

# LA CUVE

## une véritable affaire de goût

Quand un gros cube de béton se métamorphose en lieu de vie raffiné et contemporain, c'est que derrière se cachent le talent d'un architecte et l'amour des propriétaires pour leur ville de Porto-Vecchio. L'ancienne cuve à vin n'en veut plus à nos papilles mais à tous nos sens. Elle trahit un Bacchus déjà délaissé pour donner de l'épicurien et du beau. Entre mer et marais salants, la résidence ne manque pas de sel...

TEXTE MARIE JOSEPH ARRIGHI-LANDINI – PHOTOS JEAN HARIXÇALDE

### Il fallait être visionnaire ou un peu fou

pour deviner que l'énorme cuve à vin construite en 1968 et délaissée peu de temps après les événements d'Aléria (1975) était une chrysalide...

C'est Thomas Fourtané, architecte dans l'Extrême-Sud et en alternance à Paris, qui est pour partie à l'origine du projet. Il avait déjà une grande expérience de la réhabilitation du patrimoine industriel grâce à des commandes publiques en région parisienne. Il se souvient : « *Je connaissais ce lieu et je le regardais avec un œil particulier* ». Mais pour mener

à bien l'affaire, c'est vite devenu une histoire de famille. Il fallait se porter acquéreur de l'édifice : Jean-Jo Marcellesi et son associé Thierry Vincentelli, liégeois secondés par leurs épouses Pia (la sœur de Thomas Fourtané) et Annick, ont décidé de se lancer dans l'aventure.

### DU VIN AUX HOMMES

« *C'était une grande cuve à vin abandonnée, poursuit l'architecte, un pipeline en partait pour charger directement les bateaux. Il n'y avait pas de fenêtre*

Ci contre : Les lignes épurées du salon et les tonalités très claires inspirent réflexion et relaxation. À droite : Dans les deux « ateliers » en duplex, une baie vitrée haute du sol au plafond ouvre largement sur l'extérieur et le soleil.







L'esprit est simple, épuré, sobre, clair. Les ouvertures sont privilégiées côté marais salant où l'on trouve les pièces avec vue. Les chambres sont plus au nord, pour être fraîches l'été.

ailleurs que dans la partie centrale. Les pompiers faisaient des exercices dans les cuves depuis des années, c'était noir et enfumé ! Pour prendre les mesures, il fallait se faufiler par les petites ouvertures des cuves ! »

Mais le jeu en vaut la chandelle et le bâtiment s'impose dans sa solidité. « C'est un monstre de béton, confie-t-il. Comme il est construit sur le marécage, les fondations s'étendent sur onze mètres de profondeur. Il n'y avait pas de cuve au milieu, mais un escalier sur cinq niveaux alors qu'il n'y avait que quatre niveaux sur les deux côtés. Il y a eu un travail d'étude de deux ans avant d'intervenir. Il fallait définir les niveaux et déterminer la percée des ouvertures avec un ingénieur. 90 tonnes de béton sont tombées. » Fondamentalement modifiée, la cuve s'intègre encore mieux au paysage.

Salle à manger d'été ou d'hiver selon que l'on déjeunera sur la terrasse de teck côté marais ou autour de la table intérieure.

Le secret de ses concepteurs ? Un véritable intérêt pour la réhabilitation. « J'ai voulu respecter le lieu et la mémoire du lieu, explique Thomas Fourtané. Même s'il était hybride et plutôt moche, il fallait garder sa mémoire et réinterpréter les codes anciens dans une architecture moderne. »

Le volume des anciennes cuves a été conservé ainsi que les arrondis et certaines irrégularités qui participent au charme de la demeure. Reliées les unes aux autres, les seize grandes cuves et les deux petites ont permis la création de neuf appartements locatifs de différente capacité d'accueil.

« L'esprit est simple, épuré, sobre, clair, explique Thomas Fourtané. Les ouvertures sont privilégiées côté marais salant où l'on trouve les pièces avec vue. Les chambres sont plus au nord, pour être fraîches l'été. La façade a été isolée et enduite à la chaux. C'est une architecture actuelle mais aussi effacée, qui reste méditerranéenne. »

#### FACE AU MARAIS

Les terrasses ont été percées dans les cuves côté marais. Meublées et dallées de teck, elles relient généralement la cuisine et le salon, permettant une circulation optimale et des espaces de vie conviviaux et généreux. Les deux appartements dénués de terrasse sont les deux « ateliers » en duplex, dotés d'une baie vitrée qui va du sol au plafond, permettant à la fois un apéritif dans la salle spacieuse du bas face au port ou au marais, et un réveil dans la chambre en mezzanine avec le même panorama de rêve. Les

autres appartements permettent d'héberger de quatre à huit personnes selon les besoins de chacun. La décoration sobre et élégante, dans laquelle Pia et Annick se sont beaucoup investies, répond aux mêmes critères que l'ensemble de l'édifice. « Nous avons choisi des murs blancs avec des soubassements gris, confie Thomas Fourtané, avec les ventilateurs au plafond, les garde-corps en fer et les volets à jalousie, on est dans une ambiance qui peut se trouver n'importe où en Méditerranée. »

Ainsi, d'une friche industrielle plantée entre mer et marais, les cinq associés ont fait un petit paradis où il fait bon séjourner hiver comme été. L'accueil de Pia et Annick ajoute incontestablement au charme de la demeure qui soigne ses clients jusqu'aux moindres détails. On se sent immédiatement chez soi et l'on s'aperçoit spontanément que les espaces sont remarquablement pensés. L'intimité et la convivialité coexistent, même dans les appartements. Chaque terrasse est isolée de celle de ses voisins, l'ambiance est feutrée... et le site remarquable.

Comme le désirent ses propriétaires, la Cuve est un lieu qui doit vivre toute l'année et accompagner le développement culturel de Porto-Vecchio. Ouverte il y a à peine plus d'un an, elle deviendra vite, c'est certain, un lieu emblématique de cette ville au charme fou qui concilie avec simplicité un patrimoine exceptionnel et une vie très contemporaine. ■

**LA CUVE**, QUAI SYRACUSE, 20137 PORTO-VECCHIO.  
TÉL. +33 (0)4 95 25 10 21, FAX. +33 (0)4 95 25 01 47.  
SITE : [WWW.LACUVE.COM](http://WWW.LACUVE.COM) E-MAIL : [CONTACT@LACUVE.COM](mailto:CONTACT@LACUVE.COM)

Sobres et élégantes, les chambres possèdent de grands lits, d'autres des lits jumeaux ou superposés pour le bonheur des enfants.

