

## rencontre



# Brigitte et Charles Bichard

ILS SONT À L'ORIGINE DU CONCEPT CÔTÉ MAISON QUI COMPTE SEIZE BOUTIQUES ET MÉGASTORES AUJOURD'HUI EN FRANCE. AVANT L'OUVERTURE DE TOULOUSE EN SEPTEMBRE, ILS LANCENT UNE INTELLIGENTE OPÉRATION DE RÉCUPÉRATION DE VAISSELLES AU PROFIT D'EMMAÛS. [Par Nadine Fageol](#)

**P**our vivre heureux vivons cachés ! » Difficile de trouver plus discrets que ce couple de Lyonnais dont l'entreprise fonctionne à plein régime. C'est par le truchement d'une opération orchestrée au bénéfice de l'association Emmaüs qu'ils acceptent de se livrer. L'idée : proposer aux gens de ramener leur vaisselle délaissée - attention pas de pièces ébréchées -, mais dépareillées, démodées, inutilisées. Le fruit de ce petit ménage de printemps - l'opération dure jusqu'au 30 avril -, sera remis à l'association avec, en récompense, un bon d'achat de 10 ?... L'histoire de Côté Maison relève presque du hasard. En 1995, Brigitte, après des années passées comme responsable étalagiste des boutiques de mode

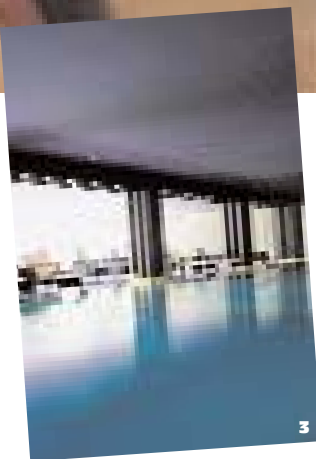
de Max Chaoul, a ouvert une enseigne de linge de maison. Seulement le réglage au cordeau du système de franchise laisse Brigitte sur sa faim. Alors quand le pas-de-porte adjacent se libère, quasi mécaniquement elle pose une option en ignorant quelle destination lui donner. Cette fille est une instinctive et, de la même façon, elle décide d'investir le secteur de la cuisine de charme, mâtinée d'antan. A l'époque le pari se révèle osé : la vaisselle se vend encore par service dans les grands magasins. Verres, vaisselles, vases... dans sa boutique, le choix abonde, soigneusement présenté en accès libre sur des îlots colorés. L'effet sériel sera sa marque de fabrique : c'est nouveau et ça plaît. Aux anges, la belle dame finit

par séduire son mari qui délaisse un enviable poste de cadre supérieur pour dupliquer Côté Maison. Deux, trois boutiques, puis surprise un mégastore à Paris ! Côté Maison grandit d'un seul coup d'un seul, multipliant les univers particuliers, la cuisine côté vaisselle, mais aussi les ustensiles de cuisson, de ménage via les collections Périgot qu'elle impose au grand public, la déco du jardin qui l'hiver fait place au marché de Noël, la librairie de cuisine, le bain, l'épicerie fine... Onze ans plus tard, Côté Maison représente seize points de vente dont neuf mégastores dans l'Hexagone. Le der-

nier-né est attendu à Toulouse en septembre. Au-dessous du siège, le magasin place Saint-Nizier à Lyon sert de pilote. Les tendances évoluent, Côté Maison aussi et se tourne vers un registre plus urbain et soigne son image via une drastique politique de prix. Les volumes étant devenus suffisants, Brigitte a pu enfin développer ses propres collections : elle dessine ses paillassons aux messages piquants, un faiencier français réalise désormais un service à ses couleurs, et Delorme son linge de bain aux coloris exclusifs. Périgot lui prépare un caddy, et après la création d'une ligne de pro-

**De l'espace, des produits de qualité, une présentation soignée (2), Brigitte et Charles Bichard (1) cherchent à consolider l'aventure Côté Maison par le rachat d'une petite chaîne de magasins.**

## rencontre



Ressource et nature... Brigitte et Charles Richard fuguent se régénérer au divin spa de la Réserve à Genève (1) & (2) et s'octroient de temps à autre un bol d'air dans la splendide cour intérieure du musée des Beaux-Arts de Lyon (3). La création d'une ligne corporelle, premier opus d'un projet plus ambitieux axé sur la détente (4).



De charme, l'esprit Côté Maison a évolué vers une image plus urbaine. Souvent, le doute permet d'aller de l'avant.

duits corporels, le couple envisage de s'étendre l'univers du bain au monde de la détente et du bien-être. Des idées, ils n'en manquent pas, alimentées par une conviction inébranlable pour le travail soigneusement fait et la qualité. A ce propos, 60 % de leurs collections sont d'origine française, 15 % européenne et 25 % asiatique !



**Quels sont vos impératifs en matière d'habitat ?** A priori aucun. La rencontre avec un lieu, une ambiance, un jardin est déterminante. Je fonctionne au coup de cœur, en revanche le contact avec la nature m'est indispensable.

**Pour meubler votre home sweet home, vous faites appel à un professionnel ou vous agencez votre intérieur au gré de vos fantaisies ?**

Professionnellement, je suis très concernée par la déco ! J'agence toujours moi-même mes intérieurs. Voyageant beaucoup, nous sommes au contact de cultures différentes qui imprègnent fortement nos choix. Chez nous, rien n'est figé, tout est en évolution permanente.

**Quelle est votre pièce préférée ? Avez-vous une couleur de prédilection ?** La cuisine et le séjour... D'ailleurs, nous avons deux salons, un très chaud chargé de tous nos souvenirs de voyage, l'autre plus

contemporain. Mes couleurs de prédilection ? Des teintes sombres, du noir à l'antracite en passant par le prune, le flanelle.

**Comment recevez-vous ? Dîner aux chandelles, grandes tablées de copains ou restaurant ?** Des amis, autour d'une table raffinée, de préférence en été avec tous les trésors et les senteurs que me procure le potager. Basilic pourpre, coriandre, thym citron... comme j'adore les plantes aromatiques, je les cultive dans des petites parcelles au carré.

**Vos trucs pour créer un petit coin de paradis ?** J'emporte quelques photos de mes enfants, des êtres qui me sont chers. Mon paradis et c'est une chance, c'est ma famille. Sans oublier le dernier venu dans la famille, Achille, un adorable chiot.

**La maison de vos rêves ?** Celle où je suis entourée de mes proches. C'est une maison vivante, ouverte avec un coin de jardin et d'herbes folles.

**Vos adresses coups de cœur ?** Nous aimons particulièrement La Réserve à Genève, un endroit salvateur pour se ressourcer, au calme dans les hauteurs, entouré de verdure. Le spa est absolument exceptionnel (301 route de Lausanne, 1293 Bellevue, Genève, 00 41 22 959 59 59). A Lyon, nous aimons aller nous oxygéner au musée des Beaux-Arts (20 place des Terreaux, Lyon-1, 04 72 10 17 40) et faire une pause dans la délicieuse cour intérieure. Et si nous devons déjeuner à l'extérieur, ce sera sans hésiter au Mai Thai (199 rue de Créqui, Lyon-3, 04 78 95 40 16) car nous adorons la cuisine asiatique et, ici, elle est absolument délicieuse. Pour les courses, je fais le plein de fruits et de légumes au marché Saint-Antoine (quai Saint Antoine, Lyon-2). Quant aux macarons, mon péché mignon, ceux de Laduré sinon rien (16 rue Royale, Paris-8, 01 42 60 21 79) !