

Les Davids × Marc Barani

Architecte Marc Barani crée
le chai du domaine Les Davids
dans le sud de la France



Introduction	3
Le nouveau Chai	4 – 10
Les Davids	11
Marc Barani	12
Yves Zurstrassen	13
Contact	14

INTRODUCTION

Marc Barani, architecte français de renom, originaire de la région niçoise, signe la création du nouveau chai du domaine Les Davids, situé aux confins du Luberon, dans la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Outre les espaces propres à la vinification, le chai, aussi impressionnant que discret, se dote d'un comptoir de vente et de dégustations œnogastronomiques dont l'ouverture au public se fera à la fin du printemps 2021.

Sophie Le Clercq, spécialiste belge du développement immobilier, acquiert cette terre en 2000, avant de la restaurer avec passion en y réintroduisant la biodiversité. Les Davids, qui comptent désormais vingt hectares de vignes, entourées de vergers et de cultures maraîchères, produisent actuellement neuf vins biologiques de très belle qualité. Le savoir-faire de Marc Barani rejoint ici la vision de Sophie Le Clercq : imaginer un chai qui puisse à la fois respecter l'ensemble du processus de vinification par gravité (réception des raisins et emplissage des cuves à l'étage ; vinification-assemblage-vente au rez-de-chaussée ; mise en bouteille et stockage au sous-sol) et intégrer son architecture au paysage au point qu'il en paraît être un élément naturel.

Le bâtiment, coulé en béton coffré de planchettes en bois, à l'ancienne, a été teinté dans la masse de la même couleur ocre que les terres rocheuses de la région, lui conférant une texture végétale. Sa forme, légèrement évasée, semble sortir de terre et évoque un mastaba de l'antiquité. Dès l'arrivée, on est frappé par un alignement monumental de cuves tulipes en béton que l'on distingue à travers les vitres bordant la terrasse. Cet écran panoramique aspire dans ses reflets les lignes de vignes en contrebas et rend lisible la fonction de l'édifice au premier coup d'œil.

La terrasse, couverte d'une ample toiture en porte à faux, surplombe le domaine et offre une vue immense sur les monts alentour, formant un trait d'union entre les vignes et la vinification. C'est d'ici que le visiteur longe le couloir d'accès au chai, orné d'une fresque de céramique de l'artiste belge Yves Zurstrassen, qui le mène au comptoir de dégustation et de vente. Dès son ouverture, celui-ci proposera des expériences de dégustation selon des accords vins-mets composés sur mesure par un chef étoilé et l'œnologue du domaine.

Cette nouvelle réalisation de Marc Barani marque le point d'orgue de plus de vingt ans de passion et de travail sur un terroir rare et préservé.

LE NOUVEAU CHAI

Surface: 2.130 m²

Client: Les Davids

Architecte: Atelier Marc Barani

Architecte lumière: Radiance 35

Bureau d'études: ICB

Période de réalisation: 2018 – 2020

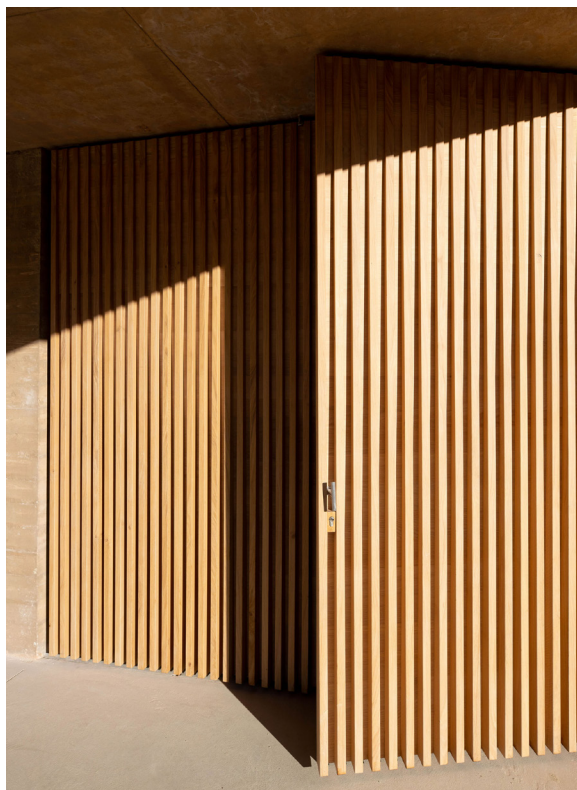
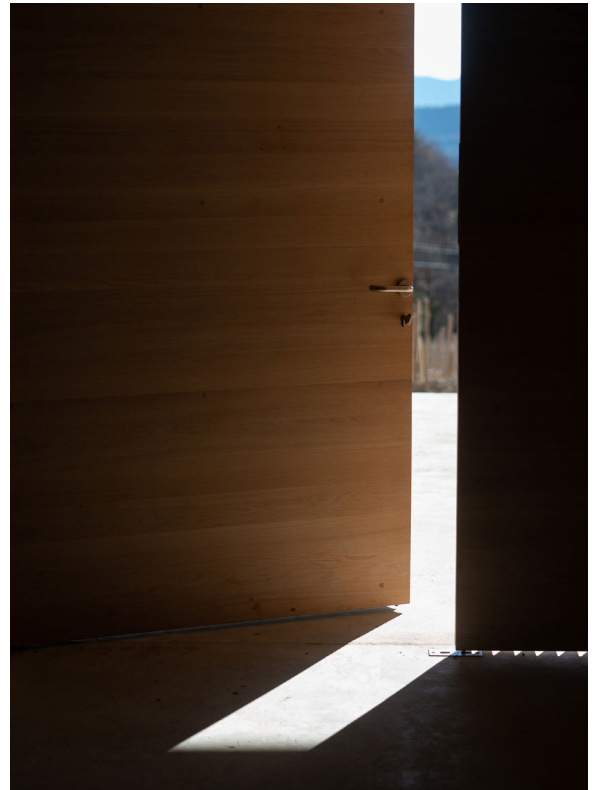
Localisation: Luberon (FR)



LE NOUVEAU CHAI



LE NOUVEAU CHAI

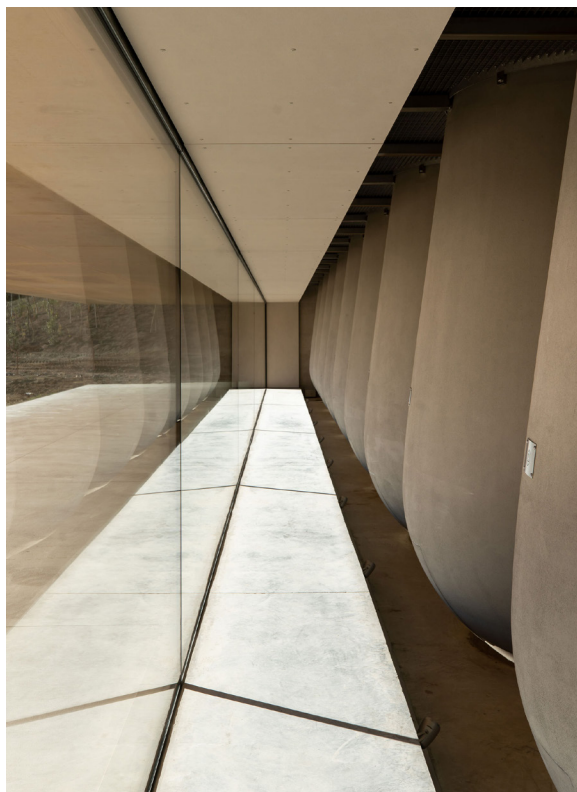
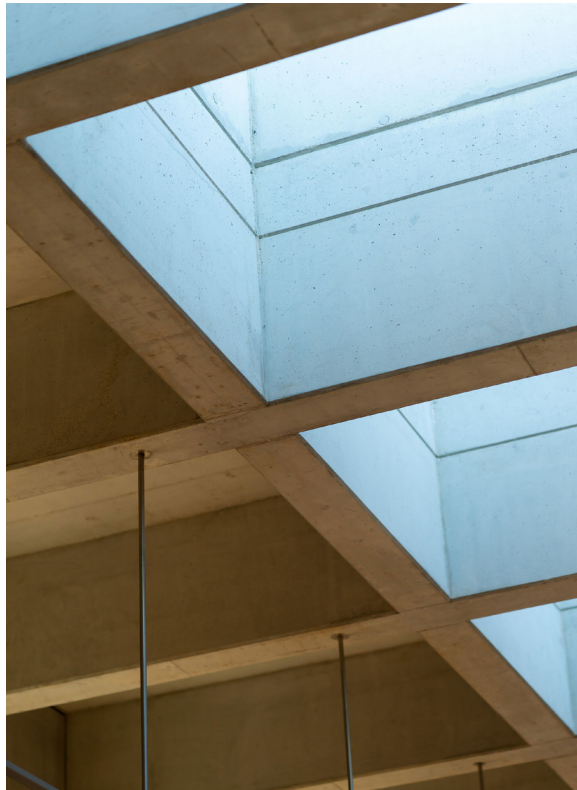


LE NOUVEAU CHAI



© Les Davids, salle des barriques, contraste entre le bois et le béton, vue sur l'œuvre d'Yves Zurstrassen, photo par Frédéric Raevens

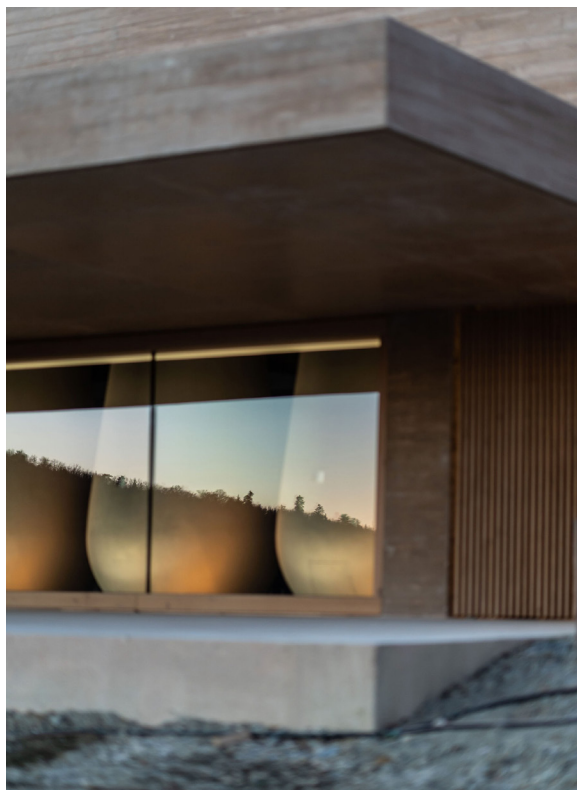
LE NOUVEAU CHAI



au bas © Les Davids, barriques de 'tulipe'
en béton, photo par Frédéric Raevens

en haut © Les Davids, détails de béton dans la salle des
barriques, photo par Frédéric Raevens

LE NOUVEAU CHAI



LE NOUVEAU CHAI



en haut © Les Davids, fresque d'Yves Zurstrassen, photo par Frédéric Raevens
au bas © Les Davids, salle de dégustation, photo par Frédéric Raevens

LES DAVIDS

Le domaine Les Davids est situé aux confins du Luberon, une région sauvage dont la diversité de sols fait la richesse du terroir. Le Parc naturel du Luberon qui le contient est partagé entre des chênaies, garrigues aux odeurs aromatiques et cultures de lavande, d'oliviers et de vignes. Depuis toujours, chèvres et moutons en arpentent les crêtes. Cerfs, sangliers et oiseaux méditerranéens y sont observés ainsi que des espèces plus montagnardes.

Le domaine est délibérément conduit en polyculture biologique, ce qui garantit la biodiversité et la présence de levures naturelles assurant une parfaite fermentation. Ces qualités combinées, tant humaines que naturelles, permettent au domaine de produire, d'année en année, des vins d'exception en quantités raisonnées.

Au cœur du domaine, trois étangs recueillent les eaux de ruissellement grâce à des fossés végétalisés. Depuis déjà cinq cents ans, la source sauvage alimente l'ancien lavoir, jouxtant la cour des Davids. Le trop-plein se déverse dans le fossé menant au premier réservoir d'eau. Un système d'irrigation goutte à goutte amène l'eau là où elle est nécessaire. Tous ces aménagements ont construit Les Davids, dans le respect et pour la biodiversité. Il s'en nourrit et la nourrit. Il témoigne aujourd'hui de ce que la polyculture est essentielle à l'agriculture biologique.



MARC BARANI

Après des études d'architecture et de scénographie, Marc Barani a complété sa formation par des études d'anthropologie, qui l'ont amené à passer un an au Népal. Son équipe est pluridisciplinaire ; selon les projets, elle rassemble architectes, scénographes, designers et architectes paysagistes.

Aujourd'hui, l'Atelier travaille sur des projets de portée et de nature très différentes : institutions culturelles, établissements d'enseignement, logements, bureaux, infrastructures de transport et ouvrages d'art. Le palais de justice d'Aix-en-Provence (2021), l'École Nationale Supérieure de la Photographie à Arles (2019), l'auditorium de l'Institut de France à Paris (2018) et le Grand Nancy Congrès (2014) comptent parmi ses réalisations les plus remarquables.

Marc Barani, qui a enseigné l'architecture de 1993 à 2003, donne régulièrement des conférences en France et à l'étranger. En 2008, il a reçu le prix de l'Équerre d'argent, décerné par Le Moniteur pour la Gare des tramways de Nice. En 2013, il a reçu le Grand Prix National de l'Architecture et, en 2018, la Grande Médaille d'Or de l'Académie d'Architecture.

En 2015, Marc Barani s'est largement impliqué, pour le Ministère de la Culture, dans l'élaboration de la nouvelle stratégie nationale pour l'architecture, animant le groupe de travail 'innovation'. Il est également membre du groupe de réflexion 'Valeur de l'Architecture', mis en place en 2018. Et, en 2018 également, il a été nommé membre de l'Académie des Beaux-Arts.

YVES ZURSTRASSEN

Après des études en arts graphiques à la fin des années '70, c'est en autodidacte qu'Yves Zurstrassen débute la peinture. Sa pratique s'affine par la visite des ateliers d'artistes et des expositions des peintres qu'il affectionne comme Fernand Léger, Stuart Davis, Willem De Kooning et Mark Tobey. Il entre en abstraction pour mieux la déconstruire et la questionner en développant un processus qu'il ne cesse de renouveler depuis. Son approche rappelle le principe du collage et du décollage en appliquant des pochoirs en papier sur des couches de couleurs successives.

Né à Liège en 1956, il vit et travaille à Bruxelles. En été, c'est au domaine des Davids que se poursuit son œuvre, au sein duquel il dispose d'un atelier. C'est tout naturellement que dès la conception du chai, il a été présagé d'intégrer une œuvre à même la surface du long couloir d'entrée. Yves Zurstrassen a proposé d'y déployer sa peinture 19.12.25 – Siesta en un mural de 3 × 11 mètres en carreaux de céramiques. Malgré l'apparente bichromie en rouge et gris de l'œuvre, les tesselles en pâte de verre se déclinent ici en six nuances, mouvantes au gré de l'ensoleillement.

De nombreuses expositions lui ont été consacrées, notamment à Bozar (Bruxelles, Belgique) et au Museo de Santa Cruz (Tolède, Espagne) en 2019, à la Fondation Antonio Perez (Cuenca, Espagne) en 2011, à l'Abao Vetus & Ars Nova Museum (Turku, Finlande) en 2008, au MAMAC (Liège, Belgique)...

Son œuvre a également été montrée dans des expositions collectives, entre autres au Museum Kurhaus à Kleve (Allemagne), Musée André Malraux au Havre (France), à l'Espace Hélène et Édouard Leclerc à Landernau (France)...

Yves Zurstrassen est représenté par les galeries Renos Xippas à Paris/Genève et par Baronian-Xippas à Bruxelles.





CONTACT

Les Davids

Route de Banon
84750 Viens
France

www.lesdavids.fr

Contact de presse
Club Paradis
Micha Pycke

+32 (0)486 68 00 70
micha@clubparadis.be

www.clubparadis.be

Contact de presse
Club Paradis
Albane Paret

+32 (0)476 57 37 82
albane@clubparadis.be

www.clubparadis.be