

Philippe Varone Vins  
Le Cube

Prix de section 2013



PATRIMOINE SUISSE  
SECTION DU VALAIS ROMAND

**PRIX 2013**





## REMERCIEMENTS

Nous remercions les maîtres d'ouvrage de nous avoir ouvert leur porte ainsi que les architectes pour leur disponibilité et leurs explications.

PATRIMOINE SUISSE \_SECTION VALAIS ROMAND

## **PRIX 2013**

Patrimoine autour de la vigne et du vin

## PRÉFACES

5

Service Cantonal de la Viticulture

7

La Commission du prix

13

Philippe Varone Vins SA

## LAURÉAT DU PRIX 2013

15

Le Cube | Relais gourmand \_bisse de Clavoz, Sion

## MENTIONS

23

Murs de vigne \_Martigny-Croix

29

Espace de dégustation \_Flanthey

35

Musée valaisan de la vigne et du vin \_Sierre

## NOMINÉS

40

Cave la Rodeline \_Fully

Clos de la Cochetta \_Sion

# SERVICE CANTONAL DE LA VITICULTURE

---

**PIERRE-ANDRE RODUIT**  
**CHEF DE L'OFFICE CANTONAL DE LA VITICULTURE**

«L'Art et le Vin sont les joies supérieures des hommes libres.»  
Aristote

La Commission du Prix a choisi de mettre en exergue « Le patrimoine autour de la vigne et du vin » et de distinguer des projets en rapport avec l'oenotourisme, les murs en pierres sèches et l'histoire.

Quelle belle et noble idée, puisque l'architecture et le vin partagent de nombreuses références communes : savoir-faire et précision, esthétique et beauté, créativité et émotion.

Ces deux formes d'art contemporain embellissent notre quotidien, soit par la réalisation d'édifices composés des matériaux nobles que sont la pierre, le bois et l'acier, soit par la transformation d'une matière première vivante, le raisin, en une source plaisir et de joie, le vin.

L'Etat du Valais participe activement au développement économique de la filière vitivinicole : il encourage les démarches visant à développer l'accueil et la vente directe, soutient les projets de conservation et d'entretien des murs en pierres sèches, contribue aux projets de recherche et aux publications historiques.

Notre canton possède des atouts pour devenir une destination oenotouristique incontournable : des paysages grandioses jouissant d'un ensoleillement exceptionnel, des vignes plantées sur des coteaux qui escaladent le ciel, des grands vins possédant du caractère et de l'identité.

Les lauréats de l'édition 2013, ainsi que les projets mentionnés et nominés, contribuent à ce projet ambitieux. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés.



# LA COMMISSION DU PRIX

## Patrimoine autour de la vigne et du vin

---

TADDE, ARCHITECTE

### L'ARCHITECTURE AUTOUR DU VIN

Quand il faut citer un objet de patrimoine typiquement valaisan, une des premières réponses qui vient à l'esprit est sans doute le vin. Celui-ci s'ancre en effet dans nos valeurs ancestrales les plus vénérées et appartient à notre culture, depuis toujours pourrait-on dire, puisque les études historiques menées à son sujet l'attestent. Toutefois, son évolution s'est opérée très lentement, plus lentement en quelque sorte que celle liée au développement du cadre de vie humain et à celui des techniques. Le «on a toujours fait comme ça» a prévalu pendant longtemps, jusqu'à ce que l'on se rende compte qu'une actualisation s'avérait indispensable. Les nouvelles générations de vigneron-encaveurs-producteurs sont à présent adeptes de techniques novatrices en la matière et leur production, le vin, a considérablement évolué. En bien, faut-il s'empresse de le souligner !

Répondant à cette modernisation, l'architecture autour du vin s'est aussi transformée. En de nombreux endroits, on a quitté les stéréotypes tout empreints de cette nostalgie rustique qui a engendré les caves et les carnotzets dans le style le plus kitsch. La contemporanéité de cette architecture émergente accompagne bien celle du vin, de son élaboration à sa maturation, puis à sa commercialisation. Un patrimoine se constitue ainsi dans un langage renouvelé.

En parallèle, les gens de la vigne et du vin prennent conscience aussi, petit à petit, de la valeur historique et paysagère que représente le bâti légué par leurs pères, à savoir les guérites et les murs de vigne. Ils s'attachent dès lors à les entretenir, à les restaurer, voire à utiliser, pour les murs par exemple, les techniques originelles dans le but de poursuivre l'œuvre entreprise au fil du temps. Il arrive malheureusement qu'en raison de circonstances diverses, qui vont de l'incompréhension au manque de moyens financiers, certains objets soient très mal transformés ou disparaissent carrément.

## LE PAYSAGE CONSTRUIT ET SES CONSTITUANTS

Le Valais, sciemment ou fortuitement peu importe, a su se doter d'un paysage construit extraordinaire, réussissant le tour de force d'associer deux termes a priori antinomiques : le «paysage», la beauté naturelle, intacte, pourrait-on dire, et le «construit», le bâti qui généralement porte atteinte à cette beauté. Il est d'ailleurs difficile, aujourd'hui, d'imaginer ce qu'était le territoire avant l'intervention humaine qui a érigé des kilomètres de murs en pierre sèche, qui a parsemé d'une quantité incroyable de petites guérites toutes ces vignes, qui a tracé des routes à travers celles-ci, conférant à ce territoire une échelle à dimensions humaines permettant d'en prendre la juste mesure.

Dans ce vignoble valaisan, l'architecture s'est forcément confinée dans une expression vernaculaire, parce que le propos restait toujours fort modeste, quand bien même quelques guérites affichent des dimensions d'une certaine importance. Et, si l'on peut relever des typologies variées, de la guérite grotte aménagée dans le mur à la guérite devenant presque mazot, socle en pierre et superstructure en bois, en passant par celles en pierre sèche ou en maçonnerie crépie, voire toute en bois, il faut reconnaître que l'innovation fait généralement défaut. On est en dehors du champ d'investigation de l'architecte.

A l'instar des cabanes de montagne, on a édifié sans trop se poser de questions, sans voir ce que les matériaux actuels pouvaient apporter. Ce n'est que tout récemment que les architectes ont pu investir ce domaine des cabanes alpines et démontrer que des technologies d'aujourd'hui pouvaient traduire la fonction en des formes nouvelles, audacieuses et de très belle facture.

L'exemple d'une guérite érigée dans un langage contemporain fait la démonstration que l'adaptation d'une telle construction est non seulement parfaitement possible dans un site où l'on aurait plutôt peur d'intervenir mais encore qu'elle devient valorisante pour celui-ci. Elle acquiert une notoriété que n'aurait sans doute pas une construction basée, de façon plus ou moins

mimétique, sur les archétypes de ce genre. Cela peut être dit en précisant que cette notoriété ne doit absolument rien au scandale ni au fait choquant.

Autre exemple, celui des murs en pierre sèche. La pierre sèche offre la souplesse d'adaptation au terrain avec laquelle le béton banché ne peut en aucun cas rivaliser, puisque ses banches, ses coffrages en d'autres termes, se mettent en place de façon rigide. La technique très ancienne de l'appareillage sans aucun liant s'avère en outre d'une grande efficacité pour le filtrage des eaux de ruissellement et garante d'une réelle pérennité, puisque le mur ainsi érigé échappe aux contraintes de poussée d'un terrain gorgé d'eau. Quand, toutefois, il les subit de façon destructrice, il se laisse beaucoup plus facilement réparer qu'un ouvrage en béton.

Des vigneron·ne·s l'ont bien compris et perpétuent dès lors cette tradition de la construction en pierre sèche, en investissant une part de leurs forces dans ces ouvrages, mais l'effort qu'ils consentent veut également porter sur leur souci de maintenir un patrimoine dont la valeur paysagère ne leur a pas échappé. Dans un hommage en quelque sorte à leurs prédécesseurs, ils innovent en créant des formes nouvelles adaptées à des fonctions nouvelles, générées notamment par les techniques mécanisées d'exploitation de la vigne. L'histoire est faite de renouvellements, elle ne s'arrête jamais.

## LA VITRINE DU VIN

La présentation, dans un but didactique ou autre, commercial par exemple, des différents métiers de la vigne et du vin, restait confinée jusqu'ici dans une sorte de muséographie passéiste, où régnait – et règne encore – la nostalgie du temps révolu à travers des clichés et des ambiances qui expriment le travail des pères. Personne n'aurait pratiquement l'idée de mettre en valeur le contemporain, jugé strictement fonctionnel et donc sans intérêt apparent.

C'est pourquoi les structures muséales sur le thème du vin se sont, presque partout on peut le constater, installées dans des décors sentant l'humidité de la cave ou, alors, le vieux bois. A la manière des carnotzets lambrissés – en Valais, on dit un peu à tort «boisés» – ces muséographies possèdent un caractère obsolète, en décalage avec le monde vivant du vin d'aujourd'hui.

Dès lors, quand le musée se transforme, quand il met en valeur le monde du vin avec toute la technologie d'aujourd'hui, quand il devient contemporain dans son langage, il s'affirme beaucoup plus fortement et apporte son enrichissante contribution au patrimoine vitivinicole. Le geste doit être salué et l'on peut espérer qu'il ne reste pas un fait isolé, mais qu'il constitue bel et bien un premier pas dans cette direction.

## EN GUISE DE CONCLUSION

Cette petite réflexion sur l'architecture autour du vin permet de mettre en évidence deux attitudes fondamentales dans l'acte de bâtir, l'une à caractère conservatoire, l'autre à caractère novateur, mais les deux, quand elles disent vrai, quand elles ne se basent pas sur le pastiche ou la copie plus ou moins servile, deviennent aussi remarquables et dignes d'éloges l'une que l'autre. Ce sont elles qui façonnent la tradition et le mot m'amène à conclure avec ce texte magnifique de Maurice Béjart, que j'ai déjà cité plusieurs fois et qui m'accompagne depuis plus de trente ans.

« C'est quand même curieux que ce mot, tradition, ait fini par devenir péjoratif et suggérer le contraire de ce qu'il faut y voir.

Être traditionnel est la pire des choses, quand ce devrait être un compliment ! La tradition est une recherche. C'est bien sûr la transmission, à travers les âges, de certains faits et attitudes. ce ne doit pas en être l'affadissement. Transmettre le message des créateurs du passé, c'est faire comme eux, et qu'ont-ils fait ? Ils ont cherché, ils ont pris des risques, se sont rebellés. se sont souvent fait mal voir. Ils n'ont jamais copié. » (Maurice Béjart in «Mémoires», Flammarion 1979, p. 147).

Ainsi, en s'inscrivant dans la tradition, une guérite, des murs en pierre sèche, un petit musée peuvent apporter leur contribution au patrimoine, ils peuvent l'enrichir par leur expression novatrice, précisément en ce sens qu'ils cherchent et qu'ils osent... sans copier.

Taddé (Charles-André Meyer)  
juin 2013





## **\_ VOIR, ENTENDRE, TOUCHER, SENTIR...GOUTER**

### **LE CUBE**

---

**PHILIPPE VARONE VINS SA \_SION**

Suspendu entre ciel et vignes, un cube insolite. Une ancienne guérite relookée par Philippe Varone et transformée depuis 2008 en espace de dégustation sensorielle. Un écrin contemporain pour les vins de la maison Philippe Varone Vins à Sion. Un lieu à l'image de son propriétaire : résolument moderne, mais paradoxalement attaché à la tradition. Traditionnel, Philippe Varone l'est dans son application à maintenir le patrimoine familial et les valeurs de ses ancêtres (la famille Varone figure parmi les pionniers de la production intégrée, un respect de l'environnement qui favorise la biodiversité de la faune et de la flore). Et moderne par sa conception de la vinification, de la dégustation et son goût pour les rencontres. Il propose ainsi une façon singulière de déguster ses crus en utilisant les cinq sens. «Le vin est un univers complexe. Il provoque des émotions sensorielles différentes d'un individu à l'autre. Je souhaite donner au public la possibilité d'exprimer son ressenti de façon libre et subjective» explique-t-il. Désormais, «voir, entendre, toucher, sentir, Goûter» est l'empreinte génétique de la maison.



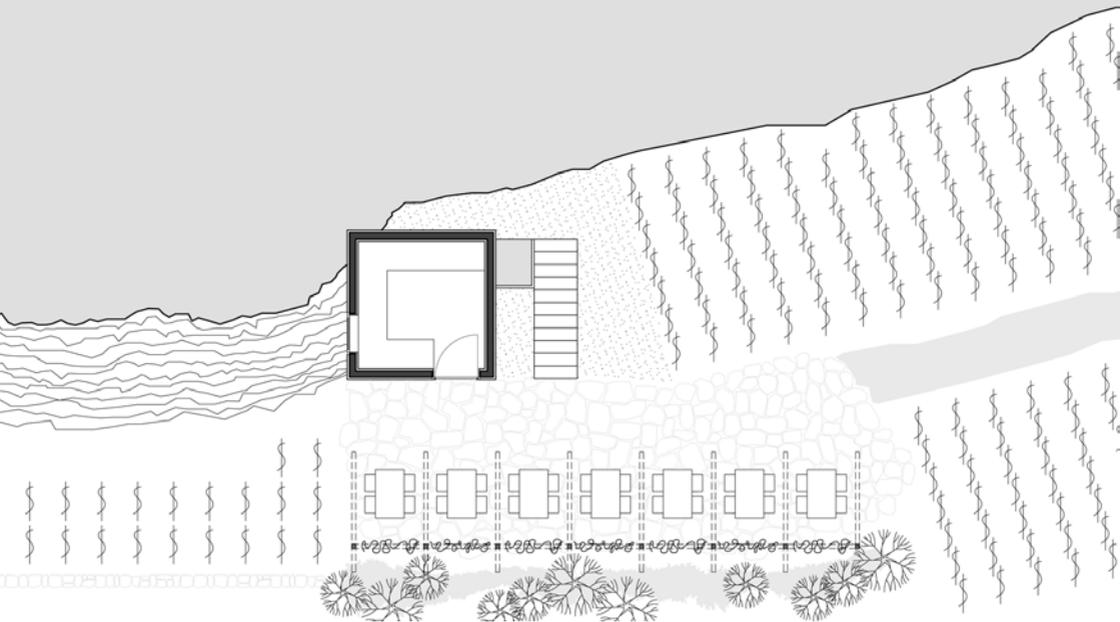
LE CUBE \_LAUREAT | PRIX DE SECTION 2013

# \_ TRANSFORMATION D'UNE GUERITE EN RELAIS GOURMAND

BISSE DE CLAVOZ \_SION

ATELIER D'ARCHITECTURE PASCAL VARONE





## **\_ TRANSFORMATION D'UNE GUERITE EN RELAIS GOURMAND BISSE DE CLAVOZ \_SION**

ATELIER D'ARCHITECTURE PASCAL VARONE

Le thème de la « guérite », petite remise agricole, n'est pas courant pour un architecte tant il est vrai qu'il relève plutôt des constructions vernaculaires. C'est pourtant une aventure différente qui est arrivé à cette modeste bâtisse que rien ne prédestinait à devenir une ambassadrice du monde du goût.

En 2006, Philippe Varone Vins nous contacte pour savoir s'il était envisageable de détourner de son affectation initiale une guérite esseulée et bientôt en ruine et ce avec toutes les difficultés légales liées à sa localisation hors zone à bâtir. L'idée était d'en faire une petite escale gastronomique et gourmande profitant d'une situation remarquable, à proximité d'un bisse apprécié des promeneurs et dans le magnifique panorama des vignes en terrasses caractéristiques du paysage séduinois.

La réflexion était lancée. Très vite, la surface restreinte de l'objet (3x3m) conduit à concentrer l'activité au niveau inférieur avec la création d'une petite cuisine desservant une généreuse terrasse partiellement couverte par une treille pour accueillir les convives. Le haut n'étant plus dévolu qu'à un petit sanitaire et un dépôt. Ce serait donc une halte d'été et de beau temps.

Restait à profiter de la sobriété formelle de l'existant et à renforcer ses qualités architectoniques dont notre guérite ne semblait pas avoir conscience. Ce fut fait par l'entremise d'une légère surélévation et par une couverture fuyante à un pan soulignant son effet de petite tour. Et la peau de métal s'imposa comme l'expression de la nouvelle vie et de la séparation du monde agricole. L'acier Corten l'emporta pour son aspect brut, aux couleurs chatoyantes, allant du brun profond à l'orange vif au gré des saisons et pour son aptitude à s'intégrer dans cet environnement minéral et de nature domestiquée.

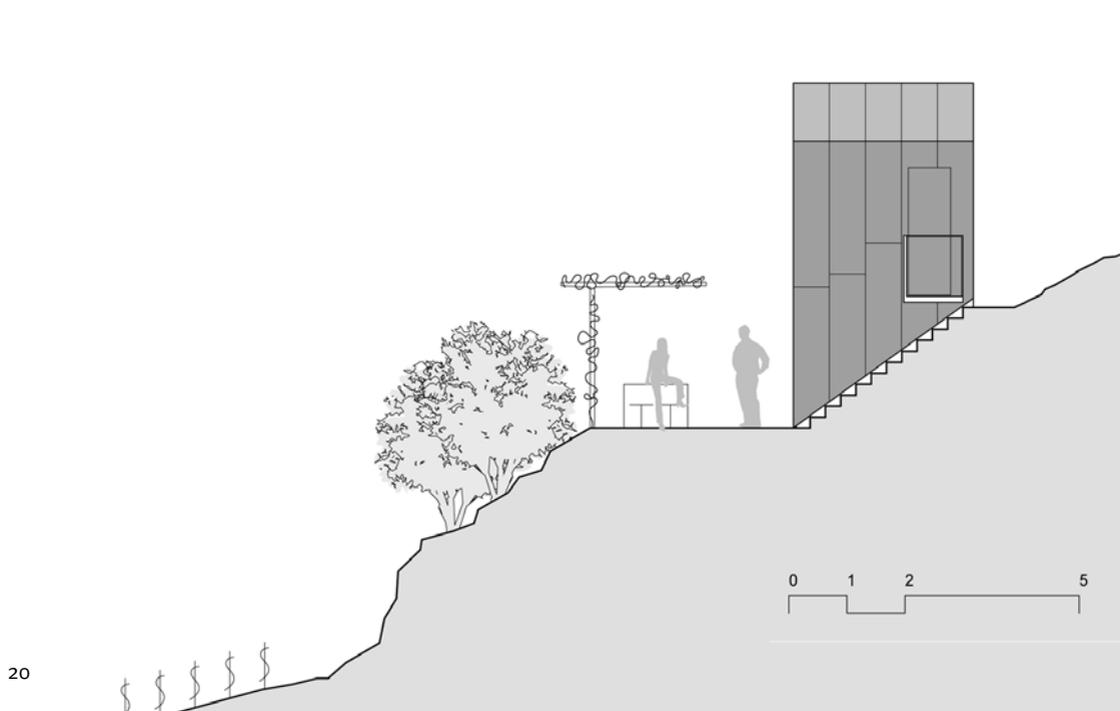
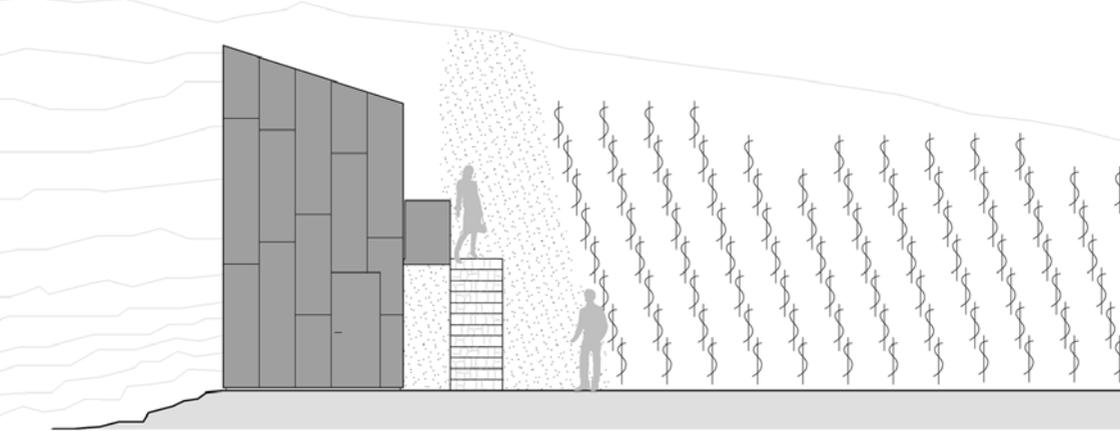
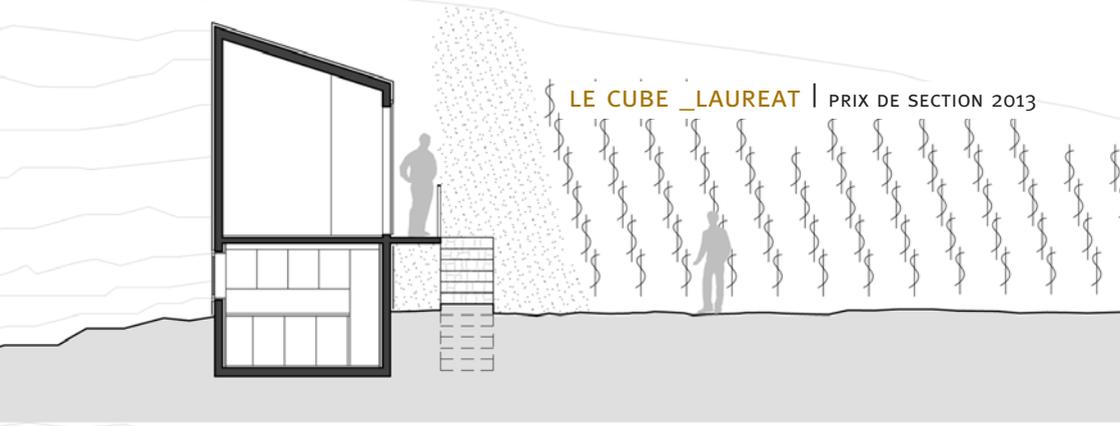
Ainsi, la guérite, devenue prisme, s'est présentée à son nouveau public qui se l'est appropriée en la rebaptisant du nom de «Cube» qu'elle porte désormais non sans une certaine fierté.







LE CUBE \_LAUREAT | PRIX DE SECTION 2013









# MURS DE VIGNE, MARTIGNY-CROIX

CÀVE GERALD BESSE

SARAH BESSE OENOLOGUE

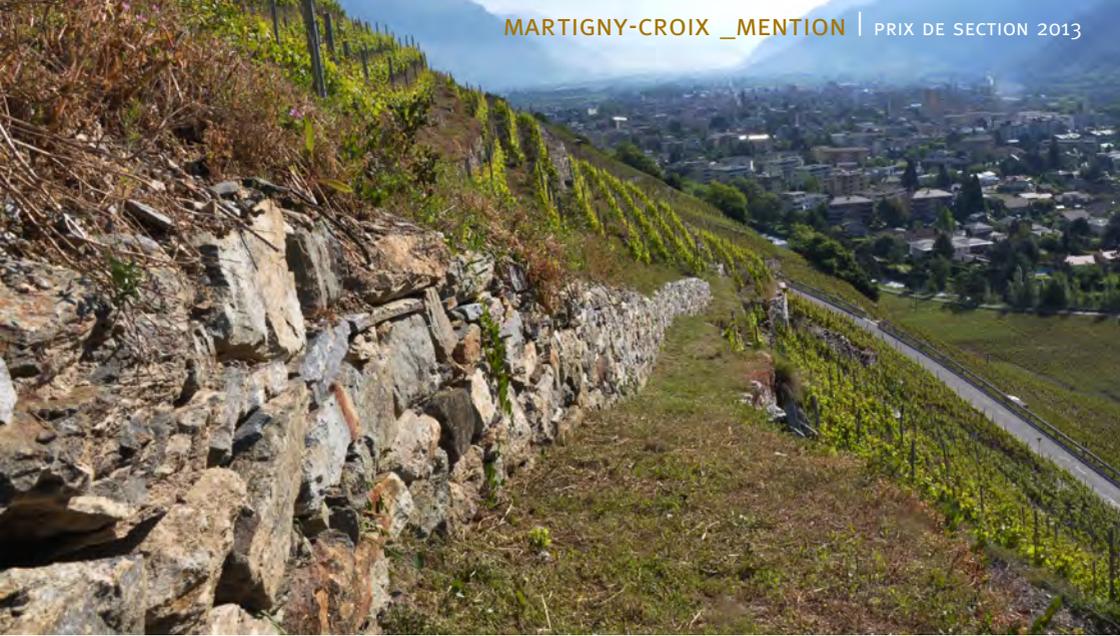


Le vignoble de Martigny étant particulièrement pentu, les vignerons de l'époque l'ont modelé en construisant des murs de pierres sèches. Ces murs retiennent la terre et diminuent la pente, ce qui limite l'érosion et facilite le travail de la vigne. Aujourd'hui, chaque vigneron a donc le devoir de maintenir et de conserver ces murs de pierres. Ils font partie de leur patrimoine et ils sont leurs outils de travail.

Dans ce projet, nous avons réalisé plusieurs ouvrages. Tout d'abord, nous avons refait deux murs existants qui s'étaient effondrés : le mur allongé qui délimite un chemin et le mur arrondi qui soutient un tablard. Ils sont intégrés et fondus dans le paysage. Puis, nous avons construit une rampe qui donne un accès aux machines sur cette parcelle. Il en résulte que l'entité viticole et traditionnelle est respectée tout en facilitant le travail de la vigne.

Lors de la reconstruction d'un mur, chaque pierre a sa place. Les pierres de fondation, grosses et robustes, donnent une assise au mur. Elles sont posées sur la roche mère ou sur de la terre très dure, ce qui permet une meilleure longévité du mur. Ensuite viennent les pierres de construction. Ces pierres sont calées et croisées lors de la réfection du mur afin de décaler les joints entre les pierres. La stabilité du mur est alors renforcée.

Derrière ces pierres de construction viennent les pierres de remplissage, qui servent de drain. Le mur est perméable et laisse passer l'eau, contrairement aux murs en béton et aux murs maçonnés à l'aide de béton et de pierres. Les pierres de remplissage



doivent former un plat et être calées entre elles pour garantir une bonne assise au mur. Plus le mur est stable et robuste, plus il deviendra vieux. Avec cette technique, les murs peuvent atteindre plus de 200 ans.

Chaque fois que l'on a bâti 1 mètre de longueur et 50 centimètres de hauteur, on incorpore des pierres de liaison. Ces pierres «lient» le mur à la terre et consolident son assise.

La pente du mur est très importante. On l'appelle le fruit et il est de l'ordre de 8 à 12 % environ, selon la hauteur. Il apporte un équilibre et une meilleure résistance à la poussée des eaux et de la terre.

Sur le sommet du mur, on dispose des couvertines, de larges et longues pierres qui renforcent cette dernière partie.

Quand on les observe de plus près, les murs de pierres sèches favorisent la vie de la flore et la faune. Les lézards verts, les araignées et les serpents s'y plaisent particulièrement. Quant aux fleurs, on y trouve des plantes grasses telles que la joubarbe et l'orpin. Ainsi, une biodiversité se crée dans ce microclimat et enrichit le coteau.

Les murs de pierres sèches font partie de notre paysage et de notre patrimoine ; ils sont indispensables au maintien de la culture de la vigne. C'est pourquoi il est nécessaire de respecter ces imposantes murailles de pierres qui se hissent le long de nos coteaux et dessinent nos vignobles.





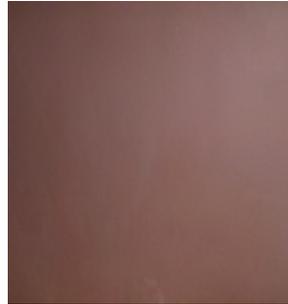
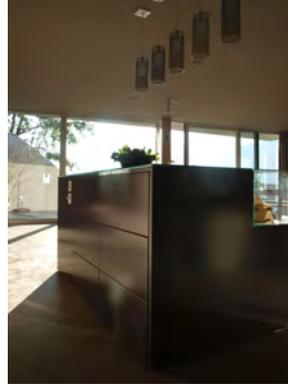
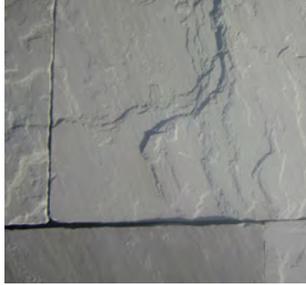




**ESPACE DE DEGUSTATION, FLANTHEY**  
CAVE CORDONIER ° LAMON

SOPHIE BESSE ARCHITECTE D'INTERIEURE





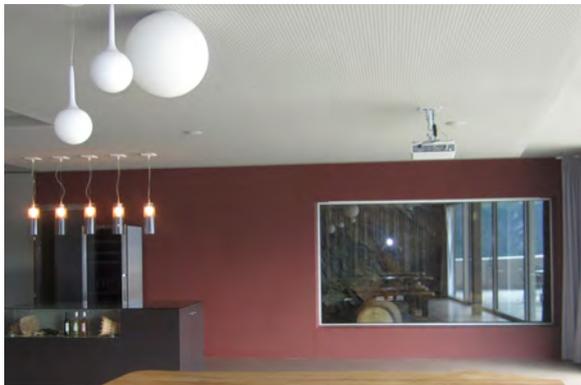
Le souhait du propriétaire de disposer d'un seul site rassemblant la production, l'accueil et la vente, résume le projet de cette cave. L'espace de dégustation, reflet de l'identité de l'entreprise, est le point central de la conception. C'est dans ce lieu que naît la rencontre entre l'œnologue et l'amateur.

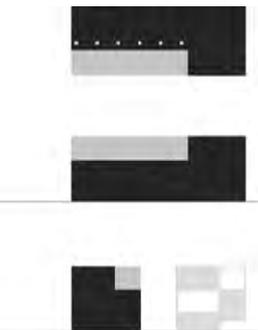
Les volumes s'inspirent de l'univers du vin et mettent en valeur les atouts du site. Le rocher naturel apparaît dans la salle des barriques, l'espace principal s'ouvre sur la vallée du Rhône, le château de Vaas est cadré par les ouvertures en façade, la terrasse est bercée par la mélodie du torrent. Des scénarios de mise en lumière permettent d'affiner les couleurs en jouant avec les reflets sur les murs.

Les matériaux, textures et teintes rappellent l'ambiance chaleureuse du carnotzet. Le mobilier, dessiné sur mesure, est fabriqué avec des matériaux d'origine locale pour que l'atmosphère reste simple et familiale. Les services sont dissimulés à l'arrière d'une paroi amovible. L'espace principal, ainsi libéré, permet un aménagement flexible lors de dégustations ou de conférences.

La relation établie entre l'espace et le vin permet une découverte gustative et visuelle agréable dans un cadre authentique et contemporain.

PRIX DE SECTION 2013 | FLANTHEY \_MENTION









**MUSEE VALAISAN DE LA VIGNE ET DU VIN,  
SIERRE**

VILLE DE SIERRE

NOMAD ARCHITECTES

Le Musée valaisan de la Vigne et du Vin est conçu en deux parties, de part et d'autre de la Raspille. A Salquenen, le volet viticole est installé dans la maison Zumofen datant de la fin du Moyen-Age et rénovée en 1991. A Sierre, le volet vinicole est aménagé dans la maison Meyer construite à la fin du XVIIIe siècle et contiguë au Château de Villa. En 2006, la Ville de Sierre organise une commande d'avant-projets pour sa réaffectation.

Le projet lauréat propose de restaurer les parties de l'ancienne maison vigneronne dont la valeur patrimoniale est attestée pour y installer les salles d'exposition. Les volumes intérieurs sont entièrement vidés pour augmenter la taille des espaces. La structure porteuse des murs en pierre sèche est révélée et la fonction domestique évacuée. Des liaisons sont créées entre les corps de bâtiments et les niveaux, jusqu'ici séparés.

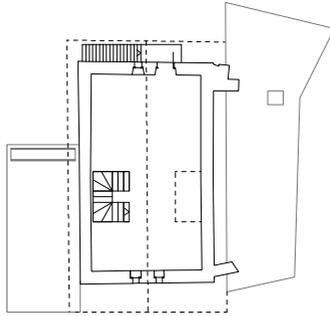
Un volume contemporain en béton sablé est ajouté à l'ouest, pour exprimer le changement d'affectation de la maison en musée et indiquer la nouvelle entrée du bâtiment public depuis la rue Sainte-Catherine. Il abrite les fonctions de service, telles que l'accueil, le bureau, l'archivage et les locaux techniques.

Afin de réduire l'emprise des installations techniques, le concept énergétique distingue le climat de l'annexe, plus stable et adapté au confort des occupants, et celui des espaces d'expositions capables de supporter des variations saisonnières plus importantes. L'énergie de chauffage est produite par une pompe à chaleur géothermique qui permet également un refroidissement estival. La ventilation naturelle des locaux est assurée par des prises d'air frais dans les caves et une extraction en toiture.

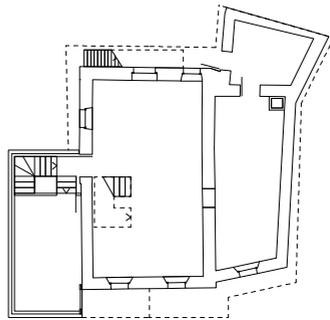


ÉLÉVATION SUD

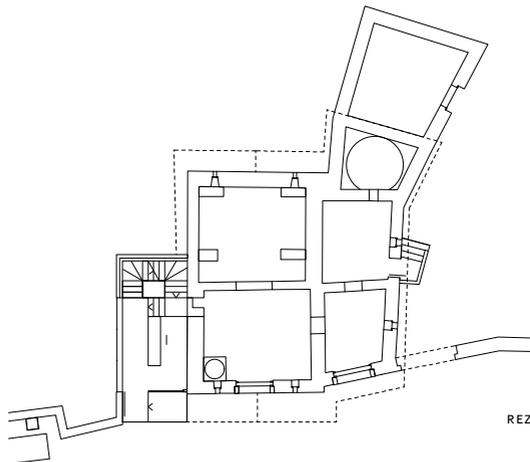




COMBLES



ÉTAGE



REZ-DE-CHAUSSÉE



CAVE LA RODELINE \_FULLY

Réalisation

2010

Maître de l'ouvrage

claudine et yvon roduit

Architecte

bonnard woefrey \_monthey



CLOS DE LA COCHETTA \_SION

Réalisation

1860 à 1903

Maître de l'ouvrage

robert gillard sa \_sion

commerce de vins



S'engager, c'est aussi

*écouter.*

Pour des solutions optimales en matière de placement, de prévoyance et de financement. C'est avec plaisir que nous vous conseillerons.

UBS SA  
Avenue de la Gare 36  
1950 Sion  
Tél. 027-329 31 11

*Nous n'aurons pas de répit*



[www.ubs.com/suisse](http://www.ubs.com/suisse)

# IMPRESSUM

## RÉCIPIENDAIRES DU PRIX 2013

### MAÎTRE D'OUVRAGE

Philippe Varone Vins , Sion

### ARCHITECTE

Pascal Varone, Sion

## COMMISSION DU PRIX 2013

Michel Troillet, architecte, président de la Commission

Emilie Schmid, architecte

Romaine Bertelletto-Syburra, historienne de l'art

Christophe Lugon-Moulin, architecte

Christophe Valentini, architecte

## RESPONSABLE D'ÉDITION

Patrimoine suisse,

Section Valais romand

Rue de la Lombardie 10, 1950 Sion

[www.patrimoinesuisse.ch](http://www.patrimoinesuisse.ch)

---

## CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Bittel, pp. 1,2,3,4 (couverture) ; pp. 13, 21

Pascal Varone Architecte, p. 15, 16, 17, 18, 19, 20

M. Gérald Besse, pp. 23, 25, 26, 27

M. Christophe Lugon-Moulin, p. 24

Mme. Sophie Besse, pp. 29, 30, 31, 32, 33

M. Michel Bonvin, p. 35, 37, 39

Nomad Architectes, p. 36, 38

Bonnard Woeffrey Architectes, p. 40 (haut)

Robert Gillard SA, p. 40 (bas)

## IMPRESSIION

Schmid Imprimeurs SA, Sion

N°ISSN: 1664-5480

Prix 2013 \_ Patrimoine Suisse - Section Valais Romand





— LAURÉAT DU PRIX DE SECTION 2013 \_ LE CUBE | RELAIS GOURMAND \_ BISSE DE CLAVOZ | SION  
— MAÎTRE D'OUVRAGE : PHILIPPE VARONE VINS \_ SION  
— ARCHITECTE \_ PASCAL VARONE \_ SION  
— RÉALISATION \_ 2006-2008