

Special Dossier - The Bound

Dossier Spécial - Le Bound



How did you discover the work of Patrick Goubet?

I found him at a hotel exhibition in Paris. I saw his work on a Panasonic screen there. It's true I was looking for somebody who could create something that was fixed but that would change... but not like a video. I am against video in a restaurant. *I think it's better to have something like a painting or a photo ... to have something that changes but that you don't see straight away.*

What is the feedback from the customers?

Everybody really loves it. People are curious and they look, and they really love it.

Do you have a vision for the future of digital art?

I think it's something for the future, definitely... to have a kind of digital painting that can move in a very special way ... not to be static like a normal painting.

What advice would you give people that would be thinking about this kind of addition to restaurants or bars? Is it particularly well adapted to restaurants and bars?

Yes, definitely. I think a TV screen in a restaurant with something moving all the time is the worst thing you can put in a restaurant because you are always looking at the screen and not the people who are with you. It's the worst thing! I have always been against TV screens. Digital Art answers to this problematic.

Raymond Visan was born in 1950 at Boulogne-Billancourt in France from Romanian political refugee parents. After his studies, with an entrepreneurial spirit, Visan developed the very first Duty Free watch and jewellery boutiques in France. In 1981, thanks to his talents in terms of creative stage setting, combined with savvy international negotiation, 500,000 visitors flocked to an exhibition on the first emperor of China he organised at the Printemps in Paris using seven pieces lent especially for the occasion by the Chinese government, belonging to the Chinese national patrimony. Visan went on to create his own perfume line before launching a 50's US style restaurant chain, which later became a successful franchise operation. In 1995,

he innovated with "B*Fly". This luxurious restaurant concept was based on musical ambience assured by a live DJ, and met with immediate success. Carried by a wave of public infatuation with the idea, the following year he launched the legendary Buddha-Bar, whose fame has since carried the name around the world, with establishments in Las Vegas, Sharm El Sheikh, Beirut, Dubai and New York. The musical concept of the Buddha Bar became so successful that in 2000 Raymond Visan enlarged the group by launching George V Records, promoting what has since become known as "Designer Music". Will "Designer Digital Art" become the next step? Only time will tell!



Raymond Visan

Bound creator
Créateur du Bound



Raymond Visan naît en 1950 à Boulogne-Billancourt de parents réfugiés politiques roumains, il est aujourd'hui marié et père de quatre enfants. A la fin de ses études, il s'implique dans l'affaire familiale de Duty Free qu'il développe. En 1981, Raymond Visan organise une exposition dans le magasin du Printemps à Paris sur le thème du cavalier de TSIN, premier empereur de Chine. Pour l'occasion, le gouvernement chinois accepte de lui prêter 7 pièces de l'armée appartenant au patrimoine national afin d'élaborer la mise en scène de l'exposition. Son talent déjà, de créateur de décor, se voit récompensé par le déplacement de 500 000 visiteurs. Il poursuit sa carrière d'homme d'affaires dans de nombreux secteurs, en créant une ligne de parfums pour ses chaînes de magasins ou en lançant plusieurs concepts de restaurants : restaurants sur le thème de l'Amérique des années 50, B*Fly (à Paris et Los Angeles), Buddha-Bar (à Paris, Beyrouth, Dubai, New-York), Barrio Latino à Paris, Little Buddha Café (à Las Vegas et Sharm El Sheikh), Barlotti et Bound (à Paris). Chacun de ces restaurants offre une invitation à plonger dans une ambiance et un métissage musical savamment orchestré par des DJs de prestige.

Quelle est votre vision de l'avenir de l'Art Numérique ?

Je pense que c'est réellement le produit du futur... Avoir une sorte de peinture numérique qui puisse évoluer d'une manière très spéciale... qui ne soit pas statique comme un tableau normal.

Quel conseil donneriez-vous à ceux qui envisagent d'acquérir de telles œuvres pour leurs bars ou leurs restaurants ? Est-ce vraiment adapté à ce type d'établissements ?

Oui, tout à fait, car mettre la télévision dans un restaurant, avec des images qui bougent sans cesse, est la pire des choses que vous puissiez faire. En effet les clients sont toujours en train de regarder l'écran et non pas les personnes qui sont avec eux. C'est la pire des choses. J'ai toujours été contre les écrans de télévision. L'art numérique répond à cette problématique.

Comment avez-vous découvert le "monde" de Patrick Goubet ?

Je l'ai repéré lors d'un salon hôtelier à Paris. C'est là que j'ai vu ses œuvres sur un écran Panasonic. Il est exact que j'étais à la recherche de quelqu'un qui puisse créer quelque chose de fixe mais qui puisse changer... mais pas comme une vidéo. Je suis contre les vidéos dans les restaurants. Je pense qu'il est mieux d'avoir quelque chose comme une peinture ou une photo... d'avoir quelque chose qui change mais qui ne capte pas votre attention.

Comment vos clients vivent-ils cette nouveauté ?

Tout le monde aime vraiment ces œuvres. Les gens sont curieux, regardent, et aiment beaucoup.

