

la réserve

E D E N A U L A C

Z U R I C H

LE YACHT CLUB IMAGINAIRE AU BORD DU LAC



« Zurich est, selon moi, la ville où les choses se passent en Suisse. C'est une ville très vivante, très pointue sur les tendances, où l'on aime la culture et l'art. Je suis convaincu qu'il faut toujours respecter le lieu où l'on est et je suis sûr que le travail de Philippe Starck — un ami que je connais depuis 35 ans — sera très apprécié ici. » Michel Reybier

Sous l'impulsion de La Réserve et de la vision d'excellence de son propriétaire Michel Reybier, l'hôtel Eden au Lac se réinvente et devient La Réserve Eden au Lac Zurich. Nouveau 5 étoiles à Zurich, l'hôtel est totalement repensé pour offrir une expérience élégante et intemporelle au cœur d'un yacht club imaginaire conçu par le créateur Philippe Starck.

Grâce à son emplacement unique dans la ville et au bord de l'eau, l'hôtel dessine une perspective d'art de vivre inédite à Zurich. Les 40 chambres et suites, les 2 bars et restaurants offrent des vues spectaculaires sur la ville et le lac. En famille ou entre amis, La Réserve Eden au Lac Zurich est un lieu majestueux et raffiné, insolite et moderne.

la réserve

E D E N A U L A C

Z U R I C H

RENAISSANCE D'UNE ADRESSE MYTHIQUE

Le lieu

La Réserve Eden au Lac Zurich est un bâtiment fier et serein, comme les merveilleux jours qui se sont écoulés depuis sa construction il y a 110 ans au bord du lac.

Mais les temps changent. La Réserve et Philippe Starck ont insufflé un peu d'art et de rébellion. Le créateur facétieux déconstruit Eden au Lac pour mieux reconstruire La Réserve Eden au Lac Zurich.

« Cet hôtel a été exceptionnel et l'est encore davantage grâce à Michel Reybier qui est un grand navigateur - comme moi - et qui connaît la mer, l'eau et les voiliers.

Il y a une osmose totale entre le bâtiment et le lieu, les rumeurs et les histoires. » Philippe Starck

Réhabilitation minimale sans être minimaliste

Philippe Starck a conçu une réhabilitation minimale sans être minimaliste, à la recherche de l'âme structurelle, de la poésie brute du lieu pour libérer la lumière et révéler les volumes architecturaux.

La façade mythique de l'hôtel, ses stores rayés bleu et blanc qui protègent balcons ouvragés, têtes de lion et autres sculptures historiques, sont conservés et préservés comme les témoins de l'esprit de villégiature intelligent et élégant du début du XXe siècle.

Dans une démarche quasi archéologique, les briques des murs, le marbre des soubassements, les planchers de bois massif et des détails en béton sont exhumés sous les couches successives de plâtre, tapisseries ou papier peints. Des éléments et matières bruts révélés qui confèrent au lieu une intemporelle modernité.

La Réserve Eden au Lac Zurich est un lieu structurel qui a l'élégance du minimum, dans lequel s'exposent subtilement quelques surprises artistiques et objets fins et mesurés : des éclairages savants en verre soufflé, des poignées de portes sculpturales en inox brossé, des revêtements en marbre clair, des miroirs flatteurs et des parois de verre fin.

La structure retrouvée, le lieu se pare d'une dimension fantasmagorique nouvelle. Il devient le terreau fertile d'un jeu mental qui réinvente et fantasme l'histoire du bâtiment. Philippe Starck imagine le Yacht Club au bord du lac. Un club imaginaire et pourtant présent dans la multitude d'objets sentimentaux évoquant l'univers nautique : des bois rouges gougés comme confisqués à la coque des bateaux, des photos et peintures de voiliers et de capitaines tels une galerie de portraits de famille disséminés dans tout l'hôtel, des forcoles de gondoles vénitiennes en bronze, une collection de « demi-coques entières » figées dans la résine, des rames posées çà et là comme oubliées après la régate, des planchers de bois clair aux lames larges qui donnent envie de marcher pieds nus pressé de pouvoir se baigner.

« La Réserve Eden au Lac Zurich est le résultat de l'organisation de tous ces éléments, de tous ces matériaux qui en fait une œuvre complexe, rigoureuse et créative.

Un lieu intemporel, respectueux et insolent, sérieux et fou.

Le Yacht Club au bord du lac, imaginaire et moderne. » Philippe Starck

la réserve

E D E N A U L A C

Z U R I C H

L'HÔTEL

La Réserve Eden au Lac Zurich profite de son emplacement et d'un environnement exceptionnel. Point d'attraction omniprésent, le lac reste visible partout et à tout moment grâce à une conception architecturale ouverte sur l'extérieur. En été : soleil, fraîcheur et convivialité. Le vent frais du large s'invite par les baies vitrées et joue dans les voilages blancs ; les terrasses des chambres sont des promontoires ensoleillés où lire et se relaxer après les baignades dans le lac. En hiver : chaleur, confort et intimité. Les verrières du rez-de-chaussée laissent entrer la lumière en protégeant des intempéries; les chambres sont des cocons d'où l'on peut admirer le spectacle du lac face à une météo plus tourmentée.

Seule exception à une réhabilitation qui privilégie et révèle structure et éléments existants, l'entrée de l'hôtel a été modifiée. Les hôtes sont désormais accueillis par l'entrée latérale pour davantage de confort et d'intimité.

Depuis la réception, l'escalier en bois menant aux étages supérieurs est conservé. Un grand ascenseur serti dans une cage en verre fin permet aux hôtes d'admirer les vitraux de l'artiste Ara Starck qui crée des « *paysages mouvants qui se morphent au fil de la journée au gré de la lumière qui y pénètre* ».

Les Chambres

L'hôtel propose 40 chambres et suites qui se déclinent en 8 catégories dont la superficie varie entre 22m² et 79m². Situées dans les étages et surplombant le lac, les chambres ont été conçues par Philippe Starck comme des cabines de marins à terre. Depuis les terrasses ou les balcons privés, on rêve du lac et de régates, d'aventures, de brise légère et de lumière douce. Des surprises poétiques sont laissées à la curiosité et à l'imaginaire des résidents afin de poursuivre le voyage et la rêverie, entre cartes nautiques du lac pour marins aguerris et cartes postales de voiliers pour plaisanciers en vacances.

Les chambres et suites sont, à l'image de l'hôtel, à la recherche d'un minimum structurellement élégant et moderne. Les teintes naturelles, douces et claires pour la simplicité et le confort, les murs de briques solides et de rotin délicat pour la chaleur et l'intimité.

« Cet hôtel a été exceptionnel et l'est encore davantage grâce à Michel Reybier qui est un grand navigateur - comme moi - et qui connaît la mer, l'eau et les voiliers.

Il y a une osmose totale entre le bâtiment et le lieu, les rumeurs et les histoires. » Philippe Starck

LES RESTAURANTS & BARS

La Réserve Eden au Lac Zurich réveille l'offre gastronomique zurichoise. Résolument moderne, l'hôtel propose une cuisine contemporaine et élégante dans des lieux uniques, chaleureux et stimulants dessinés par Philippe Starck. Le service est assuré toute la journée, même l'après-midi, pour laisser la liberté à chacun de vivre à son rythme, des matins calmes au bord du lac aux nuits d'été survoltées sur le toit terrasse. Dans le même esprit, le Room Service fonctionne 24 h sur 24.

Eden Kitchen & Bar

Au rez-de-chaussée, largement ouvert sur l'extérieur avec ses grandes baies vitrées, Eden Kitchen & Bar s'annonce comme un point de rencontre incontournable à Zurich. Entre les canapés en cuir naturel et les tables conviviales, la lumière se diffuse teintée par le vitrail multicolore réalisé par l'artiste Ara Starck. Planchers clairs, bois rouges, rames et coques de bateaux, autant d'indices qui créent une ambiance chaleureuse et décontractée et rappellent l'attachement de l'hôtel au lac.

la réserve

E D E N A U L A C

Z U R I C H

Le spectacle est permanent avec la grande cuisine ouverte, où chacun peut admirer les gestes experts et la créativité des équipes, emmenées par le chef italien, Marco Ortolani. Passé par des tables prestigieuses en Italie et à Londres, il s'est aussi enrichi d'expériences en Argentine et à Hong-Kong. Autant d'influences cosmopolites qui se retrouvent à la carte, avec des plats inspirés de traditions culinaires du monde entier : Burrata, légumes oubliés, basilic ; Quinoa, grenade, avocat, chimichurri ; Macaroni truffe, jambon, gruyère ; Saumon marinade teriyaki yuzu ou d'exceptionnelles pièces de viande suisse préparées au grill. L'ancrage local n'est pas oublié avec le Sauté de veau à la zurichoise et ses rösti, hommage à la ville.

Élégante et variée, la carte des vins reflète les vignobles du monde entier, les grandes appellations de Suisse et de France, avec une place toute particulière aux domaines Michel Reybier.

« Eden Kitchen & Bar est le souvenir du yacht club dans lequel se retrouvait toute la jeunesse pour des régates, des courses de canoé, de skiff, de kayak ou de voilier. Un endroit de joie où tout le monde s'amusait beaucoup, buvait et dansait autour du grand bar. » Philippe Starck

La Muña

Perché au sixième étage et accessible directement par l'ascenseur de verre du lobby, La Muña surplombe la ville avec son toit terrasse arboré. Le second restaurant de La Réserve Eden au Lac est une boîte à trésors, mélange du souvenir imaginaire de moments passés sur le lac et d'objets extraordinaires chinés en ville comme au bout du monde. La Muña offre une vue unique à 360° sur le centre historique, le lac et les Alpes au loin.

Le restaurant est organisé en deux espaces.

A l'intérieur, le restaurant a investi l'ancien grenier sous le spectaculaire dôme de l'hôtel. Dans le même élan de réhabilitation minimale et respectueuse du lieu, Philippe Starck a cherché à mettre en valeur les éléments structurels existants. La monumentale charpente est sublimée, les briques des murs et les planchers de bois d'époque retrouvés. Les meubles semblent également toujours avoir été là, dans ce grenier de capitainerie imaginaire : des canapés confortables en cuir clair ou légèrement surannés en tissu à fleurs, des tapis chinés lors de voyages en Perse et en Asie. Partout où les yeux se posent, des surprises fertiles et des mystères intriguent et invitent au voyage. Dans le pigeonnier, des vitraux créés par Ara Starck accompagnent et guident la lumière à travers le dôme. Comme un conte à multiples facettes, ces vitraux se racontent différemment tout au long de la journée pour une expérience magique et toujours unique.

A l'extérieur, deux terrasses sont accessibles, dont l'une est entièrement privatisable. Installés dans les canapés ou à table, sous les immenses voiles, les hôtes profitent d'une ambiance détendue et festive en partageant les spécialités nipponno-péruviennes de la cheffe Tomoko Gunji Hangartner (Miya) dont la cuisine inventive et délicate a déjà enchanté les connaisseurs suisses, de Lucerne à Genève.

Ultra-fraîche et haute en saveurs, la cuisine de La Muña associe fondant et croquant, cru et mariné, acidité et douceur avec des ingrédients soigneusement sourcés, parfois rares en Europe, dans des préparations minute raffinées conçues pour être partagées en toute convivialité. Chaque table peut ainsi sélectionner des plats Crudo ou Caliente, où les ceviches parfumés aux épices et herbes fraîches côtoient l'entrecôte de bœuf teriyaki sauce truffe, les sashimis voisinent avec la sérieole wakame sauce ponzu pour un étonnant et savoureux voyage gourmand.

Plante magique du Pérou, la Muña est utilisée depuis toujours pour soulager les maux liés à l'altitude. Le nom du restaurant est un hommage aux inspirations culinaires de la cheffe et un clin d'œil à la hauteur du point de vue depuis les terrasses. Le spectacle est exceptionnel et unique, avec des vues d'abord sur la cuisine ouverte, mais aussi sur le lac et sur la ville de Zurich.

« La Réserve Eden au Lac Zurich, c'est comme danser le rock'n roll avec la Reine d'Angleterre, tout est classique mais plus rien ne l'est. C'est un mélange intemporel de créativité, de classicisme et d'intelligence – comme la Suisse. » Philippe Starck

la réserve

E D E N A U L A C

Z U R I C H

A propos de MICHEL REYBIER

Des lieux rares, uniques où l'on se sent bien, des expériences inoubliables qui se vivent en toute simplicité, des produits extraordinaires qui se dévoilent secrètement... Michel Reybier a à cœur d'offrir le meilleur. Son nom devient un label, une signature mais il tient plus que tout à l'esprit club qui n'a d'existence qu'à travers le contentement de ses hôtes et clients. Un club qui cultive en toute discrétion, l'excellence, l'authenticité et la simplicité.

« Je souhaite que chacun de nos hôtes, connu ou inconnu mais toujours reconnu, se sente chez lui tout en étant ailleurs, qu'il partage un art de vivre fait d'extrême raffinement et d'expériences réjouissantes. La découverte d'un vin exceptionnel, un programme personnalisé au spa pour vivre mieux, plus longtemps, une attention, un geste... Chaque détail compte et contribue à créer l'atmosphère recherchée d'un club, où l'on entre par envie et où l'on se retrouve avec plaisir » précise Michel Reybier. L'hôtellerie, le vin, la santé... Michel Reybier a développé ses activités dans 3 secteurs haut de gamme avec le souhait de créer une marque à l'aura mondiale, tout en préservant le dynamisme et la souplesse d'une entreprise à taille humaine.

A propos de PHILIPPE STARCK

Philippe Starck, créateur à la notoriété internationale et à l'inventivité protéiforme, s'est toujours concentré sur l'essentiel, sa vision : que la création, quelle que soit la forme qu'elle prenne, rende la vie meilleure au plus grand nombre. Il est à ce titre l'un des pionniers et l'une des figures centrales du concept de « *design démocratique* ».

En déployant son œuvre prolifique dans tous les domaines, produits de notre quotidien (presse-agrumes, mobilier, vélo électrique ou éolienne individuelle), architecture (hôtels, restaurants aspirant à être des lieux stimulants), ingénierie navale et spatiale (méga yachts, capsule d'habitation pour tourisme spatial privé), il n'a cessé de repousser les limites et les critères du design, devenant l'un des créateurs les plus visionnaires et reconnus de la scène internationale contemporaine.

Philippe Starck et sa femme, Jasmine, vivent principalement dans les airs ou dans des « milieux de nulle part ».

www.starck.com / Facebook @StarckOfficial / Instagram @Starck

Utoquai 45, 8008 Zürich

T +41 44 266 25 25 - info@lareserve-zurich.com - lareserve-zurich.com - Instagram @lareserve_edenaualac_zurich

Contact presse

Armance Berjon - Public Relations - aberjon@michelreybier.com +41 22 959 57 81