

**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

**CONCOURS DE PROJETS
POUR LA VALORISATION DE LA CAVE DU DOMAINE
DU GRAND BRÛLE A LEYTRON**

**RAPPORT DU JURY
AVRIL 2015**

MANDANT / MAÎTRE DE L'OUVRAGE / ORGANISATEUR

Le présent concours de projets est organisé par l'Etat du Valais, respectivement par le service cantonal des bâtiments, monuments et archéologie (SBMA) en collaboration avec le service de l'agriculture (SCA).

L'adresse de l'organisateur pour l'ensemble des correspondances et envois, à l'exception du rendu des projets (voir point 2.7) est la suivante :

Etat du Valais
Service des bâtiments, monuments et archéologie
Place du Midi 18
1950 Sion
Tél. 027 / 606.38.00
Email : daniel.rey@admin.vs.ch

SITUATION ACTUELLE ET INTENTIONS DU MAÎTRE DE L'OUVRAGE

Le Domaine du Grand Brûlé s'étend sur 12.5 hectares de vignes d'un seul tenant sur la commune de Leytron.

Sur le site, les infrastructures à aménager et à agrandir sont implantées dans la partie amont du parcellaire dans l'angle Nord-Est, le long de la Lozentze. En partie avale du Domaine, deux bâtiments dévolus jusque ici à l'exploitation, seront démolis ou réaffectés; celui implanté dans l'angle Sud-Est de la parcelle est voué à une démolition promise dès la mise à disposition des nouvelles structures. La qualité du second, guérite située plus à l'Ouest, est reconnue en matière de protection des sites et sera maintenue, voire assainie.

L'ensemble bâti au nord du parcellaire est composé d'une première bâtisse datant des années trente; elle a été annexée d'une seconde plus récente comprenant principalement les fonctions de vinification, de stockage et la salle de réception du Conseil d'Etat. Une dernière intervention remontant au début des années 2000 a consisté à aménager un espace de dégustation et de vente dans le volume existant du plus vieux bâtiment.

L'Etat du Valais par son service de l'Agriculture exploite jusqu'à présent plusieurs surfaces dédiées à la production et à la vinification, à savoir sur le Domaine du Grand Brûlé à Leytron ainsi que ceux de Châteauneuf (5.5 hectares) et de Viège (1.5 hectares). Le Maître de l'ouvrage souhaite donc fusionner ces entités distinctes en une seule regroupée sur le site du Grand Brûlé par un centre de compétence de la vigne et du vin conformément à la décision du Parlement et du Gouvernement.

L'objet consisite, dans les grandes lignes, à réunir sur un seul site la production de l'ensemble des vins de l'Etat; les surfaces de stockage nécessaires, celles concernant la garde de certains vins, un espace dédié à la romotion de la vigne et du vin et finalement une nouvelle surface d'accueil et de réception pour les besoins du Conseil d'Etat.

Le Domaine du Grand Brûlé doit persenter une image exemplaire et dynamique de la viticulture valaisanne. Il doit disposer d'un outil de travail moderne et performant afin d'atteindre ses objectifs de centre de compétence, tant technique que promotionnel.

Un projet de sauvegarde et de mise en valeur de la diversité générique a été mis sur pied sous l'appellation "Sélection Valais". Une convention de recherche pour les années 2013 à 2024 a été conclue avec Agroscope. L'objectif est de mettre à disposition des vigneronns les meilleurs plants d'arvine. Le Domaine du Grand Brûlé renforce encore ses activités de recherche et d'essais viticoles.

La mise en place d'une phylosophie d'excellence "Qualité de la vigne au verre" a été instaurée au Domaine du Grand Brûlé par une mise en valeur d'un terroir et a recherche de l'excellence. Il imprime une image œnologique et touristique forte pour le Valais. Le Domaine du Grand Brûlé est connu comme le lieu des réceptions officielles du Conseil d'Etat et doit servir de lieu de propmotion des vins du Valais et du canton dans son ensemble par une image respectueuse de la tradition, dynamique, diversifiée et innovante.

OBJECTIF DU CONCOURS

L'objectif du concours est de trouver le meilleur projet pour l'extension du complexe actuel du Grand Brûlé. Cette démarche devrait apporter des solutions répondant aux besoins en matière de locaux d'exploitation et d'espaces de promotion de la vitiviniculture.

La réflexion des architectes devrait également apporter des solutions avec un séparation claire des fonctions propres à la production, à la recheche et au développement ainsi qu'à la promotion et à l'administration.

De plus, au vu de la qualité panoramique du site, une importance sera donnée au traitement de la salle de réception, en particulier dans sa relation avec l'extérieur, tant su la partie frontale (vue sur le vignoble et la vallée du Rhône) qu'en amont dans sa relation avec la chaine du Haut-de-Cry et l'Ardevaz.

Une importance sera également apportée au traitement du nouveau complexe qui se devra d'offrir une certaine attractivité architecturale laissant refléter son contenu.

GENRE DE CONCOURS ET PROCEDURE

Il s'agit d'un marché de service au sens de l'art. 8 alinéa 5, d'une procédure ouverte selon l'article 9 de la "Loi concernant l'adhésion du canton du Valais à l'accord intercantonal sur les marchés publics" du 08 mai 2003 - d'un concours de projet selon l'article 3.3 et d'une procédure ouverte selon l'art. 6.1 du règlement SIA 142, édition 2009.

CONDITIONS DU CONCOURS

La participation au concours implique pour l'organisateur, le jury et les concurrents, l'acceptation des clauses du présent programme, des réponses aux questions, ainsi que des dispositions du règlement SIA 142 édition 2009, de l'accord intercantonal sur les marchés publics (AIMP), de la loi cantonale et de l'ordonnance sur les marchés publics (LcMP + OMP).

Le droit d'auteur sur les projets reste propriété des participants. Les documents relatifs aux propositions primées et mentionnées deviennent la propriété du maître de l'ouvrage.

Le règlement SIA 142 fait foi pour tous les points non réglés par le présent programme. Les concurrents qui rendent un projet s'engagent à respecter les lois et règlements susmentionnés.

Pour rappel (art.1.4 du règlement SIA 142) : les concours se déroulent dans l'anonymat. Le maître de l'ouvrage, les membres du jury, les participants et les professionnels mandatés se portent garants de l'anonymat des travaux de concours jusqu'à ce que le jury ait jugé et classé les travaux de concours, attribué les prix et mentions et prononcé une recommandation pour la suite de l'opération.

Les variantes ne sont pas admises.

Les décisions du jury peuvent faire l'objet d'un recours dans les 10 jours dès leur notification auprès de la Cour de droit public du Tribunal Cantonal à Sion. Ledit recours comprendra un exposé concis des motifs et des conclusions, la signature du recourant ou de son mandataire.

PRESCRIPTIONS OFFICIELLES

Les bases du présent concours sont :

- La loi concernant l'adhésion du canton du Valais à l'accord intercantonal sur les marchés publics du 08 mai 2003.
- L'accord intercantonal sur les marchés publics (AIMP) du 25 novembre 1994 / 15 mars 2001,
- L'ordonnance du 11 juin 2003 sur les marchés publics.

LANGUE

La langue de la procédure est le français.

PARTICIPANTS

Le concours est ouvert aux architectes inscrits sur la liste permanente d'un canton, ou diplômés d'une école d'architecture de niveau universitaire, d'une école technique supérieure ou titulaires d'un titre équivalent d'une école étrangère, ou inscrits au registre suisse A ou B, ou répondant aux exigences de la liste permanente du canton du Valais, fixées par le service de protection des travailleurs et des relations du travail (Tél. 027 606 74 00 (F) / 027 606 74 01 (D)).

JURY

Le jury est composé des personnes suivantes :

Président:

Olivier Galletti, Architecte à Lausanne.

Membres:

Nicolas Crettenand Valais-Wallis Promotion.

Gérald Dayer Chef du service de l'Agriculture

Sandra Maccagnan Architecte à Bex

Patrice Martinet Président de la commune de Leytron

Alexandre Rey Architecte à Grimisuat

Pascal Varone Architecte à Sion

Expert:

Axel Maye Producteur à St-Pierre-de-Clages

Suppléants:

Pierre-André Roduit Chef de l'office de la viticulture

Daniel Rey Architecte SBMA

Secrétariat :

Le secrétariat est assuré par le SBMA.

REPONSES AUX QUESTIONS

Les réponses aux 24 questions anonymes ont été envoyées à tous les concurrents et membres du jury le 5 décembre 2014.

EXAMEN PREALABLE

Conformément au règlement SIA 142, tous les projets ont fait l'objet d'un examen portant sur leur conformité avec le règlement du concours. L'examen a été réalisé par le SBMA et le responsable de l'office de la viticulture. Il a porté sur les points suivants :

1. délais de rendu
2. respect du périmètre
3. respect des prescriptions officielles
4. programme des locaux
5. valeurs statistiques

Point 1

Tous les projets sont parvenus au service des bâtiments pour le vendredi 27 mars 2015, soit dans les délais avec tous les documents demandés.

Point 2

Les projets respectent généralement le périmètre mis à disposition à l'exception du projet n°2 qui déborde avec la partie avale de son bâtiment. Les projets n°7 et n°31 proposent clairement une implantation en-dehors du périmètre, en zone viticole protégée. Ces trois projets sont toutefois admis au jugement mais exclus de la répartition des prix.

Point 3

Le contrôle du respect des distances aux limites, à la forêt et entre bâtiments a été fait. Question a été soumise au jury de savoir si le projet n°8 pose un souci particulier de par sa proximité avec la partie cadastrée "forêt". Ses remarques sont transmises au jury en début de jugement.

Point 4

Certains projets apportent quelques interprétations ou modifications au programme des locaux. Elles sont signalées dans l'analyse de chacun des projets ci-après.

Le respect des autres contraintes particulières et du rapport entre les différentes fonctions du programme n'a pas été contrôlé.

Point 5

Considérant que les valeurs statistiques, calculs du cube SIA, des surfaces de façades, des surfaces brutes de planchers et de toitures, n'étaient pas des éléments déterminants pour les premiers tours d'élimination, ces valeurs n'ont pas été contrôlées pour l'ensemble des projets. Les valeurs qui figurent dans le présent rapport sont celles données par les architectes.

Les volumes SIA des projets retenus au dernier tour ont été vérifiés avant l'analyse finale et l'établissement du classement.

JUGEMENT

Le jury s'est réuni les mercredi 15 et vendredi 17 avril 2015.

L'ensemble des membres du jury, suppléants et expert a participé aux présentations et analyses des projets à l'exception de M. Axel Maye qui s'est excusé pour la matinée du 15 avril 2015.

Après avoir pris connaissance de l'examen préalable et examiné en détail les questions liées au respect des prescriptions officielles, le jury, conformément à l'article 19.1 alinéa b de la norme SIA 142, décide d'exclure de la répartition des prix les projets n° 2, n°7 et n°31 qui ne respectent pas le périmètre ainsi que le projet n°8 qui s'implante à une distance jugée insuffisante par rapport à la partie cadastrée "forêt".

Analyse du site et du programme

Après avoir pris connaissance de l'ensemble des projets déposés le jury a effectué une visite du site. Une fois encore il a constaté la qualité de la situation du terrain proposé. En effet ce lieu propose, comme souvent en Valais, un rapport au paysage à l'échelle de la vallée et des montagnes mais il offre surtout la possibilité d'embrasser d'un coup d'œil le vignoble allant de Sion à Martigny. Il permet également un rapport intéressant à l'échelle plus proche du vignoble, le parcours d'accès étant en soi une mise en scène des vignes du domaine. Cette qualité tranche avec le caractère hétérogène et banal du bâti existant

Réflexion sur l'ensemble des projets

Lors de la visite des lieux, le jury a relevé la qualité du site mis à disposition et la diversité des possibilités offertes aux concurrents. Au cours de l'analyse des projets, il a pu apprécier la diversité des

propositions des architectes. Il relève que les 31 projets proposés sont de grande qualité et apportent tous, à des degrés divers, une contribution à la résolution du problème posé.

Critères de jugement

Les critères de jugement, ci-après, ne sont pas énumérés selon leur ordre d'importance. Les concurrents et le jury peuvent les apprécier et les pondérer en tenant compte des avantages et inconvénients relatifs aux partis proposés ou choisis :

Concept général

Occupation rationnelle du terrain.

Qualité du concept, situation, volumétrie, rapport au paysage et aux bâtiments existants, espaces extérieurs.

Prise en compte du territoire.

Accès (personnes et véhicules).

Développement durable : la qualité d'un lieu et du patrimoine existant sont également des ressources limitées.

Fonctionnalité

Système distributif, structurel et fonctionnel.

Organisation correcte des différentes fonctions.

Circulations intérieures adaptées aux besoins des utilisateurs, simples et rationnelles.

Développement durable : proposition typologique permettant une flexibilité du plan.

Qualités architecturales

Traitement des thèmes.

Traduction du concept en une expression architecturale adéquate.

Qualités des espaces (intérieurs et extérieurs).

Adéquation du système constructif choisi au concept architectural.

Développement durable : utilisation de ressources locales.

Economie

Du projet et du terrain.

Respect des surfaces données dans le programme des locaux.

Rationalité de l'exploitation.

Système constructif simple.

Compatibilité du projet avec le concept Minergie.

Priorité usagers

Sécurité et propreté

Efficacité de la production

Analyse de détail des projets

1^{er} Tour

Lors du premier tour, le jury a décidé d'éliminer les projets qui présentaient des difficultés de conception et leur relation au site ainsi que dans leur volumétrie générale.

Le jury a pu les apprécier et les pondérer en tenant compte des avantages et inconvénients relatifs aux partis proposés ou choisis :

Les 10 projets suivants ont été éliminés :

- N° 3 APUS APUS
- N° 4 TCHÔCEP
- N° 6 ENTRELIGNES
- N° 7 ADDENDUM
- N° 12 ASSEMBLAGE
- N° 18 GUILLAUME BALZ
- N° 21 L'ARDEVE
- N° 25 DIOLINOIR
- N° 26 ARTVIN
- N° 27 DALTON

2^{ème} Tour

Pour le deuxième tour, le jury a analysé les projets avec les critères définis à l'article 6 du programme dans leur globalité. Il a analysé en particulier le fonctionnement général du projet et l'opportunité d'une réalisation en étape.

Les 13 projets suivants ont été éliminés :

- N° 1 DYONISO
- N° 5 PHARE-EN-HAUT
- N° 8 EXTRAMUROS
- N° 10 PHENIX
- N° 11 BOTRYTIS CIRENEA
- N° 14 APERO
- N° 15 IN VINO VERITAS
- N° 17 ETIENNE
- N° 20 LA CIGALE ET LA FOURMI
- N° 22 TERRE ET TREILLE

N° 23 L'ENTE

N° 29 DE LA VIGNE AU VERRE

N° 31 GRAND CRU

3^{ème} Tour

Pour le dernier tour d'élimination, le jury a analysé le fonctionnement détaillé des projets et les propositions soumises concernant une gestion différenciée des accès et cheminements demandés pour la production et le public.

Les 3 projets suivants ont été éliminés :

N° 9 ROCHES

N° 28 SEDIMENTAIRE

N° 30 HAUT DE CRY

A l'issue de ce dernier tour, le jury effectue un tour de contrôle et décide de reconsidérer le projet n° 28 " SEDIMENTAIRE" qui est finalement primé. En ce qui concerne les autres projets, il confirme ses décisions antérieures.

Classement et attribution des prix

Le jury dispose d'une somme globale de Fr. 85'000.- pour attribuer des prix et des mentions. Il décide de classer les 6 projets restants et de leur attribuer les prix, mentions et montants suivants :

1 ^{er} rang/1 ^{er} prix	n°24	LA GRANDE CAVE BRULEE	Fr. 24'000.-
2 ^{ème} rang/1 ^{ère} mention	n° 2	DUC & PIC	Fr. 16'000.-
3 ^{ème} rang/2 ^{ème} prix	n°13	TERRE A TERRE	Fr. 18'000.-
4 ^{ème} rang/3 ^{ème} prix	n°19	UNE GRANDE ANNEE	Fr. 12'000.-
5 ^{ème} rang/4 ^{ème} prix	n°16	LA PART DES ANGES	Fr. 9'000.-
6 ^{ème} rang/5 ^{ème} prix	n°28	SEDIMENTAIRE	Fr. 6'000.-

Conclusions et recommandations du jury

Au terme du jugement, le jury a tenu à souligner l'effort des concurrents dans la recherche de réponses aux problèmes posés.

La qualité et la diversité des propositions présentées ont mis en évidence la difficulté des choix à effectuer par les architectes en termes d'implantation, de volumétrie et de relations aux bâtiments existants de manière à proposer une mise en forme cohérente et harmonieuse du programme.

A l'unanimité, le jury propose au maître de l'ouvrage de confier à l'auteur du projet **N° 24 "LA GRANDE CAVE BRULEE"**, la poursuite des études en vue de sa réalisation.

Ce projet, par son attitude face au site, et sa mise en forme du programme, répond globalement aux objectifs et aux exigences formulées par le maître d'ouvrage.

Le mandat attribué au lauréat correspond au minimum au 60.5% du total selon l'article 7.9 du règlement SIA 102 (édition 2003).

Le jury remercie l'ensemble des concurrents pour leur contribution à la découverte de solutions.

APPROBATION DU RAPPORT DU JURY

Après lecture et contrôle du présent rapport, le jury l'adopte et y appose sa signature.

Arrivé au terme de ses délibérations, le jury, à l'unanimité des membres, décide d'attribuer le premier prix au projet:

n° 24 "LA GRANDE CAVE BRÛLÉE"

Et de proposer ce projet pour la poursuite des études en vue de sa réalisation.

Sion, le 30 avril 2015

Signatures du jury:

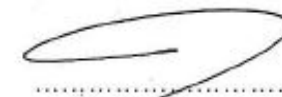
Olivier Galletti



Nicolas Crettenand



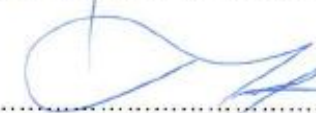
Gérald Dayer



Sandra Maccagnan



Patrice Martinet



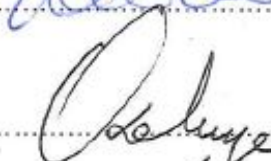
Alexandre Rey



Pascal Varone



Axel Maye



Pierre-André Roduit



Daniel Rey

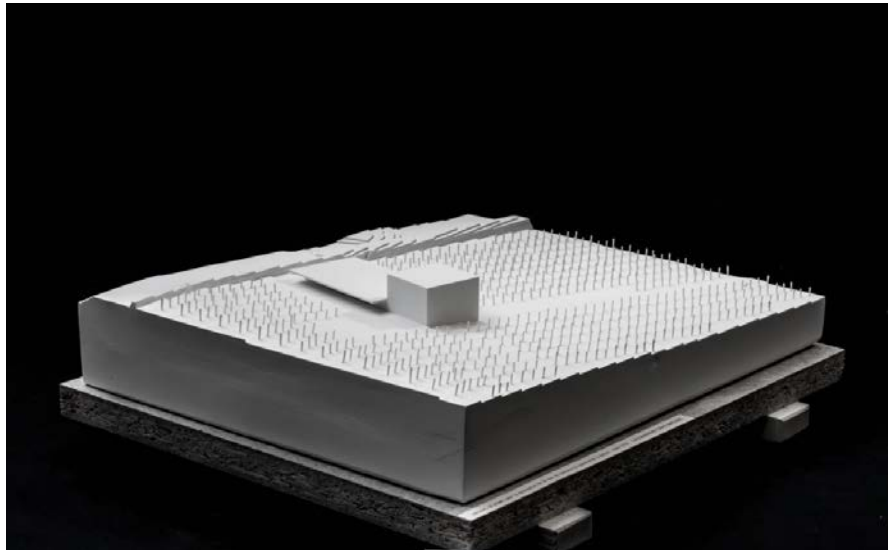
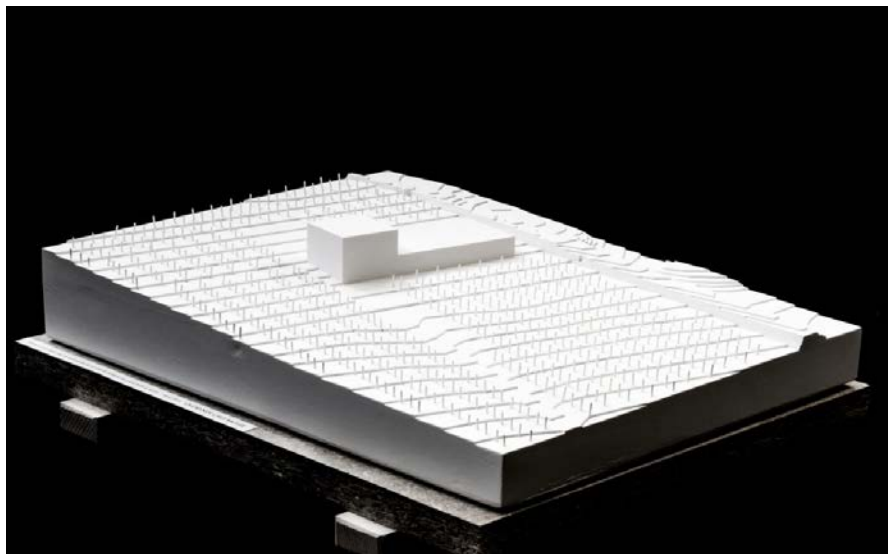


EXPOSITION

Le vernissage officiel de l'exposition aura lieu :

**le lundi 11 mai 2015 à 18 heures
à l'Espace Chavaz de l'Ecole d'Agriculture du Valais,
Av. Maurice Troillet 260 à Châteauneuf-Sion.**

Les projets seront ensuite exposés du lundi 11 mai 2015 au vendredi 22 mai 2015; la salle sera ouverte de 16h00 à 17h30.



1er rang / 1^{er} prix

N° 24

LA GRANDE CAVE BRÛLEE

Fr. 24'000.-

Auteur

Savioz Fabrizzi Architectes
Rue de l'Industrie 23, 1950 Sion

Collaborateurs

Claude Fabrizzi, Laurent Savioz, Lionel Ballmer, Cindy Fabrizzi, Etienne Gilloz, Maria Iglesias, Larissa Jean-Richard, Nathan Jollien, Christian Lamon, Jean-Pascal Moret, Loïc Nellen, Barbora Pisanova, Fabian Wieland.

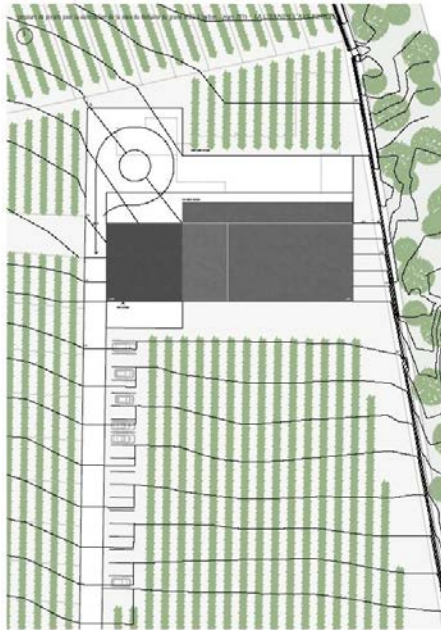
Le projet se caractérise par la précision de l'organisation spatiale de l'ensemble des usages. Le parcours menant de l'entrée des visiteurs à la salle de réception en est l'élément central aboutissant à une magnifique mise en scène du vignoble et de l'ensemble du paysage.

Le projet implante un nouveau bâtiment en aval du bâtiment existant dans un volume compact organisant clairement production et accueil des visiteurs. Cette décision garantit la permanence du travail de la cave en limitant au mieux les nuisances du chantier. En aval directement au bout du grand parcours d'accès ayant longé l'ensemble du domaine l'entrée accueille les visiteurs et leur propose le début d'un parcours leur offrant un lien à la fois avec le travail de la cave et une découverte du paysage viticole.

En amont l'accès pour la réception des vendanges en lien avec une place de service est clairement séparée de l'entrée aval, elle est bien dimensionnée. Directement en lien avec le pressoir elle initie l'organisation des espaces de production tout en permettant un accès de service pour les espaces d'accueil.

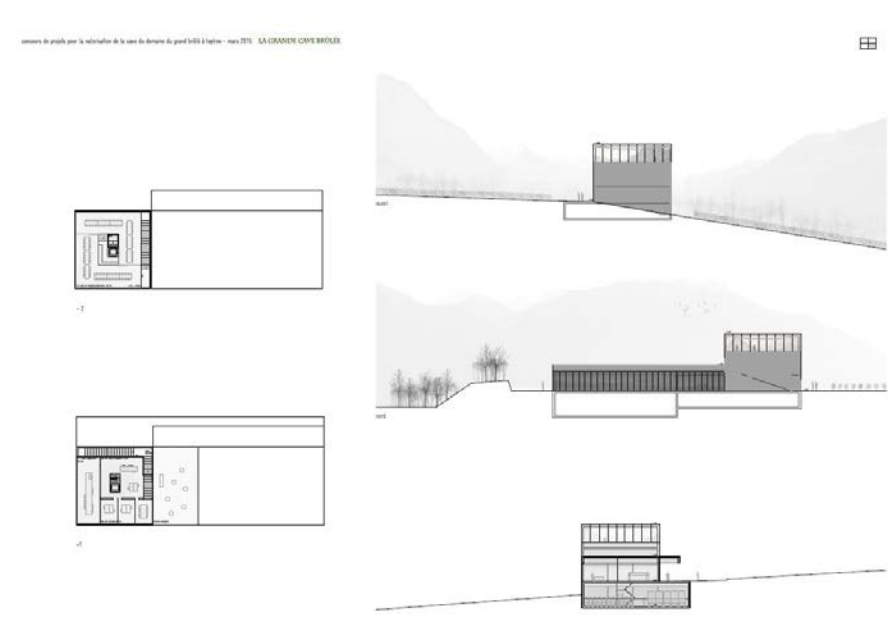
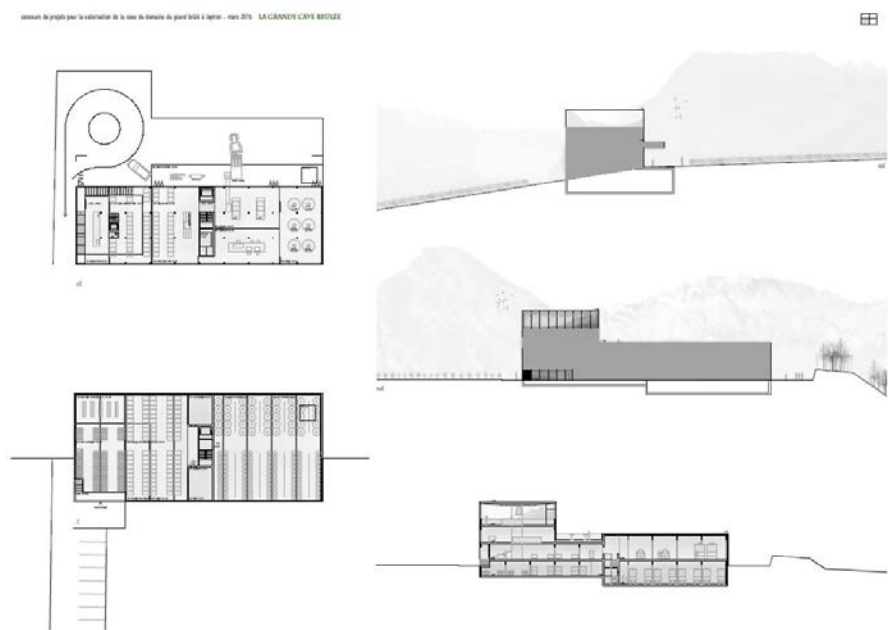
La précision de l'organisation des espaces de production garantit flexibilité et efficacité du travail de la cave. Les espaces de travail comme le laboratoire sont en lien avec la lumière naturelle, les sous-sols étant naturellement réservés pour les espaces de stockage nécessitant la plus grande stabilité au niveau des températures. La proximité et la simplicité des relations entre l'espace de vente et la production permettent d'entrevoir une grande efficacité dans la gestion quotidienne de la cave. Au niveau des coûts de construction, le projet présente un volume nettement plus bas que la moyenne des projets déposés, la simplicité des principes structurels en lien avec cette compacité le situe parmi les projets les moins onéreux des projets déposés.

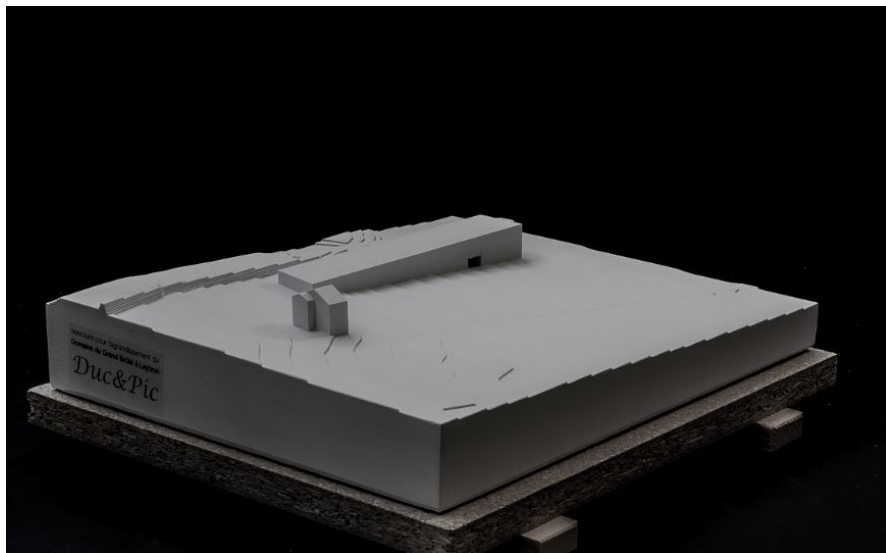
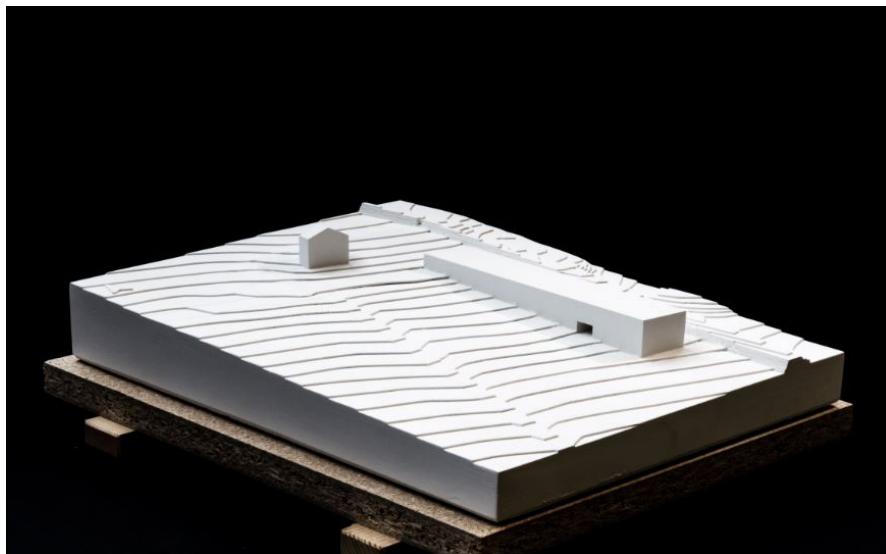
Du bas du domaine le visiteur perçoit un volume sombre un peu énigmatique couronné d'un vitrage signalant son caractère public. En s'approchant il est attiré par la seule ouverture par laquelle on aperçoit la cave à barriques. Il est ensuite naturellement conduit jusqu'à l'espace de vente puis de dégustation. En poursuivant son parcours il aboutit dans la salle de réception qui propose une vue panoramique sur l'ensemble du vignoble et des montagnes. Par la mise en scène du vignoble, ce lieu est parfaitement adapté à l'accueil à la dégustation ainsi qu'à toute autre activité dont le but est la mise en valeur du terroir valaisan. Le clin d'œil au nom du domaine est apprécié et devra faire l'objet d'un travail de développement tant pour sa mise en œuvre constructive que d'identification du domaine.



PROJET
 Le projet de réhabilitation de la cave de domaine du grand hôtel à la Grande-Croix-Bretelle, en Savoie, a été confié à l'agence d'architecture La Grande-Croix-Bretelle. Le projet consiste à réhabiliter l'ancienne cave de la cave de domaine du grand hôtel à la Grande-Croix-Bretelle, en Savoie, afin de créer un espace de réception et de dégustation de vins de la région. Le projet a été réalisé en collaboration avec le maître d'ouvrage, le grand hôtel à la Grande-Croix-Bretelle.

CONTEXTE
 Le projet de réhabilitation de la cave de domaine du grand hôtel à la Grande-Croix-Bretelle, en Savoie, a été confié à l'agence d'architecture La Grande-Croix-Bretelle. Le projet consiste à réhabiliter l'ancienne cave de la cave de domaine du grand hôtel à la Grande-Croix-Bretelle, en Savoie, afin de créer un espace de réception et de dégustation de vins de la région. Le projet a été réalisé en collaboration avec le maître d'ouvrage, le grand hôtel à la Grande-Croix-Bretelle.





2ème rang / 1ère mention

N° 2

DUC & PIC

Fr. 16'000.-

Auteur Evéquoze Ferreira Architectes
Route des Ronquos 1, 1950 Sion

Collaborateurs Isabelle Evéquoze, Nuno Ferreira, Francine Gurtner, Magnolia Jacquier, Alice Gras, Raphaël Udriot, Alexandre Crettenand.

Le projet propose une implantation claire et géométriquement affirmée, parallèle à la digue comme réponse à l'environnement de vignobles et à la forte présence des montagnes. Il se matérialise par un objet unique, en forme de barre, en remplacement de la cave existante, entièrement démolie, à l'exception du bâtiment historique qui est conservé et réaffecté en guérite pour les ouvriers agricoles. Ce parti implique un dépassement des limites du périmètre au sud.

Le programme suit la logique de la linéarité et profite de la déclivité du terrain. Il s'organise de manière très rationnelle et logique partant de la réception de vendanges au nord, passant par l'élevage du vin pour se terminer par les locaux de dégustation. Les locaux administratifs trouvent leur place au niveau supérieur en relation avec la salle de réception du public alors que la cuverie et le local à barriques sont au sous-sol. Ce dispositif fonctionnel, accompagné d'une rampe latérale à l'ouest, permet également au visiteur de découvrir à la fois le paysage à travers une façade en métal perforé mais il se veut également varié et didactique en longeant les activités de la cave et les étapes de la fabrication du vin. Les accès agricoles sont discrètement relégués à l'est entre le bâtiment et la digue.

Le jury relève la rationalité de la proposition et le bon fonctionnement de l'ensemble. Il apprécie également le caractère fermé du volume qui exprime bien son affectation tout en permettant de profiter de l'extérieur comme de l'intérieur le long du parcours qui fait aussi office de tampon thermique. Cette organisation implique toutefois que la salle de réception soit fortement orientée et ne profite que d'une partie sectorielle du paysage.

Le volume construit, somme toute relativement modeste, s'intègre harmonieusement à l'environnement et à sa topographie avec pour corollaire de mettre en évidence le bâtiment historique qui gagne en importance et devient le véritable signe de la présence du domaine. Dans ce sens le jury regrette qu'il n'ait pas été traité comme tel avec une architecture revisitée et qu'il ne s'impose pas comme élément significatif d'arrivée dans le dispositif mais, au contraire qu'il soit simplement relégué dans un rôle subsidiaire sans attention particulière.

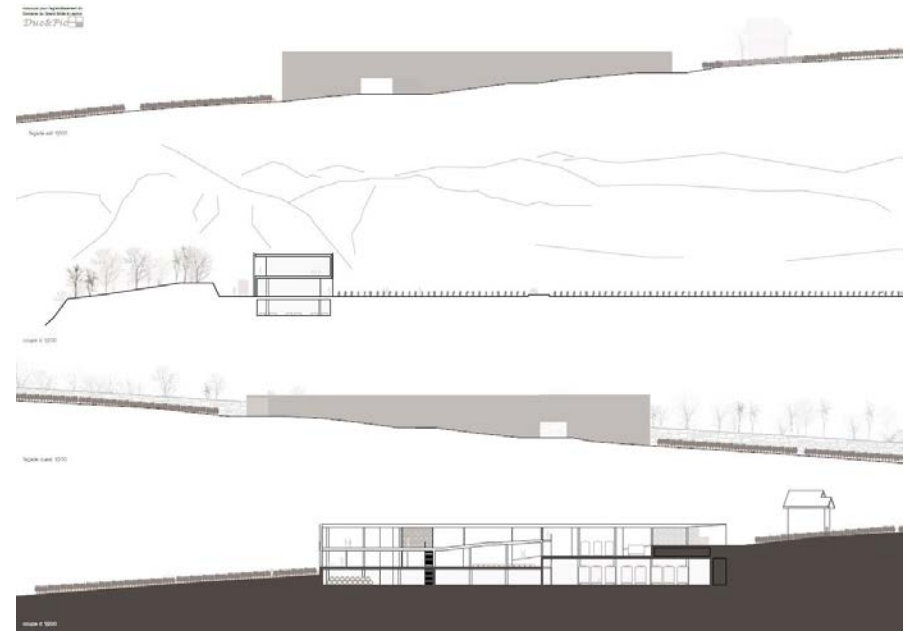
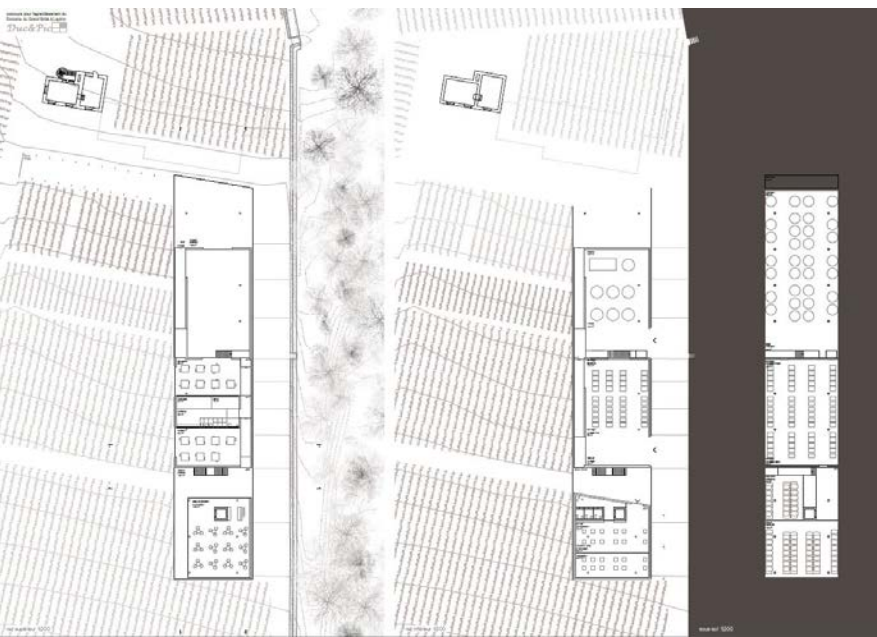
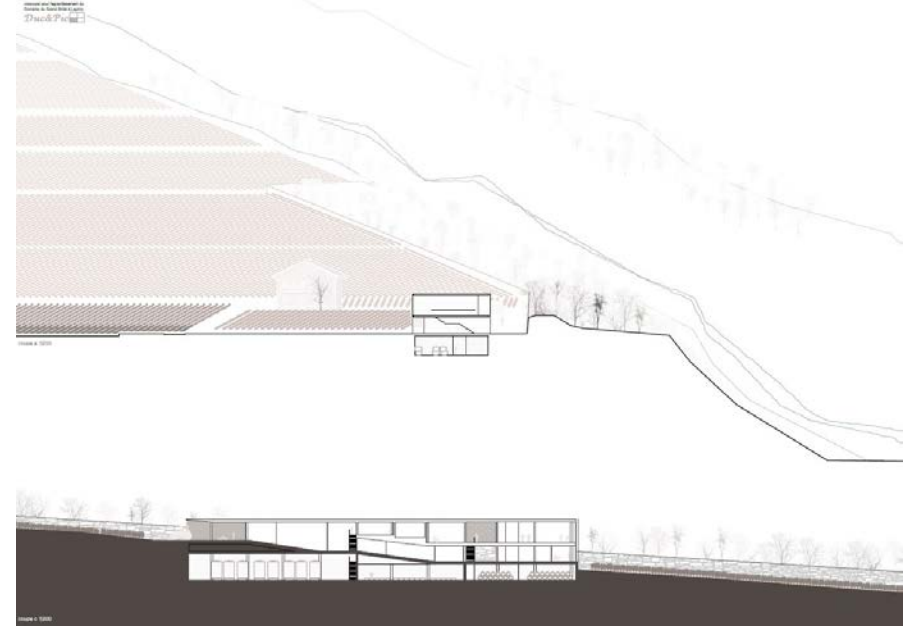
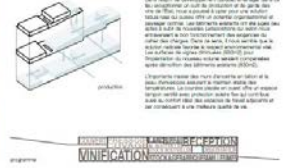
De par sa rationalité, le projet est économique. Il se situe légèrement au-dessus de la moyenne pour le volume et les surfaces mais au-dessous pour le développement des façades et la toiture.



Duc&Pic

La ferme de grand vin, anciennement dite de la Côte d'Or, est l'un des lieux de production de vin les plus prestigieux de France. Elle est située dans le département de la Côte d'Or, à proximité de Dijon, dans la région de Bourgogne. Le projet de Duc&Pic vise à créer un espace de vente et de dégustation de vin, ainsi qu'un lieu de rencontre pour les amateurs de vin.

Le projet de Duc&Pic vise à créer un espace de vente et de dégustation de vin, ainsi qu'un lieu de rencontre pour les amateurs de vin. Le projet est situé dans le département de la Côte d'Or, à proximité de Dijon, dans la région de Bourgogne.





3ème rang / 2ème prix

N° 13

TERRE A TERRE

Fr. 18'000.-

Auteur Dias-Cottet Architectes – Brandao Costa Arquitectos
Ch. de Contigny 3, 1005 Lausanne

Collaborateurs Nuno Brandao Costa, Cintia Pires, Tiago Dias, Stéphane Cottet, Vincent Gentizon.

Le projet s'impose comme un bâtiment monolithique univoque à forte identité représentative à la fois étatique, de cave et en lien au terroir de par son langage et sa matérialité en pisé (mélange de terre et béton).

Le jury a apprécié l'ambition et la représentativité de cette image, caractérisée par la présence de deux voûtes ponctuant de part et d'autres les entrées principales, comme une construction singulière et fortement ancrée dans le paysage.

Au nord, la voûte prolonge l'espace couvert dédié à l'exploitation. La mise en relation des locaux à travers cet espace ainsi que le parcours du raisin, de la vendange au pressoir, à la mise en cuve et en bouteilles, est simple et efficace. Les deux puits de lumière permettent un apport en éclairage naturel des locaux tout en préservant les apports de chaleur.

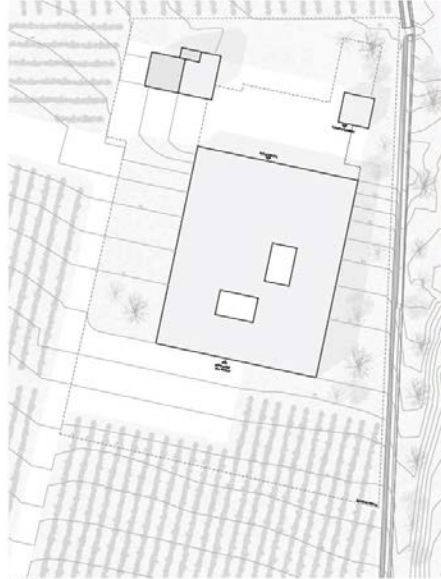
Au sud, desservant l'étage inférieur, l'entrée publique en lien avec l'accès naturel du site est claire et sans équivoque, prolongeant l'espace intérieur de la cave voûtée à barriques. Les locaux d'accueil s'organisent autour de cet espace permettant des vues attractives pour le visiteur. Le jury regrette que la salle de dégustation et de réunion pour le Grand Conseil, bien qu'au pied des vignes, n'offre pas de qualité particulière. Cet espace public représentatif aurait mérité une situation plus valorisante et d'offrir au visiteur un attrait reflétant sa situation spécifique et paysagère au cœur du Valais.

Le langage des ouvertures complémentaires en façade, bien que cadrées sur le vignoble peine à convaincre.

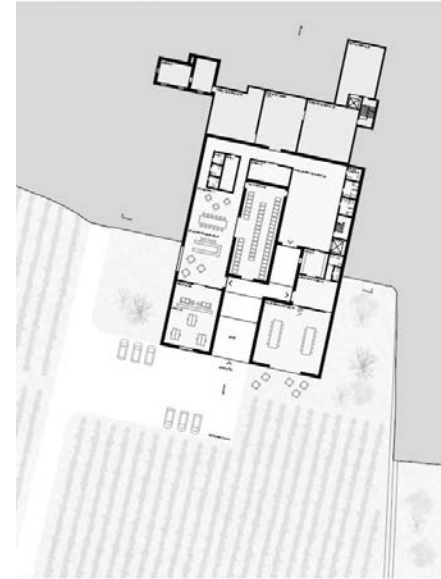
Le projet répond de manière simple et efficace au phasage de la construction en maintenant les locaux situés au sous-sol et en construisant en aval. La maison de 1930 est maintenue comme trace du passé et potentiel d'agrandissement futur en locaux complémentaires, expositions.

La volumétrie du projet se situe dans la moyenne supérieure des projets retenus. La structuration du plan laisse peu de place à la flexibilité.

De manière générale, si le jury a apprécié la force de l'image identitaire de « cave Etatique » représentative du projet, il se questionne sur son côté quelque peu « austère » et la capacité du citoyen valaisan à s'y identifier. Il regrette également ne pas avoir trouvé de réponse sur les principes constructifs et la mise en œuvre de la matérialité, essence même du projet.



ESCALA 1:500

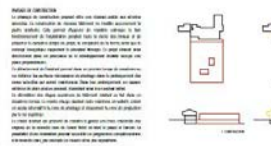


CONTEXTO
El proyecto se sitúa en un terreno de 10 hectáreas en la zona de Bella Utopía, una zona de denominación de origen. El terreno está dividido en parcelas de cultivo de uva y parcelas de cultivo de olivos. El edificio se sitúa en una parcela de 2 hectáreas, rodeada por parcelas de cultivo de uva.

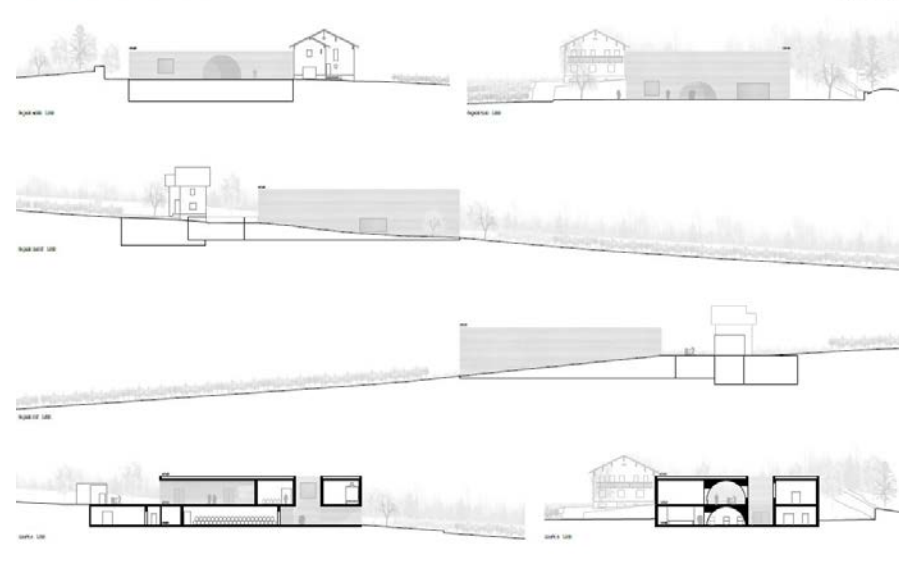
OBJETIVO
El objetivo del proyecto es crear un espacio de trabajo y de almacenamiento para el vino, que sea funcional y estético. El edificio se sitúa en una parcela de 2 hectáreas, rodeada por parcelas de cultivo de uva.



ESCALA 1:500

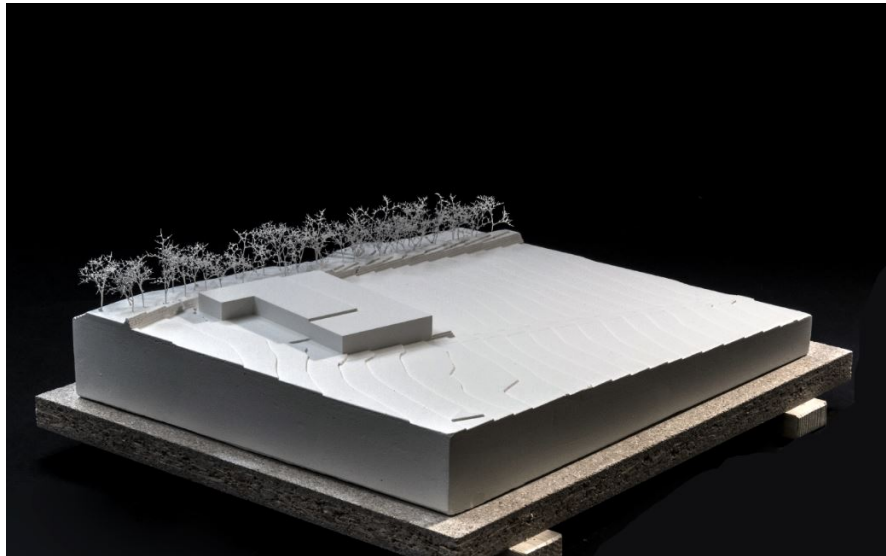


ESCALA 1:500



ESCALA 1:500





4ème rang / 3ème prix

N° 19

UNE GRANDE ANNEE

Fr. 12'000.-

Auteur

Mikhaïl Broger, Architecte EPFL
Place Centrale / Rue du Collège 1, 1920 Martigny

Collaborateurs

Lindén Léonore

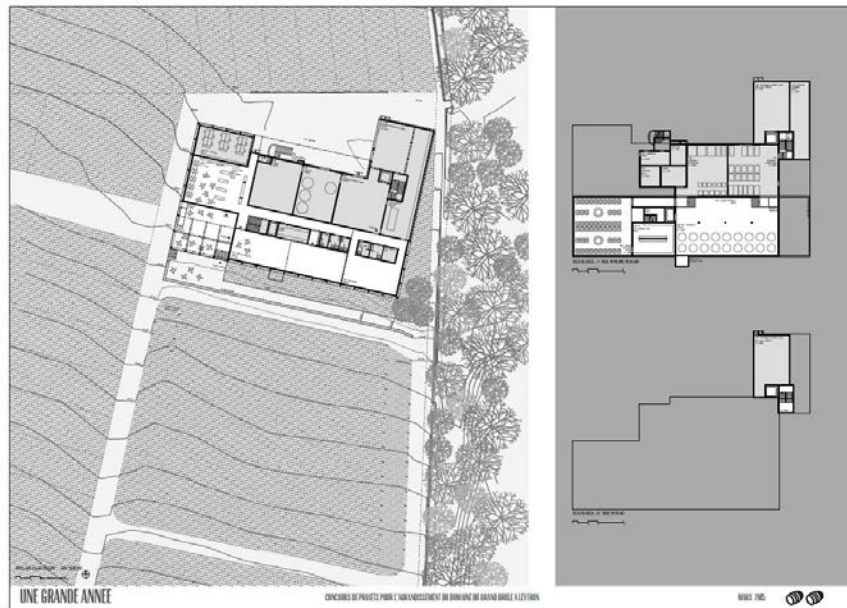
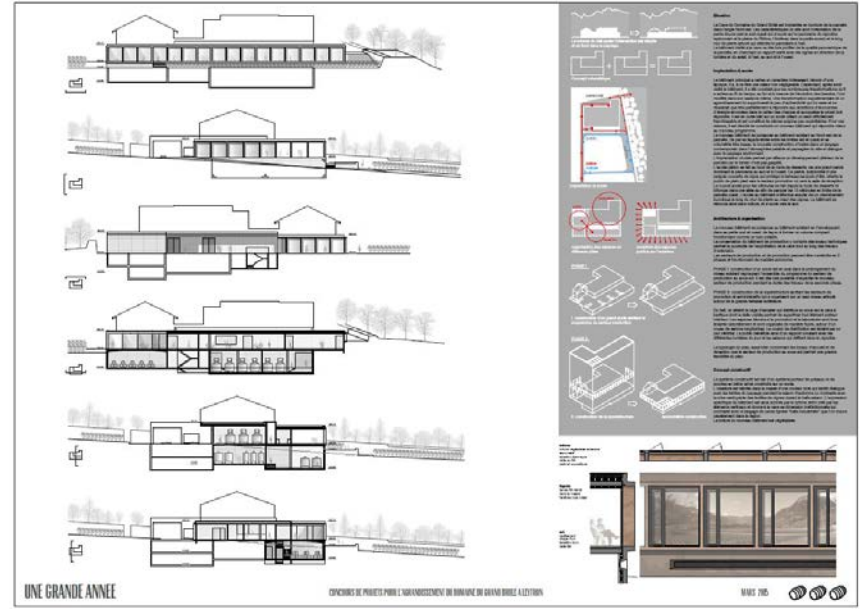
Le projet propose de travailler avec la majeure partie des volumes existants et offre une volumétrie unitaire à l'ensemble. D'un bâtiment existant hétéroclite dû aux nombreuses transformations et à la volumétrie très saccadée, le projet calme l'ensemble du site et donne une nouvelle image à la cave.

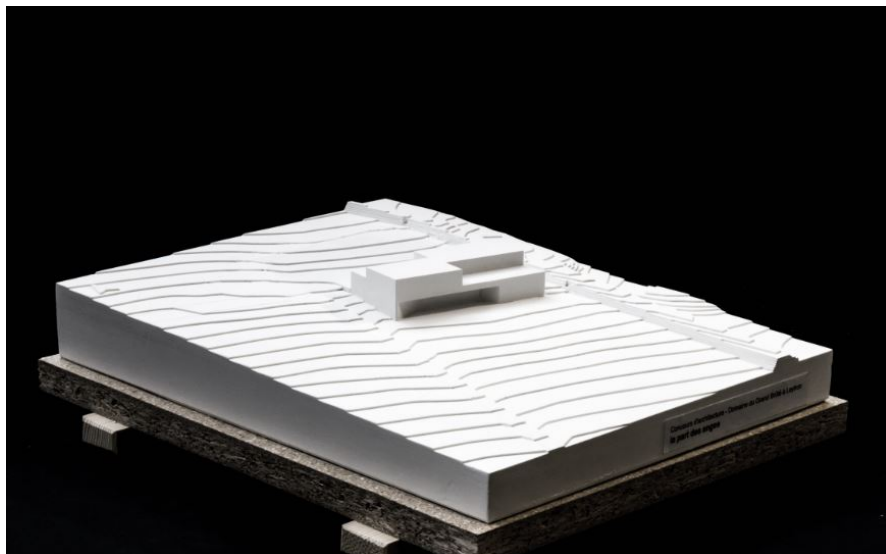
L'arrivée du public sur le site est déplacée à l'est, le long de mur digue. Le parking prend place à cet endroit et le piéton devra «aller chercher» l'entrée, située à l'opposé. Cette entrée créée dans l'angle sud-ouest permettra d'accéder aux espaces publics au travers d'une terrasse. La gestion de la différence de niveau, entre le parking et l'entrée, ainsi que l'espace devant les ouvertures sud ne convainc pas le jury.

La place existante située à l'arrière du bâtiment restera comme la place de référence pour le travail et l'entrée dans la partie vinification. Les entrées du public et celle du « travail » sont bien séparées et positionnées. Le projet conserve les locaux existants de vinification et de stockage, il propose la démolition de la maison et de l'étage. Un nouveau volume, en forme de «L» prend place au sud et à l'ouest des parties existantes et contient les parties publiques. Le bâtiment s'organise sur deux niveaux. Un sous-sol comprenant le stockage et la vinification. La nouvelle partie du sous-sol se trouve un demi-niveau plus bas que l'existant afin de respecter les vides d'étage demandés et d'offrir un rez-de-chaussée entièrement sur le même niveau. Le rez se décompose en 2 parties, celle existante dédiée à la vinification et les nouvelles surfaces pour la dégustation, l'administration et la salle de réception. Des liaisons fonctionnelles entre ces deux parties sont proposées. Un noyau de services délimite les espaces de circulation, des différentes salles. L'organisation générale est appréciée par le jury. En sous-sol, l'agrandissement proposé des locaux existants à l'est est compliqué pour un faible bénéfice.

Le langage architectural utilisé ne laisse pas transparaître la fonction de la cave et sa discrétion volumétrique ne lui permet pas de s'affirmer comme une entité forte du site.

Le jury apprécie l'organisation et la fonctionnalité du projet mais regrette le traitement trop discret, accentué par l'horizontalité et la faible hauteur du volume. Le volume bâti (y compris l'existant) se trouve parmi les plus bas.





5ème rang / 4ème prix

N° 16

LA PART DES ANGES

Fr. 9'000.-

Auteur Jean-Paul Chabbey & Sam Voltolini
Av. du Crochetan 2, 1870 Monthey

Collaborateurs Sarah Rouiller, Bruno Oliveira, Mickael Dondainaz, Pierre-Alain Mounir, Thomas Moll, Julien Maugat, Damian Valencia, Isabel Solla.

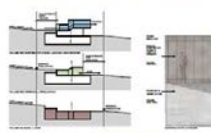
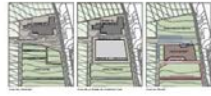
Le projet propose de s'implanter au sud du bâtiment existant. Cette implantation permet de maintenir la cave en exploitation durant la totalité des travaux. Le nouveau volume est unitaire et compact et par sa position permettra de « redonner » les terrains situés au nord, à la plantation de vignes. Les surfaces de vignes seraient même augmentées par rapport à la situation existante.

Le volume est creusé afin de l'articuler et d'offrir les espaces d'entrées et de terrasses. L'entrée de la partie production s'effectue au rez inférieur en relation avec l'accès principal, la circulation des véhicules est prévue à sens unique. L'entrée de réception, du public, ainsi que le parking, se fait au nord à l'arrière du nouveau bâtiment.

Le programme est décomposé en trois parties distinctes, cette fragmentation s'opère par étages différents, prenant en compte la pente du terrain naturel. La partie enterrée comprend la vinification et le stockage. Au rez inférieur, la partie réception de la vendange, et la production. Au rez supérieur et à l'étage, les espaces dédiés au public, à l'accueil des visiteurs et à l'administration. La terrasse située en relation avec la salle de réception est bien positionnée par rapport en vent soufflant dans la plaine du Rhône.

L'arrivée en véhicule du public se faisant par le sud, l'entrée de la partie vinification est trop « forte » et devient principale en contradiction avec celle située au nord. Naturellement les visiteurs vont se trouver au niveau inférieur. La « mauvaise » position des entrées est regrettable par rapport à la qualité d'organisation générale du projet. En effet, du point de vue fonctionnel, cette proposition correspond tout à fait à une cave actuelle, cependant, la volonté de l'Etat du Valais va au-delà de la simple utilisation mais souhaite également promouvoir la vigne et le vin au travers d'un bâtiment « signe ». La proposition est un peu « discrète » et banale.

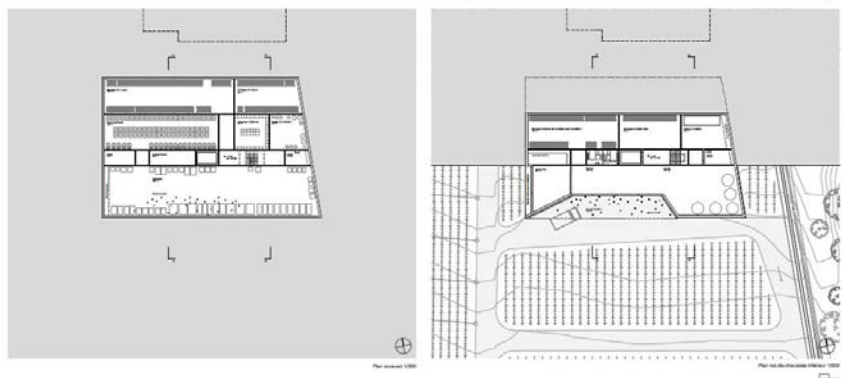
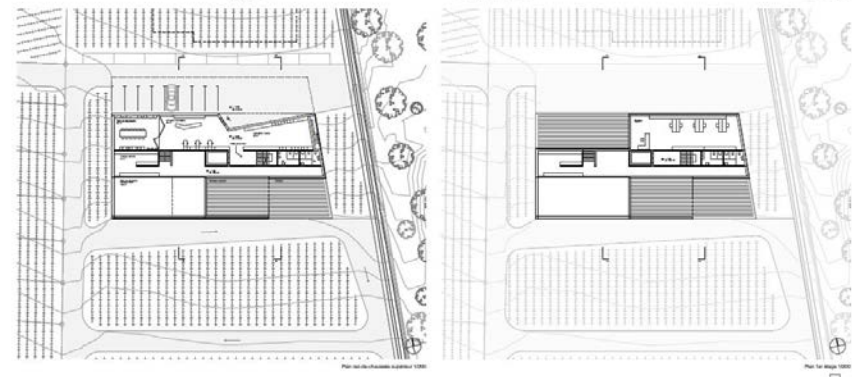
Le jury salue les qualités organisationnelles intérieures de ce projet mais regrette principalement la position des entrées et l'image peu attractive du bâtiment.

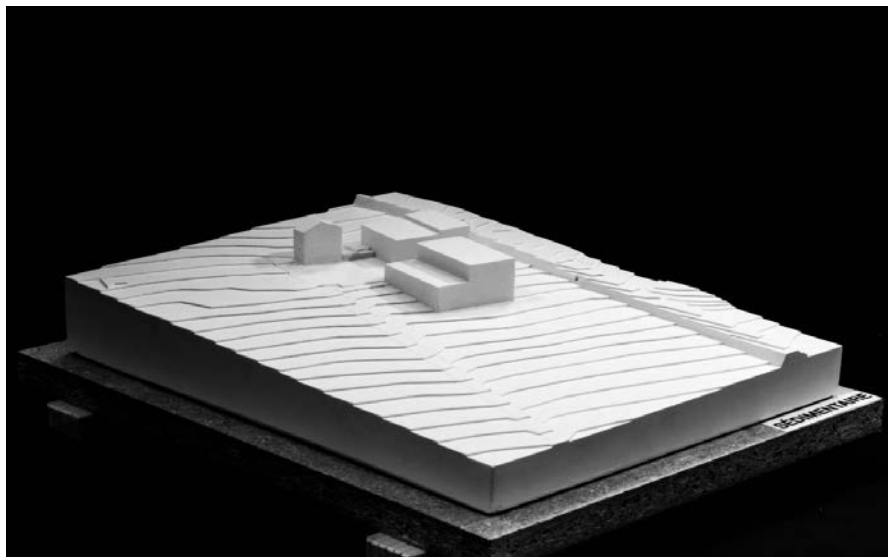


Intégration paysagère et pays
 Le projet s'inscrit dans un paysage rural et agricole, marqué par la présence de la rivière et des champs. L'architecture doit s'intégrer à ce contexte, en utilisant des matériaux locaux et des formes sobres. Le bâtiment est conçu pour être une extension naturelle du territoire, respectant l'échelle et les rythmes du paysage. Les volumes sont articulés pour créer une harmonie avec l'environnement, tout en offrant une visibilité sur les montagnes environnantes.

Organisation et articulation des volumes
 Le bâtiment est composé de plusieurs volumes articulés, qui s'organisent autour d'un espace central. Cette configuration permet de créer des espaces intérieurs variés, adaptés à différentes fonctions. Les volumes sont reliés par des passages et des terrasses, favorisant une circulation fluide et une connexion avec l'extérieur. L'articulation des volumes contribue également à la diversité des perspectives et des expériences spatiales.

Matériaux, couleurs et traitement architecturaux
 Le choix des matériaux est dicté par le contexte local et l'objectif d'intégration paysagère. On opte pour des matériaux naturels, tels que le bois et la pierre, qui apportent une chaleur et une authenticité au bâtiment. Les couleurs sont sobres et harmonieuses, favorisant une fusion avec le paysage. Les traitements architecturaux sont minimalistes, privilégiant les lignes épurées et les volumes simples.





6ème rang / 5ème prix

N° 28

SEDIMENTAIRE

Fr. 6'000.-

Auteur Djavan Cardona + Bastien Charvoz Architectes HES
Av. de Nestlé 19, 1800 Vevey

Collaborateurs Djavan Cardona, Bastien Charvoz.

Le projet propose la construction de deux nouveaux bâtiments en complément du bâtiment historique pour former en aval une place d'accueil des visiteurs et en amont une place de service destinée à la réception de la vendange.

La composition volumétrique de l'ensemble est appréciée, le traitement de l'espace d'entrée aurait nécessité une attention plus grande pour ne pas le réduire uniquement à son rôle de parking.

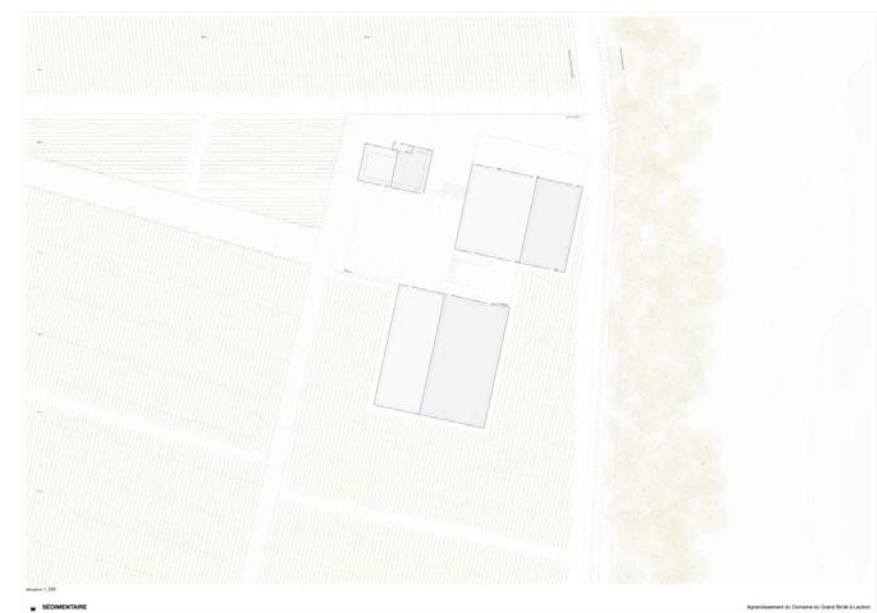
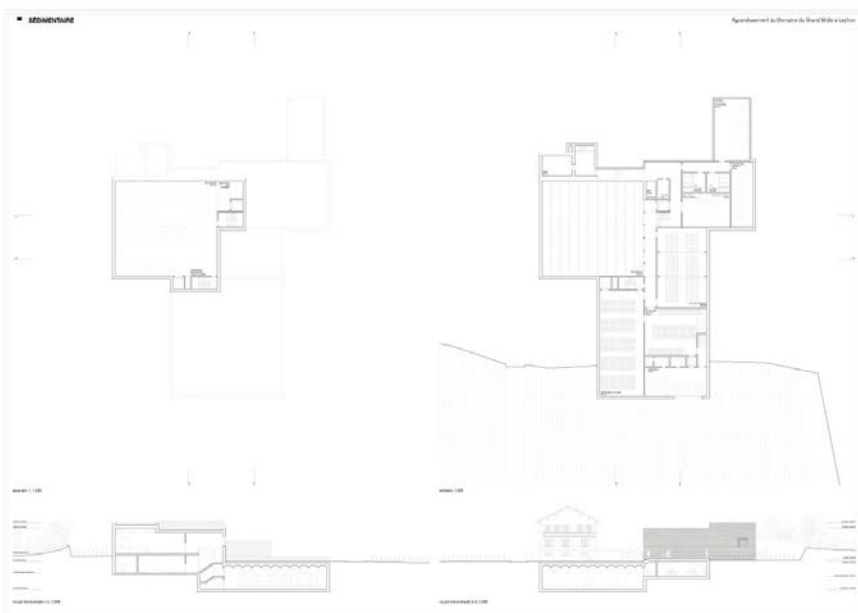
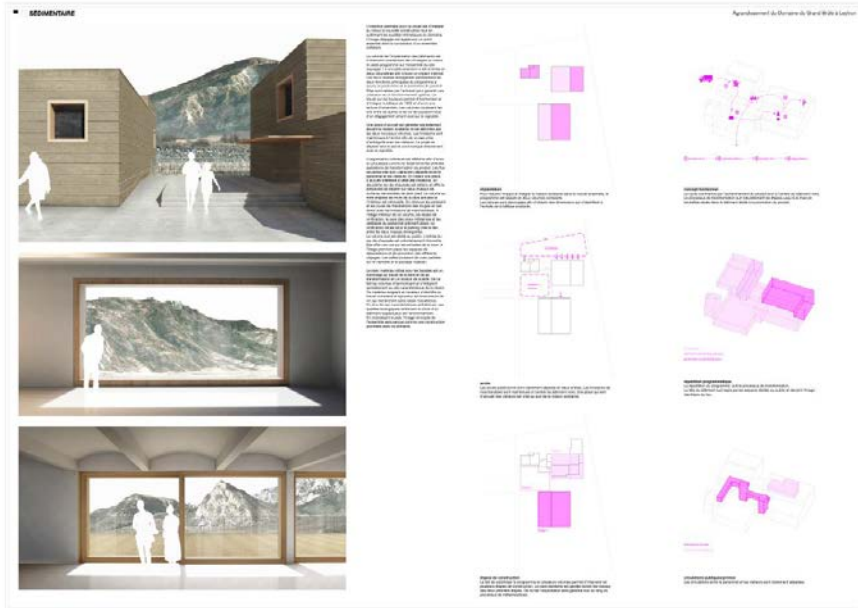
L'organisation intérieure du projet est appréciée en structurant clairement espaces d'accueil en aval et espaces de production en amont tout comme la revalorisation des volumes de la cave pour la production. Toutefois le maintien de l'activité de la cave durant l'ensemble du processus de construction semble compliqué. L'organisation des espaces de production est particulièrement convaincante pour un projet qui revalorise une partie des volumes existants.

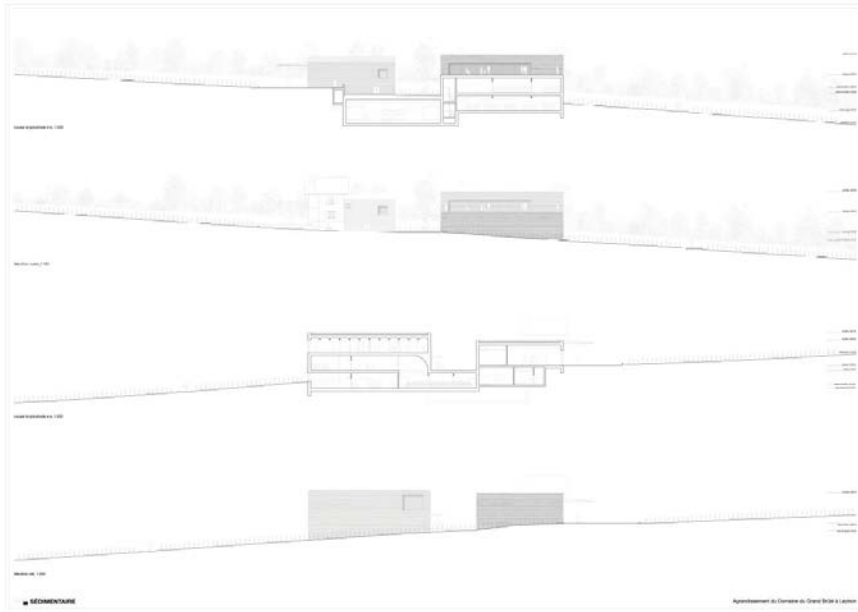
Les relations entre l'espace de vente et la production permettent d'entrevoir une bonne gestion quotidienne de la cave. Au niveau des coûts de construction, le projet présente un volume d'environ 11'300m³ dans la moyenne des projets; la revalorisation des volumes existants compense en partie le grand développement de façade et les choix constructifs proposés; laissant entrevoir un coût dans la fourchette supérieure des projets déposés.

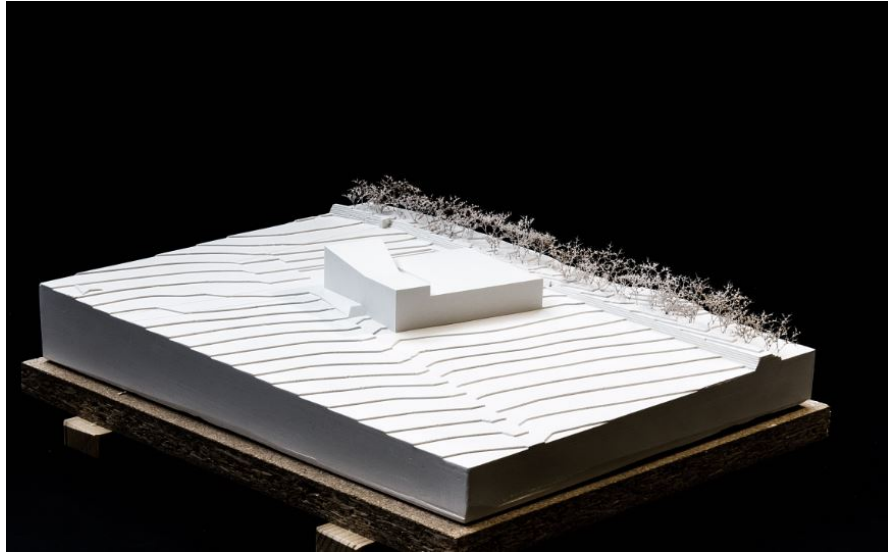
La proposition d'un espace de réception essentiellement en lien avec une grande terrasse orientée à l'Ouest fortement exposée aux vents dominants et offrant un regard direct sur le parking ne renforce pas la qualité générale du projet, le traitement de son parapet ne tire pas bénéfice des choix constructifs proposés.

Le choix de proposer la terre comme matériaux de construction est particulièrement appréciée par le jury, une formalisation moins domestique se libérant de la référence étudiée aurait permis de répondre au caractère public du bâtiment à construire.

De manière générale, le jury relève les grandes qualités organisationnelle et volumétrique du projet pour un programme à vocation publique. Il regrette néanmoins un manque de précision dans le développement de la structure et dans l'usage de la terre comme matériau de construction.







N°1

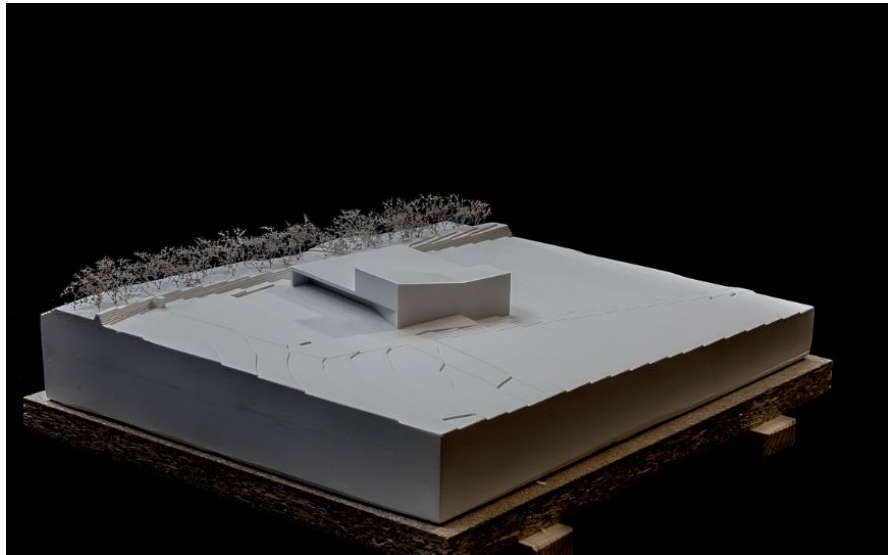
DYONISO

Auteur

Bonnard & Woefray Architectes FAS-SIA
Clos Donroux 1, CP 480, 1870 Monthey

Collaborateurs

Susanna Barrero, Martin Dauner.





N°3

APUS APUS

Auteur

Rutz & Co
Hardstrasse 44, 8004 Zürich

Collaborateurs

Gabriela Rutz, Elisabeth Rutz, Dominik Voegele.





N°4

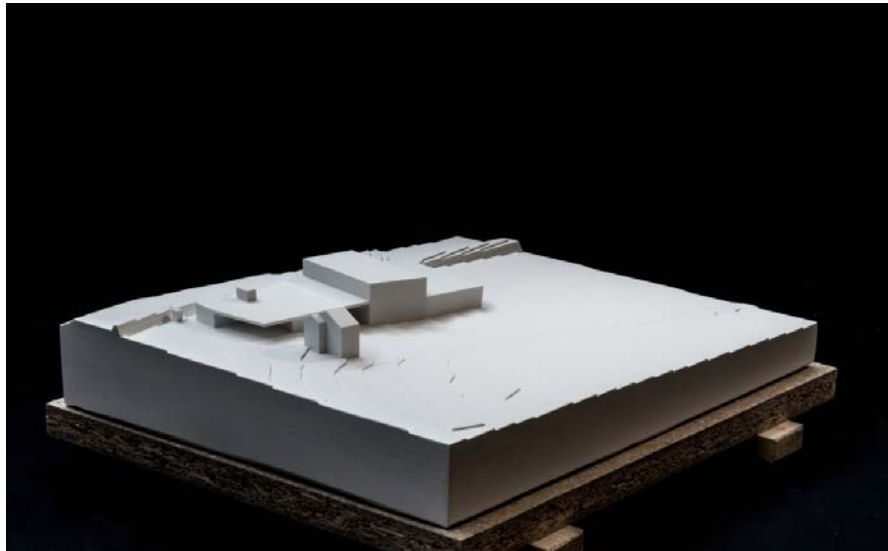
TCHÔCEP

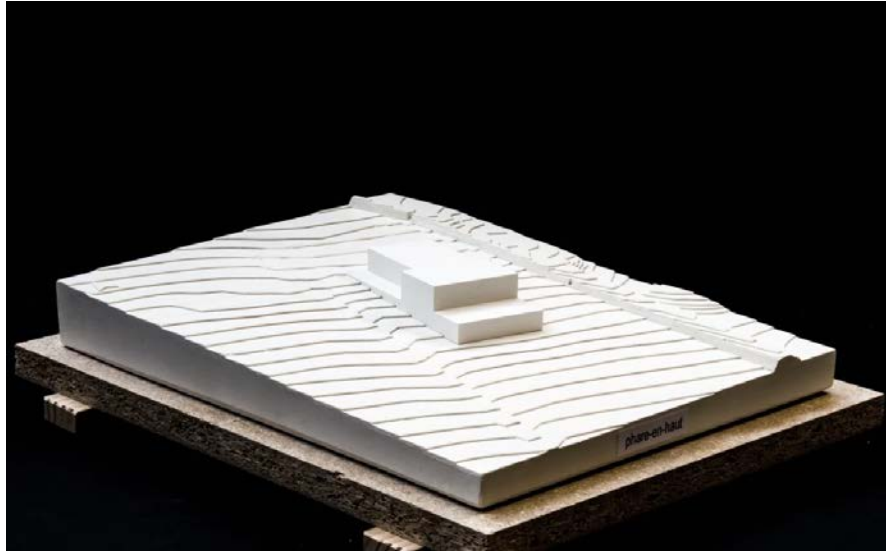
Auteur

Koppmarcelbaut / Koppmarianne
Bahnhofstrasse 11, 2575 Täuffelen

Collaborateurs

Marianne Kopp, Marcel Kopp.





N°5

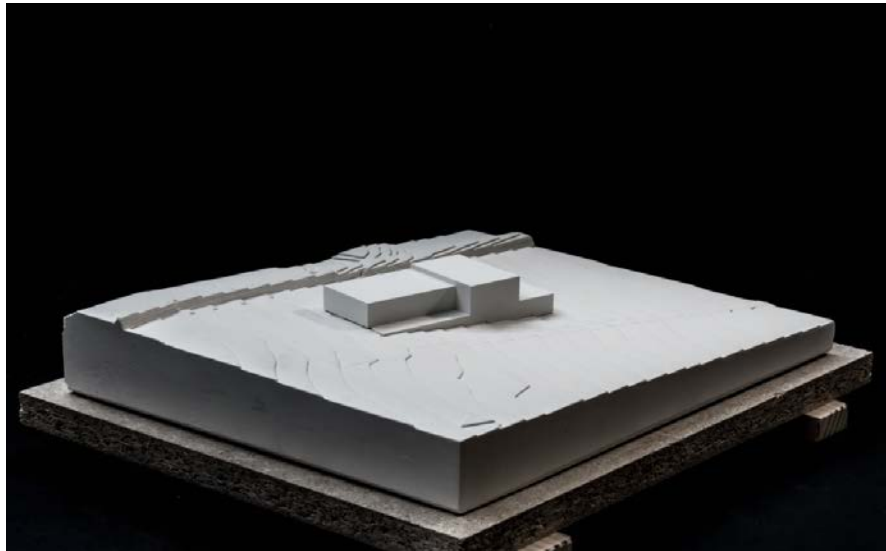
PHARE-EN-HAUT

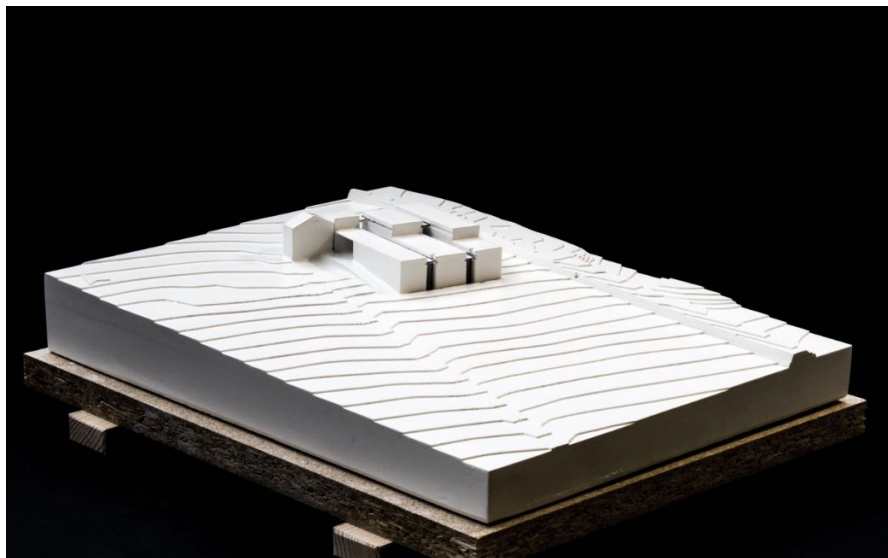
Auteur

Dreipunkt AG
Saffischstrasse 4, 3900 Brig

Collaborateurs

Diego Clausen, Michèle Brunner, Emilien Albrecht, Anne-Dorothee Herbolt.





N°6

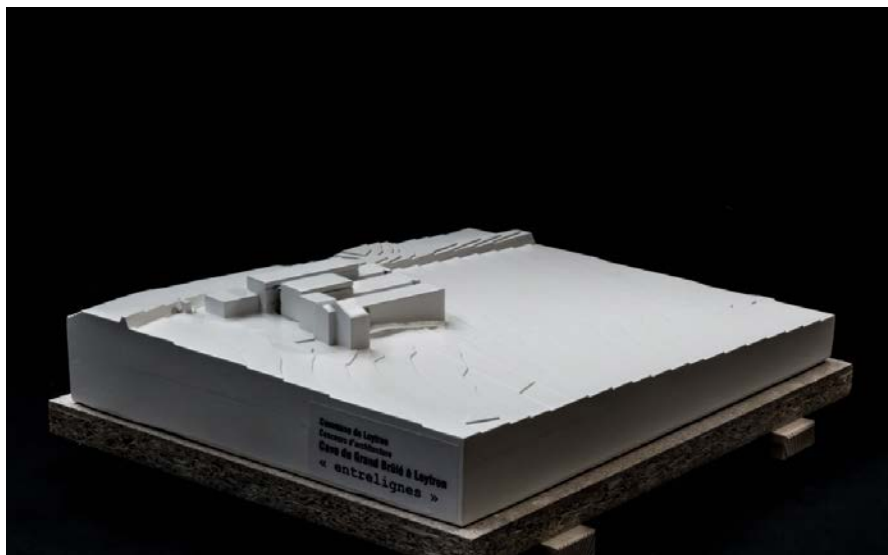
ENTRELIGNES

Auteur

Tikéo SA
Place Centrale 6 / CP 936, 1920 Martigny

Collaborateurs

Amélie Roduit-Thurre, Joana de Lina Frederico, Emilie Solliard,
Delphine Emonet.





N°7

ADDENDUM

Auteur

Guillaume Bostoën Architecte
Rue de l'Epeule 20, 7712 Herseaux (Belgique)

Collaborateurs

Joseph Farcy.





N°8

EXTRAMUROS

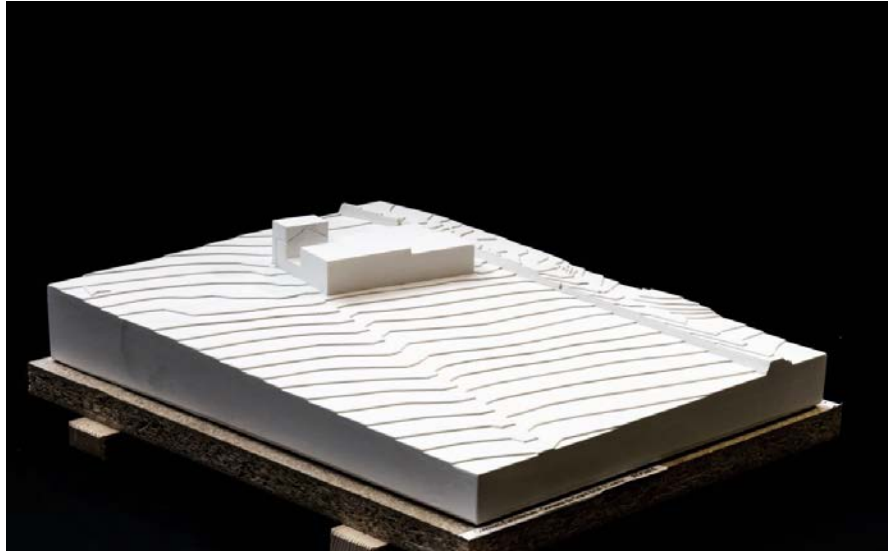
Auteur

ActesCollectifs Architectes SA
Avenue du Rothorn 2, 3960 Sierre

Collaborateurs

Claudia Bétrisey, Ambroise Bonvin, Cédric Bonvin, Thomas Friberg,
Pierre-Antoine Masserey, Stefan Hare, Tiago Coelho.





N°9

ROCHES

Auteur

Archi-tout SA
Via Bosia 13, 6900 Paradiso

Collaborateurs

Sergio Scienza, Leo Girardi, Messi & Associati SA.





N°10

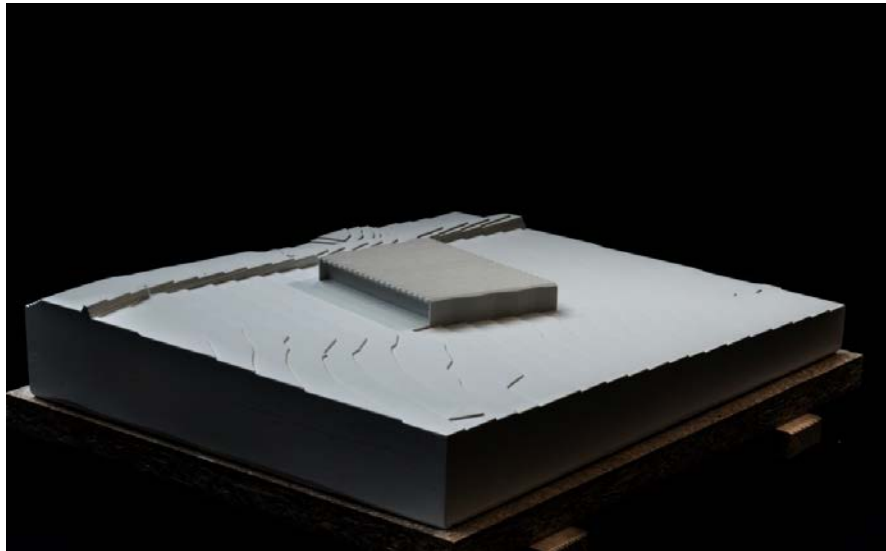
PHENIX

Auteur

Architecum GMBH
Rue du Pont 27, 1820 Montreux /
St Jodernstrasse 12, 3930 Visp

Collaborateurs

Daniel Furrer, Marion Zahnd, Maya Suchodolski, Delphine Bugaud,
Thibaud Mamin, Katja Rapold, Christophe Antipas, Sepp Steinmetzer,
Katja Schwarz, Adrien Ruch, Roberto Peruzzi Kurmann & Cretton SA.





N°11

BOTRYTIS CIRENEA

Auteur

Atelier Jordan et Comamala Ismail Architectes
Hardeggstrasse 15, 8049 Zürich

Collaborateurs

Matthias Burkhalter, Malou Menozzi, Toufiq Ismail-Meyer, Frédéric Jordan, Diego Comamala.





N°12

ASSEMBLAGE

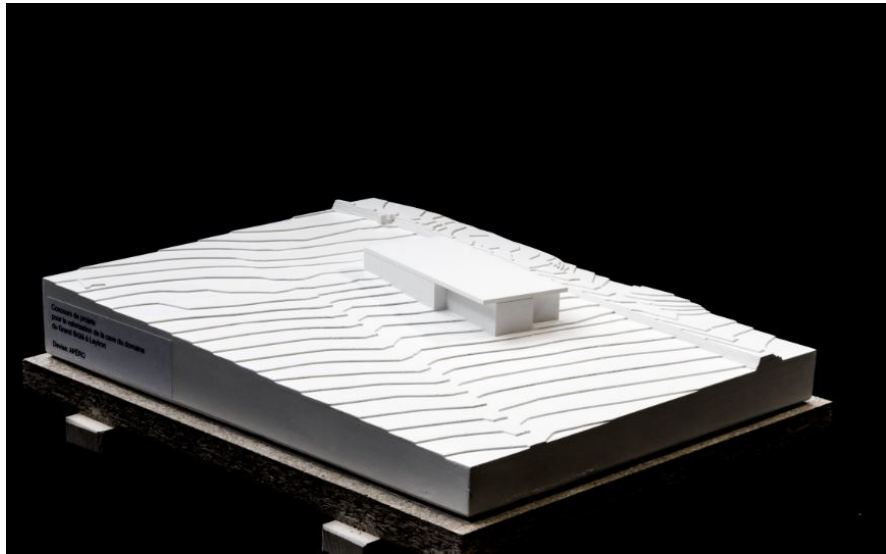
Auteur

Guy Corbaz & Pascal Oulevay Architectes Sàrl
Rue Cité-Derrière 20, 1005 Lausanne

Collaborateurs

Vincent Séné, Raquel Soutullo.





N°14

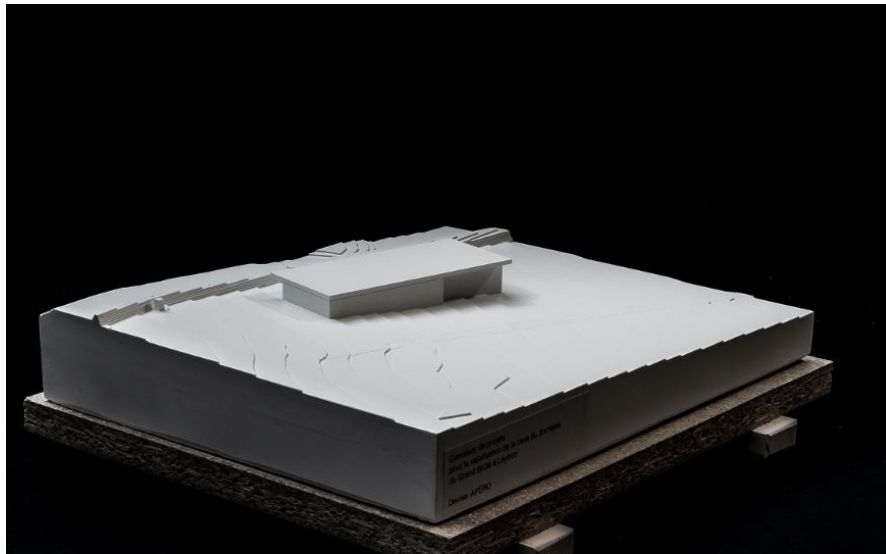
APERO

Auteur

Hurst Song Architekten
Badenerstrasse 156, 8004 Zürich

Collaborateurs

Alex Hurst, Dunia Nedjar, Joana Azevedo, Filip Zuman.





N°15

IN VINO VERITAS

Auteur

Meyer Architecture
Avenue des Mayennets 27, 1950 Sion

Collaborateurs

François Meyer, Alessandra Lesma, Nicolas Dionne, Morgane Roch,
Michaël Guex.





N°17

ETIENNE

Auteur

Mima, Mijong et Marty
Place de la Meunière 22, 1950 Sion

Collaborateurs

Carole Pont, Céline Guibat, Muriel Marty, Susana Dimas, Aline Hemmeler.





N°18

GUILLAUME BALZ

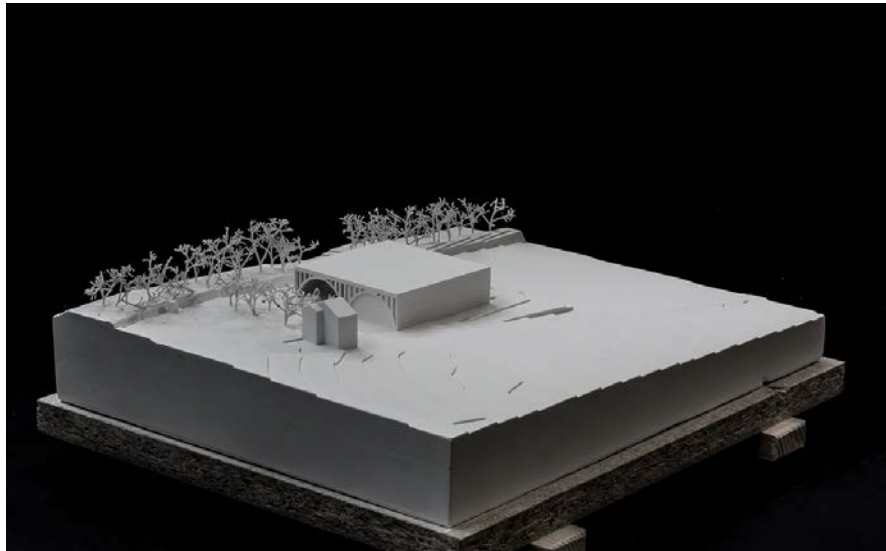
Auteur

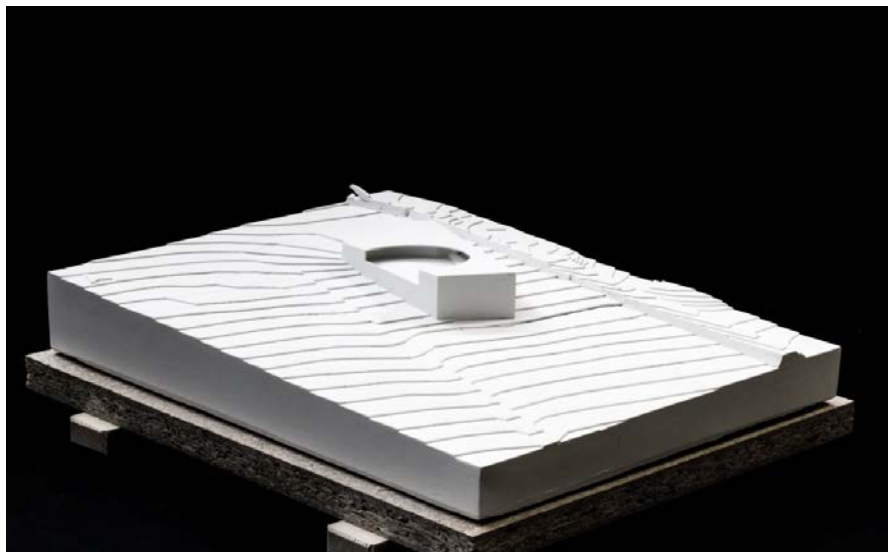
Perraudin Gilles Architecte,
Rue Imbert-Colomés 16, 69001 Lyon FR

ATLB Atelier Léonard Bender
Rue de la Poste 12, 1920 Martigny

Collaborateurs

Timothée Bossard, Benjamin Demoly, Jean-Manuel Perraudin, Nobuko Nansenet, Marco Lammers, Myriam Celerier-Mangin, Denis Dorsaz, Telma Martins, Barbara Henk.





N°20

LA CIGALE ET LA FOURMI

Auteur

Atelier iT Sàrl & Sovrarc Sàrl
Place du Pré de Foire 18, 1920 Martigny

Collaborateurs

Hilario Bourg, Nicolas Coutaz, Martin Latham, Petko Slavov, Giulio Sovran, Noemi Verga.





N°21

L'ARDEVE

Auteur

De Kalbermatten Architectes Sàrl
Porte Neuve 4, 1950 Sion

Collaborateurs

Philippe de Kabermatten, Sandra De Kalbermatten, Nadège Gobet,
Cyril Hiltbrand.





N°22

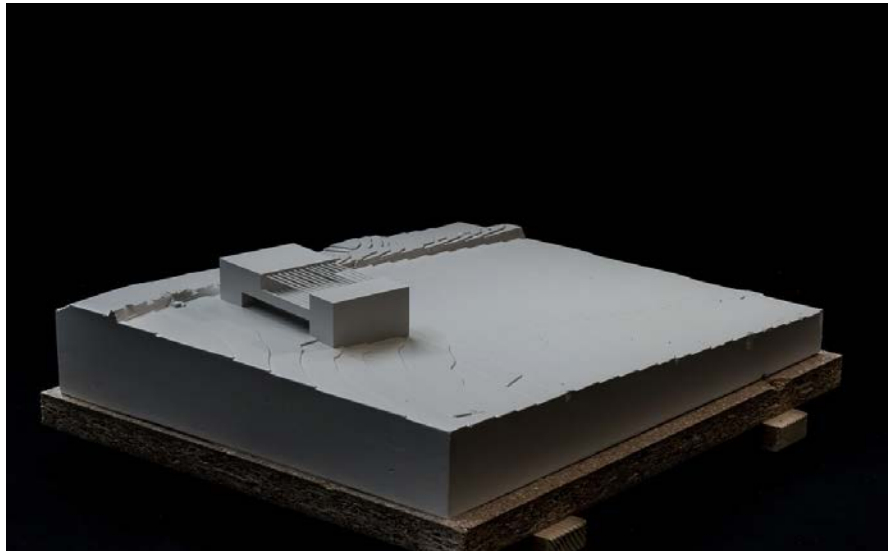
TERRE ET TREILLE

Auteur

BFN Architectes
Avenue du Grand-St-Bernard, 1920 Martigny

Collaborateurs

Aude Bornet Fournier, Stéphanie Fornay Farquet, Geneviève Nanchen, Julien Crettenand.





N°23

L'ENTE

Auteur

+2 Architectes
Route de la Fonderie 6, 1700 Fribourg

Collaborateurs

Joanne Villa, Alexandre Gobbini, Sébastien Tripod.





N°25

DIOLINOIR

Auteur

Alp'Architecture sàrl &
Architecture et Engineering Martin & Michellod SA
Vieille Rue 8, 1934 Le Châble

Collaborateurs

Sacha Martin, Sergio De Jesus, Laurent Berset.





N°26

ARTVIN

Auteur

Atelier Archéïon
Rue du Collège 1, 1920 Martigny

Collaborateurs

Michel Catala, Sophie Besse, Michel Troillet.





N°27

DALTON

Auteur

Atau Sàrl
Rue Clos de Bulle 7, 1004 Lausanne

Collaborateurs

Cédric Cornu, Simon Pillet, Albert Rubio Esplugas, Marina Cornu.





N°29

DE LA VIGNE AU VERRE

Auteur

Atelier d'architecture Graphos Sàrl
Rue Principale 2 / CP 8, 1978 Lens

Collaborateurs

Christian Michellod, Claude Naoux, Daniel Filipe Da Costa Gonçalves,
Etienne Zeller.





N°30

HAUT DE CRY

Auteur

BW1 Architekten GmbH
Sägematte 1, 3930 Visp

Collaborateurs

Pascal Abgottspon, Michel Bertschinger, Maja Brtan, Patricia Fernandez, Jvan Furrer, Florence Hischier, José Sinatra, Bernard Werlen.





N°31

GRAND CRU

Auteur

Matei Manaila Architectes Sàrl
Eibenstrasse 9, 8045 Zürich

Collaborateurs

Matei Manaila, Michael Buschor, Nicolo Kreis, Weber Ingenieurbau
GmbH Rain, Bakus GmbH Zürich.

