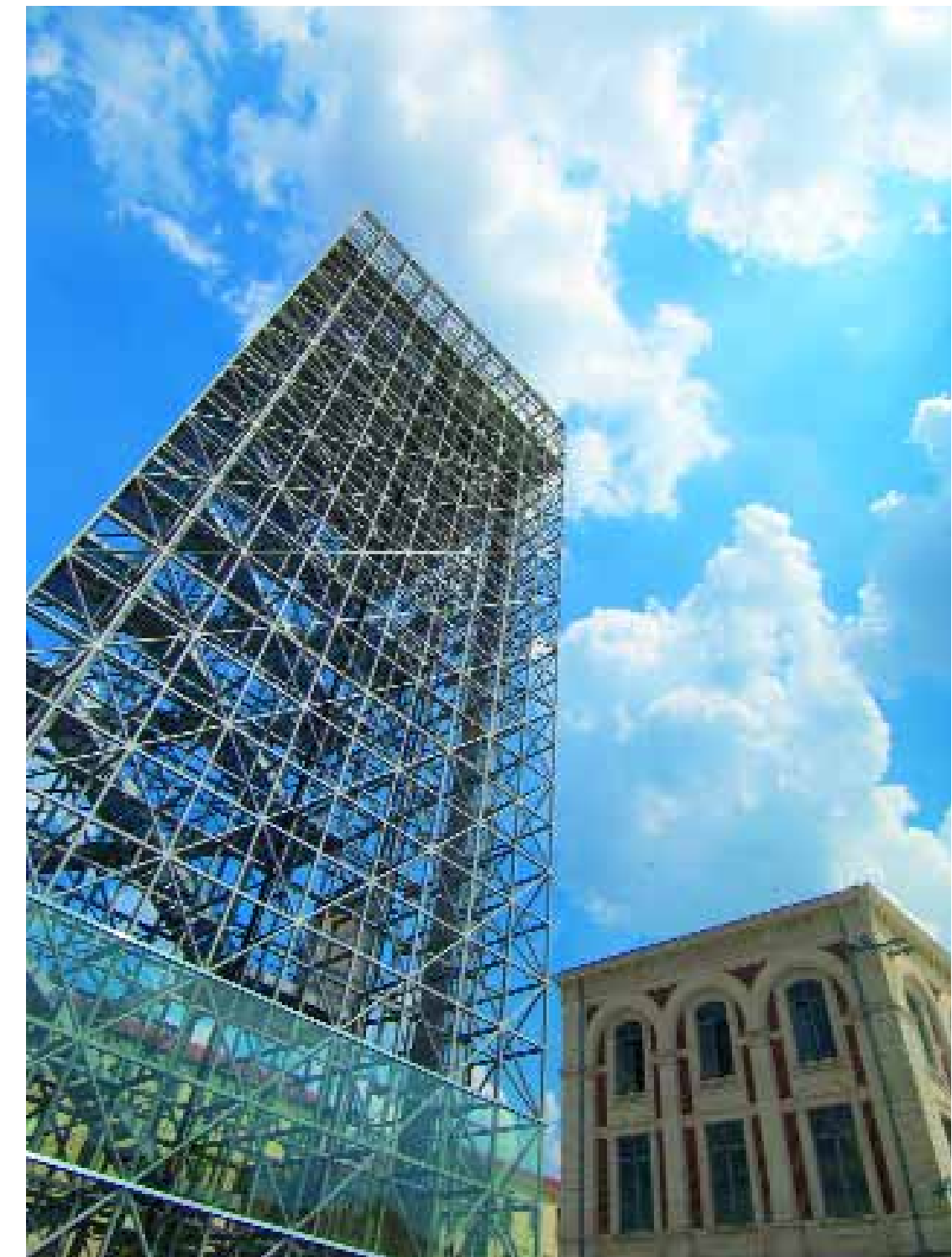
Saint-Étienne, lo Zénith di Norman Foster



un castello o un'abbazia. Venendo a formule ancora più radicate nella storia, meritano un discorso a sé i celebri bouchons lionesi: inossidabili fenomeni di 'resistenza gastronomica', dove godere delle più schiette fragranze rigorosamente 'terroir'. In origine erano luoghi dove ci si poteva ristorare, trovando, nel contempo, la paglia per 'bouchonner', ovvero strigliare i cavalli. Il bouchon apriva molto presto al mattino; poi, allo scoccare delle 8, i canuts, operai della seta alla Croix-Rousse, che si erano alzati alle 4 del mattino, venivano a fare uno spuntino. Insalata di clapotons (piedini d'agnello), lenticchie, cervellata, salumi lionesi e grandi piatti casalinghi adeguatamente corroboranti con vini in pot. Dopo il pranzo di mezzogiorno il bouchon chiudeva fino alla mattina seguente. Naturalmente, i veri bouchons non esistono più nella loro formula originaria, ma lo spirito della cucina è rimasto inalterato. Amatissimi dai gourmet locali come dai turisti, sono tutelati dall'associazione 'Les Authentiques Bouchons Lyonnais'. A questo punto il passaggio verso l'arte contemporanea potrebbe sembrare azzardato, ma in realtà la sintesi tra i due temi esiste al di là delle apparenze. In questa Regione – di forte impatto naturalistico e serenamente ancorata alle proprie radici culturali – la 'fame del nuovo' è un moto propulsore che va ben oltre il gioco di parole. A tavola come nelle gallerie, negli atelier degli artisti, nelle grandi manifestazioni periodiche (fino al 15 gennaio 2014 sarà visitabile la Grande Biennale d'Arte Contemporanea di Lione) la regola è quella di 'portare avanti la storia', aggiornandola, contaminandola, attualizzandola con stimoli globali che rappresentano una sfida quotidiana. Lione ne è sicuramente il simbolo più evidente. Addossata alla sua collina, la capitale della regione vanta una posizione affascinante e particolare – alla confluenza tra due fiumi, con quattro rive e una penisola – che ne esalta prospettive e scenari. Così, mentre gli scrigni d'arte della 'Vecchia Lione' e lo charme dei quartieri più classici dominano l'assetto, si è potuto operare per aggiunte. La più vistosa è senza dubbio quella de La Confluence, dove è nata – ma sarebbe più esatto dire 'sta nascendo' – una vera e propria estensione della città. Il nome dice già molto: in quella che era la confluenza tra i due fiumi cittadini venne creata, alla fine del XVIII secolo, una penisola artificiale con lo scopo di 'prolungare' l'abitato. Ma solo a partire dal 2003, dopo un periodo di abbandono, si progettarono le cose in grande per dare a Lione altri 150 ettari di 'sviluppo sostenibile'. Fondamentale fu l'idea guida: non creare un satellite isolato, privilegiare le vie di comunicazione, sostenere non solo l'insediamento di imprese ma anche proporre eleganti strutture residenziali, investire sulla valorizzazione delle prospettive fluviali. Il tutto coinvolgendo i più prestigiosi studi d'architettura internazionale; progettando aree dedicate allo svago, all'università, all'arte, allo shopping e alla gastronomia. Imponendo e promuovendo il seguente concetto: 'questo è un luogo dove bisogna esserci'. Modernità, loisir e natura in una

stretta simbiosi (fondamentale l'alleanza con il Wwf), col dichiarato obiettivo ambientalista dell'autosufficienza energetica entro il 2030. Come ogni grande progetto di sviluppo urbanistico, La Confluence esige un suo edificio simbolo: un luogo di arte e di cultura che facesse parlare il mondo. La nuova struttura – un museo interdisciplinare di visionario impatto estetico, sulla punta della penisola – verrà inaugurato nell'autunno 2014 e proporrà un ambizioso percorso dedicato all'uomo e alle sue relazioni con il mondo. Tutto verterà intorno a tre quesiti: 'Da dove veniamo?' – una ricerca sulle origini dell'uomo sulla terra – 'Chi siamo?' – qual è il nostro ruolo nel mondo e che rapporto ci lega all'ambiente – infine 'Che cosa facciamo?', con una storia dell'uomo attraverso pas-

Saint-Étienne: la Cité du Design





Sopra e sotto: Firminy, la Chiesa di Saint-Pierre



sato, presente e futuro. Ma anche al di là de La Confluence, Lione cresce ed è cresciuta nelle luce del contemporaneo. Tra i progetti in via di sviluppo, merita di essere segnalato quello che prevede – coinvolgendo 14 comuni della Grande Lione e 5 arrondissement della città – il recupero di 50 chilometri lungo le rive della Saône. Il percorso previsto metterà in scena, come in un film, ciò che unisce gli abitanti al loro fiume, favorendone la fruibilità con oasi relax, opere d'arte contemporanea a cielo aperto, spazi dedicati alle relazioni e alla convivialità. Ma quello che incanta maggiormente della capitale è la capacità d'inglobare il nuovo creando distonie che affascinano, confronti continui, sorprese improvvise. Tentando un rapido elenco, vanno osservate (visitate, individuate...) opere urbane sicuramente emblematiche: la 'Cité Internationale' di Renzo Piano (alberghi, centro residenziale, un grande anfiteatro con 3mila posti e il Museo d'Arte Contemporanea), la stazione Tgv e l'aeroporto Lyon-Saint-Exupéry di Calatrava, l'Opera National di Lione concepita da Jean Nouvel, i '150 muri dipinti' da artisti contemporanei (con forte 'concentrazione' al Museo d'Arte Urbana Tony Garnier), la Tour Oxygène, alta 115 metri (28 piani, è il World Trade Center della città, inaugurato nel 2010), il Flower Tree – sorprendente e coloratissimo 'albero urbano' dell'artista coreano Choi Jeong-Hwa – e, infine (ma fino a quando?), il Parking des Célestins, probabilmente il più affascinante parcheggio pubblico al mondo, con le ipnotiche rampe elicoidali create da Daniel Buren.

Ma una regione che fa proprio un tema – o che, più semplicemente, lo lascia attecchire dentro di sé – deve essere percepita nelle medesime rotte anche al di là del suo centro propulsivo. Così può essere piacevole, e anche sorprendente, snidare il contemporaneo a Chambéry: città tra montagne e laghi, gemellata con Torino, la più 'italiana' tra le località savoiarde. Se la sua notorietà artistica e architettonica rimanda alle forme severe ed imponenti dello 'Château des Ducs de Savoie', la sua anima innovativa (e ambientalista) si può comprendere dal decennale riconoscimento di 'Capitale del solare'. In un ideale percorso tra architettura e arte contemporanea, meritano di essere conosciuti il Museo delle Belle Arti – riaperto nel 2012 con un allestimento luminoso e innovativo – e una ricca offerta di gallerie d'arte: la sorprendente l'Antichambre (diretta con talento e sensibilità da Corinne Lempen Bret), 15 rue de Boigne; Espace Larith, 39/41 rue de Larith; L'Artishock (con raffinate proposte di artisti orientali), Carré Curial; Ruffieux-Bril, 30 rue Basse-du-Château; Espace Martiningo, 4 rue Marc-Claude de Buttet. Inoltre, alcuni edifici di grande impatto visivo e scenografico: l'Espace Malraux (firmato da Mario Botta), la Médiathèque Jean-Jacques Rousseau (di Aurelio Galfetti), la Cité des Arts (di Yann Keromnes) e le opere architettoniche del parigino Jean-Jacques Morisseau. Nell'elegante spazio della Maison des Charmettes è visitabile, fino al 31 dicembre, l'esposizione

'Rousseau, Diderot et les arts', con la visionaria installazione 'Et la lumière me suivait partout', firmata da Aurore de Sousa. Saint-Étienne è l'ultima tappa del nostro percorso tra le suggestioni contemporanee della regione. Qui l'arte incontra il design – che domina la scena (la città è riconosciuta dall'Unesco 'Ville Creative' su questo tema) – offrendo aperture e punti di vista sull' 'arte di abitare', la forma e le possibilità di incontro tra impresa e giovani talenti. Perché la Cité du Design (luogo di esposizione, creatività e formazione, sede della prestigiosa Esadse, Scuola Superiore d'Arte e di Design) si comporta come un luogo di aggregazione culturale di stampo rinascimentale: «Da noi non c'è soluzione di continuità tra i grandi eventi, come la Biennale del Design, le mostre e l'attività accademica – spiega il direttore Ludovic Noël – Esiste piuttosto una tensione verso il futuro, il lavoro di gruppo, il rapporto, libero e stimolante, tra aziende e studenti. Senza un'interpretazione concreta dei progetti, senza un contatto con il mondo del lavoro, i percorsi formativi si rivelerebbero inevitabilmente sterili». Una sorprendente chiave di lettura di tutto questo si trova nell'esposizione 'Histoire des Formes de Demain' (aperta fino al 26 gennaio 2014) che racconta, attraverso le collezioni della Cité, 130 anni di evoluzione internazionale della forma attraverso la ricostruzione di ambienti domestici, significativamente 'segnati' dalla continua affermazione globale di stili differenti. La scoperta di Saint-Étienne come 'porta verso il futuro' non può prescindere dall'esplorazione di tre opere emblematiche: il Museo d'Arte Moderna di Saint-Étienne Métropole – un 'carapace nero' e splendente, con la seconda collezione di Francia sul tema; è sede, ogni anno, di almeno 15 raffinate esposizioni dedicate ad arte, design, fotografia e arredamento – la 'Città Amministrativa Gruner' di Manuelle Gautrand (siderale bellezza, tra vetro e giallo abbagliante) nell'avveniristico quartiere di Chateaucieux e lo Zénith (visionario edificio che dispiega le sue ali per lo sport e lo spettacolo), siglato dal genio di Norman Foster.

A pochi chilometri da Saint-Étienne c'è la meraviglia conclusiva del nostro itinerario, probabilmente la sintesi di tutta l'esperienza emozionale del percorso. Nel piccolo centro di Firminy, Le Corbusier concepì la sua città ideale, con un complesso che prevedeva: Maison de la Culture, Piscine, una grande unità abitativa, lo stadio e la chiesa di Saint-Pierre. La mano e il genio di un grande signore dell'architettura, la sobrietà e il rigore delle scelte, la funzionalità e la capacità di visione complessiva – a oltre 60 anni dal concepimento – sorprendono ancora oggi e fanno riflettere sulla sua capacità di rileggere, e reinterpretare 'insieme', arte, territorio e vita quotidiana. Nel silenzio del luogo di culto più emozionante concepito in età moderna – con la luce (esclusivamente naturale) a dettare forme e spirito dalle strategiche aperture verso il cielo che ridisegnano la costellazione di Orione – si avverte la forza di scelte lucide che immaginano il divenire risalendo lungo il filo della storia. Un segna-



Saint-Étienne, la Città Amministrativa Gruner

le, un simbolo, un portolano per navigatori fantasiosi e concreti – artisti, designer, chef, imprenditori... – perché non rinuncino (mai) a stabilire il futuro di un patrimonio con radici profonde. >>>

Firminy, l'unità abitativa di Le Corbusier



Rhône-Alpes: l'arte dell'accoglienza



L'Hôtel Saint-Pères

Un grande hotel internazionale, strategico ed elegante, a pochi passi da Place Bellecour e dal centro storico. Monumentale panorama sul Rodano dalla sala ristorante/breakfast posizionata all'ultimo piano dell'edificio.

Petit Hôtel Confidentiel

Chambery, 10, rue de la Trésorerie
Tel. 0033.4.79262417

www.petithotelconfidentiel.com

Lo charme, la tecnologia e l'eleganza. Poche stanze, arredate come una galleria d'arte contemporanea, nel cuore della città vecchia. Romantico, unico, inconsueto.

Hôtel Saint-Pères

Village de Maistre, Montagnole
Tel. 0033.4.79626393

www.hotelsaintperes.com

Sette camere e una suite per un gioiello che domina Chambery; col panorama che spazia, senza soluzione di continuità, dal lago al centro abitato, dai monti ai pendii che decorano il paesaggio. Ambienti aristocratici, una bella piscina, un parco fuori dal tempo e una cucina d'autore, perfetta sintesi dei sapori savoirdi abbinati a una selezione di vini di assoluto prestigio.

Hôtel Du Golf

Saint-Étienne, 67 rue Saint-Simon.
Tel. 0033.4.77414100

www.hoteldugolf42.com

Sulla collina della città, una struttura moderna ed accogliente, con grande piscina e ottimo ristorante. L'ideale per esplorare la ville a pochi minuti di auto, godendo, nel frattempo, di quiete e relax.

Food & Restaurant

Têtedoie

Lyon, Site de l'Antiquaille,
Montée du Chemin Neuf
Tel. 0033.4.78294010

www.tetedoie.com



Con Alexandre Ongaro

Christian Têtedoie è un viaggiatore che ama riportare a casa sapori e tecniche che incontra nel mondo, contaminando le eccellenze del territorio. «La cucina è un viaggio – ci racconta – quindi l'ispirazione può arrivare dalla Scozia, dalla Cina, dall'Italia o dal Marocco; però quello che conta, sempre, è il risultato. Non esiste una definizione territoriale, la vera cucina è la cucina buona. A partire da dettagli fondamentali – come l'uso delle salse – per me fondamentale nella valorizzazione di ogni piatto».

Daniel et Denise

Lyon, 156, rue du Créqui
Tel. 0033.4.78606653;

36, rue Tramassac
Tel. 0033.4.78422462

danieletdenise@live.fr

Joseph Viola è un grande chef con esperienze stellate (Léon de Lyon, Les prés d'Eugénie, Le Louis XV...) che ha deciso di mettere il proprio talento al servizio della più schietta tradizione dei bouchon lyonesi. «L'unica differenza è nell'ambiente, nel modo di presentare i piatti. Ma la qualità può e deve essere la medesima. Noi puntiamo sulla valorizzazione assoluta della tradizione popolare lionese». Nei suoi due locali gemelli la non comune esperienza di una cucina popolare vicina alla perfezione.

Jean Moulin

Lyon, 22, rue Gentil
Tel. 0033.4.78373797

Locale moderno dall'atmosfera raccolta e confidenziale. L'ideale per esplorare la cucina del territorio, interpretata da un team giovane che accorda lo stile del bistrot con una interessante ricerca intorno ai sapori del territorio.

Côté Marché

Chambéry, 60, rue Vieille Monnaie
Tel. 0033.4.79850435

www.cotemarche-restaurant.com

Il miglior ristorante della capitale savoirda, una stella Michelin. Dopo aver lavorato con



Con Joseph Viola

Georges Blanc ed essere stato lo chef di Lionel Jospin, Alexandre Ongaro – 35 anni – ha deciso di tornare nella sua città natale creando un nuovo concetto di boutique/ristorante affiancato dalla moglie Julie, enologa, che si occupa della carta dei vini. Sapori ricercati, accordi di cucina globale con una costante attenzione ai prodotti locali.

Les Terrasse de Lyon

Lyon, 25, montée Saint-Barthélémy
Tel. 0033.4.72565602

lesterrassesdelyon@villaflorentine.com

Davy Tissot – meilleur ouvrier de France 2004, una stella Michelin – vi proporrà raffinate suggestioni lionesi, sapori del territorio interpretati con originalità e spunti di cucina italiana. Dalla terrazza si ammira un imponente panorama sulla città vecchia e la qualità del servizio contribuisce a creare una cornice di esclusiva eleganza. Il ristorante si trova in uno dei migliori hotel della città: La Ville Florentine (fiorentine@relaischateaux.com)

Chocolat Weiss

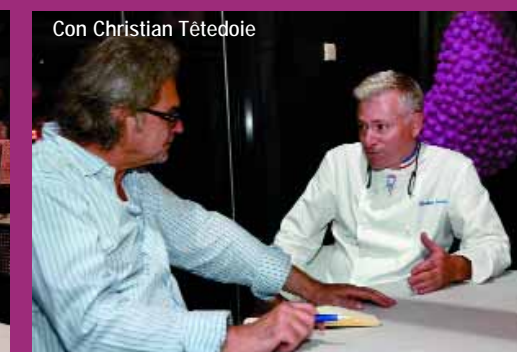
Saint-Étienne, 8, rue du Général Foy
Tel. 0033.4.77216109

www.weiss.fr

101 anni di storia per una delle migliori maison chocolatière francesi, oggi diretta da Régis Bouet. Fondata nel 1912 (da Eugène Weiss), l'azienda si rinnova ogni anno affiancando agli intramontabili 'classici' nuove, originali, produzioni. L'ultima è il 100% cacao dalla Costa d'Avorio: un 'nero assoluto' d'intensità sorprendente.



Saint-Étienne Chocolat Weiss



Con Christian Têtedoie

Gli appassionati alla conquista delle cucine

Da tempo i corsi amatoriali registrano un crescente successo, e la maggior parte dei grandi chef – o il loro staff – accoglie gli appassionati in cucina. Fra i corsi più prestigiosi vanno segnalati quelli dell'Institut Paul Bocuse (www.institutpaulbocuse.com), organizzati in origine per addetti ai lavori. Sono programmi tenuti da chef, docenti della grande scuola di cucina e per la maggior parte insigniti del titolo di 'Meilleur Ouvrier de France'. Anne Sophie Pic, la chef tre stelle di Valence, ha accolto i suoi primi allievi a Scook, la sua scuola di cucina, dalla primavera 2008 (www.scook.fr). A Divonne-les-Bains, Dominique Roué – che ha guidato a lungo le cucine del vicino Grand Hôtel – ha lanciato Les Coulisses Gourmandes (www.coulisses-gourmandes.fr), con una forte attenzione agli abbinamenti tra vino e piatti.

Per ogni altra informazione

Proposte turistiche, info, itinerari, indirizzi, consigli e suggestioni si possono consultare sul sito dell'ente per lo sviluppo del turismo francese e in quelli delle località proposte nel reportage:

www.rendezvousenfrance.com

www.rhonealpes.fr

www.rhonealpes-tourisme.com

www.lyon-france.com

www.grandlyon.com

www.chambery-tourisme.com

www.loiretourisme.com

www.saint-etiennetourisme.com

Hotel

Mama Shelter

Lyon, 13, rue Domer
Tel. 0033.4.78025800

www.mamashelter.com

In questo caso la scelta va oltre le proposte più classiche, perché il Mama Shelter è qualcosa di veramente differente. Firmato dal genio di Philippe Stark, offre una formula inedita e stuzzicante; col mood che rimanda ad un vero e proprio 'urban kibbutz', dove tutto nasce dalla volontà di creare 'la casa' in cui lo spirito di famiglia sia palpabile in ogni aspetto. Ma questa non è una 'casa normale', o una 'famiglia classica', ma il presupposto abitativo di un clan - Serge, Benjamin e Geremia Trigano, Philippe Starck e Cyril Auizerate - che si è riunito intorno al medesimo desiderio: concepire un luogo diverso, 'unico', al contempo accoglien-

te ed informale. Le camere sono candide, confortevoli, essenziali, volendo ci si può pure cucinare. Tutto è dominato da grandi letti, perché in un hotel, in fondo, è il letto quello che conta. Ogni stanza dispone di un monitor/computer, con connessione wi-fi ma collegato anche alle altre camere, per scambiarsi messaggi e foto. La hall si apre su una sala ristorante (un ottimo ristorante), ma, durante la notte, il medesimo spazio si trasforma in club, con banco bar e dj set. Tutto è gioco, convivialità, ammiccamento, a partire dalle maschere di eroi dei cartoon; semplici ma irresistibili, inevitabili usarle per foto ricordo che si possono inviare a casa con un clic.

Sofitel

Lyon, 20, quai Gailleton
Tel. 0033.4.72412020

www.sofitel.com



Lyon Mama Shelter