

# LE CHÂTEAU DE LA TOUR D'AIGUES

## SAVEURS & SAVOIRS

« *La Provence dissimule ses mystères derrière leur évidence.* »

*Jean Giono*

*Surplombant la vallée de l'Eze, le château de la Tour d'Aigues, veille sur le territoire luberonnais. Sous le soleil chaud de Provence, l'édifice, forteresse médiévale puis joyau de la Renaissance, est aujourd'hui l'écrin d'un terroir culinaire et viticole précieux. C'est un lieu contemporain d'innovation, de transmission et de découverte de savoir-faire singuliers et ancestraux destiné à une expérience territoriale intime.*

Les visiteurs et habitants se retrouvent lors du marché hebdomadaire qui se déploie sur le square du château de la Tour d'Aigues. Anciennement parc de stationnement, celui-ci déroule aujourd'hui un large tapis de verdure sous les platanes, reliant le village historique au château. Cheminant sous l'ombre fraîche des arbres, le visiteur franchit le portail triomphal.

Sous les arcades, il s'oriente vers l'espace médiation qui lui suggère la visite du musée signalé par la tour Ouest. Il découvre les savoir-faire luberonnais révélés par ce projet contemporain greffé subtilement sur les différentes époques historiques du château. Par la continuité de la matière, la différenciation des périodes de constructions se fait par leurs mises en œuvre. Le cèdre du Lubéron vient se marier au minéral; il compose les éléments de mobilier, les planchers mais aussi la charpente, couverte de lauzes. Le musée offre une promenade surplombant la cour, permettant d'embrasser l'ensemble des programmes participant au processus général de fabrication culinaire et viticole.

Gagné par la hâte de découvrir la richesse de ce savoir partagé, le visiteur se rend dans la cour lui permettant de suivre librement sa curiosité vers les ateliers de faïence. Les pièces délicatement façonnées à la main permettent de magnifier chacun des plats imaginés dans la cuisine du château. Sortant de la boutique, il croise un apprenti. Ce dernier se rend dans la partie pédagogique, occupant l'aile Est, ponctuée par sa tour ronde où la bibliothèque de la chapelle conserve les savoirs littéraires. L'apprenti lui propose de le suivre dans cet espace de transmission et d'ateliers, qui s'ouvre sur la terrasse et se projette sur l'horizon, lieu de contemplation pour les visiteurs mais aussi privilégié pour des événements culinaires ou artistiques. Avec la cour, ces deux espaces, se révèlent par le vide qu'ils dessinent dans l'intervention architecturale.

L'apprenti évoque finalement la tour Sud, lieu de résidence lui offrant la possibilité de rester pour quelques nuits. C'est ici qu'il peut rencontrer les étudiants œnologues et viticoles qui y résident également. Ces derniers sont les garants de la transmission d'un savoir-faire unique qui est jalousement conservé derrière les arcades du chais. Un vigneron le conduit dans la partie supérieure où les vendanges traversent les premières étapes de la vinification. Le visiteur est témoin du transvasage des raisins se déversant par gravité dans les cuves. Suite au pressurage, le moût du raisin est conduit en sous sol dans les tonneaux de chêne. Ces caves voûtées abritent un monde souterrain où la lente et silencieuse maturation du vin s'opère. Le sol en pierre, intervention contemporaine, conduit le visiteur jusqu'à la vinothèque : il découvre alors la grande variété de vins issus de la récolte des coopératives locales participant à l'activité du château. C'est dans l'espace voûté du donjon, dans une atmosphère singulière, que le visiteur profite d'une expérience totale dédiée à la dégustation de ces cuvées d'exception.

Emerveillé par ces découvertes, le visiteur se fait surprendre par une luminosité douce, apportant une couleur chaude sur les pierres luberonnaises. Une délicieuse odeur s'échappe de la cuisine du donjon. Il choisit de profiter d'un repas dans ce point culminant visible depuis le lointain, couronné d'une intervention contemporaine. C'est un lieu d'accomplissement de tous ces savoir-faire : l'apothéose de l'expérience culinaire. Il se rejoint à une table au sommet de l'édifice afin de vivre un moment singulier pour déguster les délicieuses inventions culinaires en ayant comme toile de fond le paysage luberonnais. Les convives contemplent en silence. Au devant de l'Eze, ils observent les anciens jardins du château où se déploie une activité agricole riche, entre maraîchage, élevage, potager, oliveraie. La semaine, les élèves de l'école voisine se pressent sur ces étendues pour participer à des ateliers pédagogiques avec le personnel du château. Celles-ci sont alimentées en eau depuis les douves du château. Au loin, ils contemplent les coteaux, couverts de vignes dessinant une ligne d'horizon au magnifique spectacle solaire.

Le visiteur saisit ce qui est au cœur de l'assiette en faïence lui faisant face : de la production de produits primaires, à leur transformation, en passant par la transmission des savoir-faire jusqu'à leur dégustation. Conquis, il se sent pleinement intégré dans cette atmosphère qui était encore pour lui méconnue ce matin.