

[Gérer mon abonnement](#) [Newsletter](#)

LA RÉFÉRENCE SUISSE DE L'ÉCONOMIE

EPAPER

**ABONNEZ-VOUS
À BILAN**

[ECONOMIE](#)

[FINANCE](#)

[ENTREPRISES](#)

[TECHNO](#)

[LUXE](#)

[IMMOBILIER](#)

[OPINIONS](#)

[TV BILAN](#)

SOUS LA LOUPE

[BREXIT](#) | [ELECTIONS FRANÇAISES](#) | [ENERGIE](#) |

DESIGN 2 Août 2017

A Lausanne, Raphaël Lutz réunit cuisine et design

PAR [CAMILLE ANDRES](#) (/CAMILLE-ANDRES) Designer et issu d'une famille de restaurateurs, le serial entrepreneur Raphaël Lutz dessine des scénographies culinaires qui revisitent nos habitudes alimentaires. Rencontre.

Et si, au lieu de manger sur une assiette posée horizontalement sur la table, on utilisait un plat vertical? Une sorte de décor de théâtre, qui permettrait de mettre en scène les aliments? Cette expérimentation, l'une des très nombreuses idées du designer lausannois [Raphaël Lutz](http://raphaellutz.ch/) (<http://raphaellutz.ch/>), à la tête du studio éponyme, mais aussi d'un espace dédié à l'expérimentation et au consulting en design, le [LAB](http://www.le-lab.ch/) (<http://www.le-lab.ch/>), à Malley, et d'une entreprise d'aménagement d'intérieurs, le [Généraliste](http://www.legeneraliste.ch/) (<http://www.legeneraliste.ch/>).

Lire aussi: [Les technologies évoluent dans le design et l'urbanisme](http://www.bilan.ch/tv-bilan-plus-de-redaction/technologies-evoluent-design-urbanisme) (<http://www.bilan.ch/tv-bilan-plus-de-redaction/technologies-evoluent-design-urbanisme>)

Avant-gardiste, révolutionnaire cette nouvelle scénographie? A voir. Et surtout à tester. Ce sera le cas dès cet été dans le cadre du festival culinaire [Lausanne à table](https://www.lausanneatable.ch/) (<https://www.lausanneatable.ch/>). Elle suscite en tout cas l'enthousiasme: «les [tables d'hôtes](https://www.lausanneatable.ch) (<https://www.lausanneatable.ch>

[/evenement/designers-table/](#)) ou designer's table que nous avons conçues sur ce concept avec une équipe de cuisiniers, ont rapidement été complètes, nous avons même du tripler les dates!», se réjouit le créatif lausannois de 32 ans. De nouvelles dates, pour octobre, seront **mises en ligne** (<https://www.lausanneatable.ch/evenement/designers-table/>) dès ce 2 août. Le concept sera pérennisé ensuite, toujours dans des endroits "insolites".

Le challenge des Bocuse d'or

L'exercice n'est pas neuf pour lui. Entre 2016 et 2017, ce petit-fils de restaurateurs depuis cinq générations a dessiné le plat de **l'équipe suisse** (<http://www.bocusedorsuisse.ch/>) pour la finale mondiale des **Bocuse d'or** (<http://www.bocusedor.com/>), un concours bisannuel, équivalent aux jeux olympiques de la gastronomie. Outre le design, l'enjeu est de respecter les contraintes de poids, de taille, de permettre un dressage rapide.

Lire aussi: [Les grands chefs font école, mais pas en Suisse](#)

(<http://www.bilan.ch/economie-plus-de-redaction/grands-chefs-ecole-suisse>)

Un projet complexe, exigeant, qui demande de la créativité, malgré des contraintes importantes: tout ce qu'aime ce designer diplômé de l'Ecal, passé par Zurich où il a développé ses compétences de design appliqué à la stratégie des entreprises: «un designer pense selon trois axes: il faut être innovant, rigoureux et penser en permanence aux interactions entre utilisateur et produit et service, on dessine tout centré sur l'humain».

Une ligne d'accessoires commercialisée

La collaboration de six mois avec l'équipe menée par le jeune Filipe Fonseca, chef de partie au **Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier** (<https://www.restaurantcrissier.com/>), a permis à Raphaël Lutz de revenir à ce qu'il aime le plus, la cuisine, qu'il adore, puisqu'il organise aussi des soirées spéciales autour du barbecue texan, les désormais célèbres "**soirées cochonnes**" (<https://www.lausanneatable.ch/evenement/soirees-cochonnes/>), du nom du mets, bien entendu. Mais plus généralement la restauration et la gastronomie, dont il connaît le langage, et l'artisanat local: «serpentine alpine taillée à la main, plaque de métal au bosselage aléatoire pour reprendre les mouvements de l'eau, céramique fine, mécanique de précision, soufflage du verre...le plat des Bocuse d'or est aussi un hommage au savoir-faire de la région en matière d'industrie de précision».

Le projet a été le déclic «pour mêler design culinaire et industriel, qui offre la possibilité de jouer avec les formes, les couleurs, les goûts, les matières, mais aussi la durabilité, l'utilisation». Depuis, Raphaël Lutz continue ses recherches dans le domaine. Les tables d'hôtes ne sont qu'une étape. A terme, il aimerait fonder une ligne d'accessoires à partir de ses nouvelles créations. Un nouveau terrain de jeux qui s'ouvre pour cet insatiable entrepreneur, friand de rencontres, de collaborations, et d'innovations.