



COLLABORATION EN LUMIÈRE

// Été 2016

L'AIR DE RIEN

QUAND CUISINE ET DESIGN NOUS PARLENT DE PLAISIR ET D'AUTHENTICITÉ

Stéphane Diffels et François Bodarwé sont originaires du même coin, Malmédy. Ils s'y sont croisés sans vraiment se connaître. Leur collaboration a débuté en 2015. Cela faisait un moment que le premier réfléchissait à une nouvelle identité graphique pour le restaurant qu'il a ouvert à Fontin : l'Air de Rien. Un nom qui respire la simplicité et l'authenticité, tout à l'image de son créateur.



Pour sa cuisine, Stéphane Diffels aime le travail bien fait, sans ostentation mais où l'on sent l'attention extrême portée aux moindres détails. « Je suis quelqu'un qui fait les choses petit à petit », confie-t-il. C'est pour cela qu'il a démarré son restaurant en limitant le plus possible les frais, de la vaisselle au site internet, en passant par une décoration épurée... « Cependant, même si nous savions que nous faisons de la cuisine de qualité, étant situés dans un petit village au bout du monde, il fallait nous faire connaître. »

C'est le studio graphique Synthèse, mené par François Bodarwé, qui a traduit toutes les subtilités de cette expérience des sens. Site internet, menus, papeterie, textiles, clés USB. Chaque support de communication raconte le raffinement d'une cuisine évoquant sa région avec émotion et modernité, la recherche du plaisir, la vérité des goûts, les rythmes de la nature, la générosité d'une carte évolutive...



« La particularité de la nouvelle image est que nous avons installé une identité protéiforme avec des produits de sa cuisine, comme l'oxalis, cette première herbe que le chef a cueillie dans les environs. Nous avons voulu mettre l'accent sur l'authenticité. De plus, le fait que les éléments changent reflète l'évolution de la carte. D'autres versions sont prévues», explique François Bodarwé.

Avant de coucher les premiers jets sur papier, l'équipe de Synthèse a pris le temps de s'imprégner de l'univers de l'Air de Rien. « Nous avons bénéficié de conditions optimales pour travailler ! », souligne François Bodarwé. « Stéphane ne voulait pas faire les choses à moitié. Il voulait installer un dialogue entre sa cuisine et notre design. Nous avons discuté deux mois avant de faire notre proposition. Tout cela fait partie des raisons pour lesquelles ce projet a bien marché. »





Parallèlement au travail de design graphique, l'Air de Rien a aussi mené une campagne de presse de plusieurs mois. Stéphane Diffels en retire au moins une leçon : « Il est clair que tout ce travail m'a appris l'importance de l'image pour un restaurant. » Les retombées sont au-delà de toute espérance, avoue le chef : en un an, le chiffre d'affaires a augmenté de 30%, le bénéfice, malgré l'ampleur des investissements, a été multiplié par quatre. Le restaurant a aussi pu engager un temps plein et augmenter le salaire de tout son personnel.



Et l'air de rien, en quelques mois, Stéphane Diffels et son restaurant ont renforcé leur renommée, avec un 16/20 chez Gault&Millau et une entrée dans le cercle très prisé de Génération W, collectif créé en 2012 par neufs chefs réputés et qui vise à promouvoir le patrimoine culinaire, l'artisanal et l'humain de Wallonie. « La campagne de presse a fait beaucoup puisqu'en 2015, nous avons été parmi les quatre à cinq restaurants les plus médiatisés de Belgique. Je pense vraiment que notre nouvelle identité graphique a joué un rôle important dans le fait d'attirer les journalistes, et les clients. »

*Article rédigé par Liliane Fanello
© Jean-Pierre Gabriel*

Leçons à tirer

- « Les gens pensent trop souvent que le graphisme doit aller vite. La création d'une identité graphique exige de la réflexion et de la maturation. Et la clé du succès est le dialogue. » (François Bodarwé)
- « Même si nous faisons de la cuisine qualitative, investir dans notre image a été décisif. Nous n'avons jamais eu autant de bons retours. » (Stéphane Diffels)
- « Il est important aussi de s'entourer de spécialistes pour la création de contenus et pour la production de supports spécifiques. » (François Bodarwé)

Restaurant

L'Air de Rien
Restaurant gastronomique
23 chemin de la Xhavée
4130 Esneux (Fontin)
Tél : +32 (0)4/225.26.24
Fax : +32 (0)63/45.62.53
info@lairderien.be
www.lairderien.be

Date de création de l'entreprise : 2009

Designer

François Bodarwé
Agence SYNTHÈSE
Rue Pierreuse 29
4000 Liège
Tél. : 04/229 35 56
info@synthese.be
<http://www.synthese.be/>

Partenaires

Marylin Hermann (Copy et RP),
Jean-Pierre Gabriel (photographie)
Judith Stokart (design textiles)

Article rédigé grâce au soutien



UNION EUROPÉENNE
DANS VOTRE AVENIR

