



Marcelo Joulia, à l'instinct

Cela fait bientôt trente ans que ce Franco-Argentin impatient étonne par son aptitude à dépasser les bornes de l'architecture. On le croit à Shanghai ou à Buenos Aires sur le chantier d'un hôtel ou d'une boutique de luxe, il est en fait à Paris pour ouvrir son dernier restaurant... et lancer une ligne de vélos à son nom.

Par **Nathalie Nort**

« **L'**architecte écrit toujours sur les traces de quelque chose. Mon travail se fait dans la ville, qui, elle, n'est jamais complète, jamais finie, avec l'idée de rebondir sur ce qui existe déjà. Architecte DPLG, urbaniste, scénographe, designer, graphiste, restaurateur, les gens s'interrogent sur mon éclectisme mais, moi, j'essaie d'être au bon endroit au meilleur moment », s'amuse Marcelo Joulia, dont l'énergie

tentaculaire n'est pas à une hybridation près. La dernière en date s'appelle Tondo, en lieu et place de La Gazzetta, restaurant parisien qu'il vient de reprendre avec le jeune chef italien Simone Tondo. D'ici quelques jours, son magasin de cycles, Marcelo Bike, ouvrira rue de Cîteaux. On est à Aligre, dans le XII^e arrondissement, son fief depuis toujours, là où, jeune diplômé en 1988, il fonde son agence Naço, « intuition » en guarani, réminiscence d'une enfance insouciante sur les rives du Paraná, à grimper dans les arbres pour y construire des cabanes ou à creuser des galeries souterraines. Après le divorce de ses parents, quand il a 12 ans, la vie se fait fleuve moins tranquille. Avec ses quatre frères et sœur, il passe d'un milieu bourgeois scolarisé en institut privé catholique à une débrouille sans le sou en classe technologique à l'école publique. « Tous les après-midis, on allait en atelier. Pour moi, c'était une révélation d'apprendre la menuiserie ou la fonte d'aluminium », résume-t-il. Ce sera là son

1/ Marcelo Joulia, « une grande finesse cachée dans un physique d'armoire à glace », selon Sylvie Gagnaire, épouse du chef Pierre Gagnaire. **2/** Tondo est le dernier restaurant en date dont Marcelo Joulia a signé l'identité et assure la direction artistique. Repris avec le jeune chef italien Simone Tondo, le lieu a ouvert ses portes le 11 juin à Paris, dans le quartier d'Aligre.



À la Brasserie des Lumières, au 4^e étage du nouveau stade de l'Olympique lyonnais, l'architecture est signée Joulia et la carte, Bocuse.

© STUDIO ERICK SAILEL

premier ressort, la chance de transposer le négatif en opportunité. Comme, quelques années plus tard, de devoir quitter l'Argentine en vingt-quatre heures, à la veille du coup d'État. Pour sa mère, devenue professeure en sociologie, militante engagée, accueillant chez elle un creuset d'intellectuels s'opposant à la junte de Videla, urgent sera l'exil. « Arriver en 1976, à 17 ans, sans connaître un mot de français, au pays des droits de l'homme alors que Renzo Piano construit Beaubourg, c'était magique ! » S'ensuivent la fac de Vincennes, terrain de libertés, puis l'Ensa UP6 (école d'architecture de la Villette), aux côtés de Nicolas Magnan et d'Alain Renk, qui deviendront ses premiers associés au sein de Naço.

Hyperactivité mondialisée

Aligne encore, où l'asador (le « maître du feu » option grill argentin) monte Unico, un premier restaurant de viande, et l'épicerie El Galpon, puis Cien Fuegos, une librairie pour ceux qui lisent la langue de Cervantès. « Quand je suis arrivé à Unico, la boucherie était magnifique dans son jus 70's et plein de choses intéressantes étaient là. Il

n'y avait qu'à conserver, adapter et ajouter ma sauce », explique aujourd'hui le conducteur de centaines de projets sur trois continents. À l'actif de Naço, on trouve des chantiers privés mais aussi des multiplexes pour Pathé, 65 hôtels dans le monde (des Club Med, plusieurs Blossom Hill en Chine et un **Mercurie à Nantes**, ouvert en juin), le nouveau stade de l'Olympique lyonnais, des boutiques, des agences de pub et, actuellement en cours de réalisation, le siège de L'Oréal à Levallois (92). « Je suis un faiseur, pas un théoricien. J'aurais pu continuer dans la seule voie de l'architecture, tirer profit d'une invitation à la Biennale de Venise au pavillon international (en 2000), courir les appels d'offres et les marchés publics, mais j'ai préféré emprunter d'autres voies, explorer l'Asie avant de me poser à Shanghai pour développer Naço, avec un autre Unico, le restaurant qui va avec. C'est de l'ordre de l'intuition. Je peux être assez épuisant », avoue-t-il avec malice. On le croit sur parole, lui qui a également trouvé logique de revenir à Buenos Aires en 2008 pour ajouter un troisième étage à la fusée Naço. Rebelote, une agence puis un restaurant, Unik, au cœur



Sur un meuble du restaurant Unico Amélie, exportation du concept Unico côté rive gauche de la Seine, le livre de cuisine dans lequel Marcelo Joulia a invité des grands chefs à donner leur vision de la gastronomie de son pays d'origine : Argentine, cuisine authentique et recettes des chefs (Hachette cuisine).



de l'effervescent quartier de Palermo Hollywood. Pour son ami Emmanuel Hoog, président de l'AFP, « *Marcelo incarnait déjà la mondialisation avant EasyJet, Twitter ou Instagram. Il en a dessiné les prémices* ». Hyperconnectée, la planète Joulia se joue des fuseaux horaires, des contraintes et des frontières.

Soif de vie totale

« *Ma force, c'est d'avoir construit l'agence à mon image. Elle est mon bras armé, mon lab appliqué, le lieu où les architectes, designers, graphistes (vingt personnes à Paris, trente à Shanghai, une dizaine à Buenos Aires) ont la capacité d'étudier, créer et immédiatement fabriquer sur place* », raconte encore le touche-à-tout. Dans cette chapelle du « faire » qu'est Naço prennent forme des projets d'architecture et de design global, des lampes, des papiers peints, des vélos, des bateaux (le *Squall* et, actuellement en chantier, deux catamarans, de 20 et 24 mètres) et bien sûr des restaurants. « *Parce que j'adore vivre !* » s'exclame l'épicurien, dont les amis ne manquent pas de vanter la générosité. « *Extravagant mais attentionné, une grande*

finesse cachée dans un physique d'armoire à glace. Amenez-lui à diner le dirigeant du club de football Arsenal, Arsène Wenger, il redevient un môme ! » s'enthousiasme l'auteure Sylvie Gagnaire, épouse du chef Pierre Gagnaire, qui lui commanda jadis le décor de son second restaurant à Saint-Étienne. « *Un homme de tribu qui aime s'entourer des siens, un nouveau sauvage qui a tout du personnage de roman* », renchérit Laurent d'Estrées, patron de l'agence de communication 14 Septembre. Si Joulia l'architecte dit vouloir se recentrer sur ses projets en France, son terrain de jeu du moment a les contours de sa propre maison, entre Arles et Tarascon. L'ancienne exploitation viticole, en travaux, a vocation à devenir une ferme travaillée en permaculture pour servir en légumes ses cinq restaurants parisiens. Depuis quelques jours, l'imprimante 3D de Naço marche à plein régime, jour et nuit : « *J'ai dessiné les poignées de porte du Mas Cartier, on les fabrique, c'est plus simple. Comme les assiettes. Puisque j'ai déniché là-bas un four céramique extraordinaire, on va pouvoir créer notre vaisselle !* » Chez Marcelo Joulia, on n'est pas près de trouver le bouton « off ». 

1/ Chez Naço, l'agence d'architecture créée par ce Franco-Argentin hyperactif, pas question de limiter les domaines de création. Ici, son premier bateau, le *Squall*. **2/** Parmi les 65 hôtels dessinés par l'agence de Marcelo Joulia dans le monde. [le Mercure Nantes Centre Gare](#)