

Vendemmia da Herzog & de Meuron  
*Picking grapes c/o Herzog & de Meuron*

Zoo in cantiere: il Padiglione  
 di Rojkind Arquitectos

Zoo in the building site: the Rojkind Arquitectos Pavilion

# ABITARE

*Doris Lessing / Hans Ulrich Obrist*

Ross Lovegrove, Solar Tree  
 Mathieu Lehanneur, Bel Air

THE READER  
 03

Mensile / Monthly magazine  
 € 7,50 (Italy only)  
 UK £ 12.00 ■ USA \$13.50



A € 12,00 ■ B € 12,70 ■ D € 12,00 ■ E € 11,60  
 F € 11,50 ■ GR € 12,60 ■ P € 11,00  
 CH Canton Ticino SFR 15,00  
 Canada CAD 16 ■ Slovenia SIT 2.930 (€ 12.23)



02  
Cronache dell'abitare  
Dwelling chronicles

## Vendemmia da Herzog & de Meuron

Dopo aver esplorato la casa a Bordeaux progettata da Rem Koolhaas, Abitare accompagna i documentaristi Ila Bêka e Louise Lemoine nel refettorio a Pomerol

## Picking grapes c/o Herzog & de Meuron

After having explored the house in Bordeaux designed by Rem Koolhaas, Abitare accompanies the documentarists Ila Bêka and Louise Lemoine in the mensahall at Pomerol

Testi e foto di /  
Texts and photos by  
Ila Bêka Louise Lemoine



## POMEROL, HERZOG E DE MEURON

**Refettorio / Dining Hall**  
Jean-Pierre Moueix,  
Pomerol (Libourne)

**Clients / Clients**  
Christian Moueix  
and Chérise Moueix.

**Progetto / Architects**  
Herzog & de Meuron

**Surface area / Surface area**  
1000 mq / sqm

**Realizzazione / Construction**  
2001 - 2002

[www.moueix.com](http://www.moueix.com)

**Pomerol, Herzog and de Meuron**

**Film**

60 minuti e 20 capitoli  
60 minutes film and 20 chapters

**Regia / Directed by**

Ila Bëka e / and Louise Lemoine

**Immagine e suono /**

**Sound and photography**

Ila Bëka

**Montaggio / Editing**

Louise Lemoine, Tiros Niakaj

**Produzione / Produced by**

BëkaFilms

[info@bekafilms.it](mailto:info@bekafilms.it)

[www.bekafilms.it](http://www.bekafilms.it)

Secondo episodio della nostra serie di documentari sulla vita quotidiana all'interno di spazi progettati da alcuni fra i più importanti nomi dell'architettura contemporanea. Dopo Koolhaas HouseLife, che esplorava la Maison à Bordeaux dal punto di vista della vita quotidiana e della sua manutenzione, questo nuovo film, Pomerol, Herzog et de Meuron, ci immerge nell'atmosfera festosa dei pranzi e delle cene dei vendemmiatori nel refettorio progettato da Jacques Herzog e Pierre de Meuron a Pomerol per l'azienda vinicola Jean-Pierre Moueix. Uno spazio riservato dove il turista non può entrare. Raramente architetti e committenti hanno dato vita a una storia tanto ricca e audace quanto quella che unisce Christian e Chérise Moueix ai due architetti svizzeri. Una storia in tre tempi, tre progetti, tre variazioni su un unico tema: le vigne. Due dei progetti sono stati portati a compimento con successo, il terzo è stato abbandonato poco prima della sua realizzazione non avendo ottenuto il permesso di costruzione.

Nel 1995 i Moueix chiamano Herzog & de Meuron per realizzare le cantine della loro tenuta in California, Dominus. L'edificio è un vero e proprio capolavoro, ed è grazie a questo successo che nel 2001 i Moueix decidono di rivolgersi nuovamente a loro per elaborare un altro progetto che, questa volta, interessa i loro prestigiosi vigneti francesi situati nella zona di Bordeaux (Châteaux Pétrus, Trotanoy, Hosanna, Lafleur-Pétrus, Providence e altri ancora).

Il progetto richiedeva la costruzione di alcune sale di riunione e di degustazione, di un alloggio per il capo dei vendemmiatori, delle cucine e di un grande refettorio per accogliere mattina, mezzogiorno e sera una tavolata di circa cento coperti durante i quindici giorni della vendemmia. Gli architetti scelgono di modificare e ingrandire l'antica stalla del Château Pétrus, incastrandovi all'interno una lunga spina di cemento. I dirigenti, gli stagisti, i cantinieri, i vignaioli e soprattutto i vendemmiatori provenienti da ogni parte della Francia, si ritrovano così una volta all'anno sulle panche del refettorio per festeggiare e bere alla salute di un grande vino.

A 300 metri dal Refettorio, nella tenuta di Hosanna, avrebbe dovuto poco tempo dopo realizzarsi il terzo progetto per un'altra grande cantina, ma il comune di Pomerol si è opposto alla sua realizzazione e il progetto è rimasto sulla carta.

Per apprezzare completamente l'identità e le particolarità di questo refettorio abbiamo scelto di viverlo durante la vendemmia per calarci nella vita quotidiana dei vendemmiatori, unendoci a loro durante i pasti e le feste che scandiscono le lunghe giornate di lavoro. Dei quei quindici giorni ne proponiamo qui i cinque di appunti e note di ripresa del film sotto forma di racconto, di immagini e di testimonianze dei numerosi protagonisti della vendemmia 2007 a Pomerol.

## POMEROL, HERZOG AND DE MEURON

This is the second of a series of documentaries which look at everyday life inside the spaces designed by some of the world's greatest contemporary architects. Following our film Koolhaas HouseLife, which explored the Maison à Bordeaux from the point of view of daily life and the upkeep of the building, our new film – Pomerol, Herzog et de Meuron – will take us to the party atmosphere of mealtime among the grape-pickers in the dining hall designed by Herzog & de Meuron in Pomerol for the Jean-Pierre Moueix vineyard. This is a private area where tourists are not allowed in.

It is rare for architects and their clients to have such an adventurous and daring story to tell as such as that which connects Christian and Chérise Moueix to the Swiss architects Jacques Herzog and Pierre de Meuron.

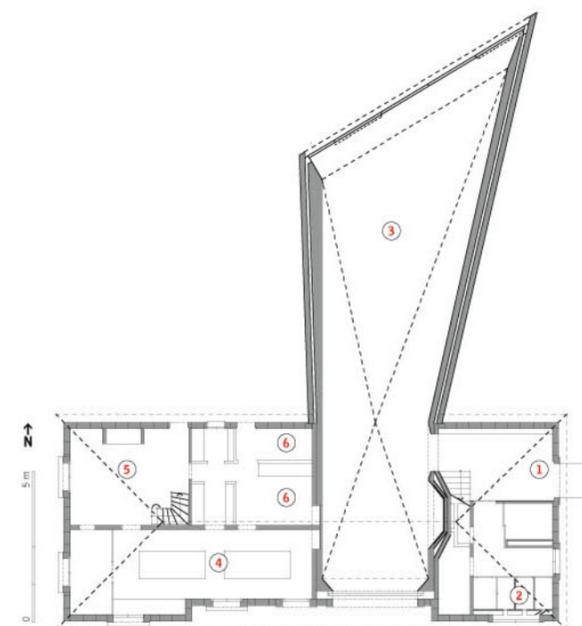
This is a three-part story, with three projects, and three variations around the same theme: vineyards.

Two of the projects have been successfully completed, while the third was abandoned just before it was to be constructed after failing to obtain building permission. In 1995 Christian and Chérise Moueix asked Herzog and de Meuron to build the important cellars for their California vineyard: Dominus. The building was such an outstanding architectural success that the couple decided to turn once more to Herzog and de Meuron for another project, this time for their prestigious vineyards in the Bordeaux area (including the Châteaux Pétrus, Trotanoy, Hosanna, Lafleur-Pétrus, Providence and others).

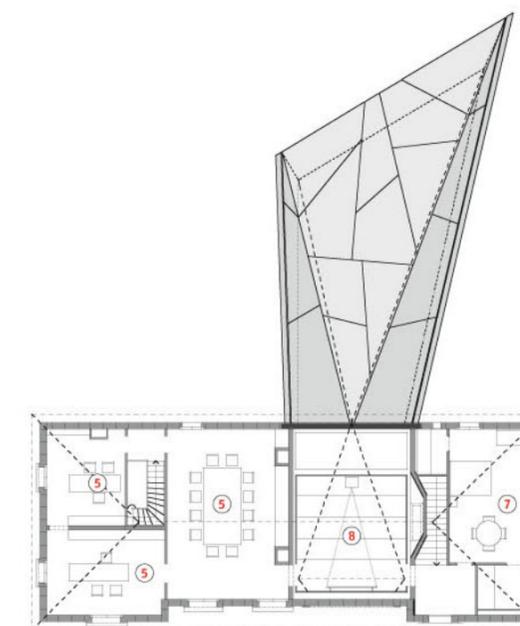
The original project involved meeting and tasting rooms, accommodation areas for the head of the grape-pickers, kitchens and a large canteen catering for about one hundred at breakfast, lunch and dinner during the two-week harvest period. The architects chose the old stables belonging to Château Pétrus as a space to transform and expand, incorporating a long concrete wall into the old building. Executives, trainees, builders, vine-workers and, most importantly, grape-pickers from all over France will sit together each year on the dining hall benches to celebrate and toast the good health of a great wine.

A third project for a huge cellar was intended to be built just 300 metres from the canteen on the Hosanna vineyard, but Pomerol City Council prevented it from being constructed.

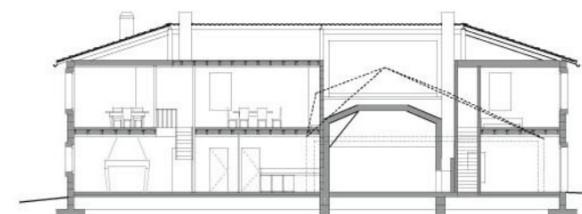
In order to admire the distinctive features and traits of this building we decided to visit it during this crucial phase in its lifecycle (at harvest time) and to mix with the grape-pickers as they went about their usual activities, joining them at the mealtimes and celebrations marking the long days of this period of hard work. We followed them over five days of the two-week harvest. Here are the notes from the film shoot in the form of a story, pictures and comments from many of the people involved in the 2007 harvest.



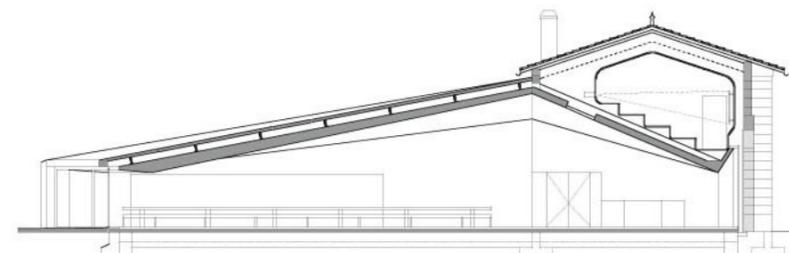
Pianta del piano terreno / Ground floor plan



Pianta del primo piano / First floor plan



Sezione trasversale / Cross section



Sezione longitudinale / Longitudinal section

1. ingresso / entrance
2. bagno / bathroom
3. refettorio / dining hall
4. cucina / kitchen
5. sala riunione / meeting room
6. sala degustazione / tasting room
7. alloggio del guardiano / doorkeeper's accommodation
8. auditorium

Le sale di degustazione, gli spazi riunioni, un auditorium, l'alloggio del guardiano, le cucine e il refettorio per cento persone sono stati ricavati nel vecchio edificio delle stalle. Il refettorio è un volume di cemento liscio a base trapezoidale e copertura a diamante che va a inserirsi in ambienti nei quali viene mantenuto l'aspetto tradizionale; è una sorta di cannocchiale lungo 20 metri che affaccia sulle vigne attraverso le due grandi vetrate sui lati opposti. Al piano superiore, l'auditorium è ricavato nell'intercapedine tra il soffitto del refettorio e il tetto esistente; ha struttura a gradoni e rivestimento di legno nero combinato con tela di Jouy.

The tasting rooms, meeting rooms, an auditorium, the doorkeeper's accommodation, kitchens and canteen for a hundred people have been created in the old stables building. The canteen is a chip of smooth concrete – with a trapezoid floor-plan and a diamond-shaped ceiling – inserted into interiors that conserve a traditional flavour; it is a sort of 20-metre-long telescope looking onto the vines, with two panoramic windows on opposite sides. On the floor above, the auditorium is located in the intermediate space between the canteen ceiling and the existing roof; it has a stepped structure, with cladding in black timber and toile de Jouy.



## Primo giorno

### Ore 12. L'arrivo.

Arrivano i vendemmiatori. Vengono da ogni parte della Francia. Un tempo erano originari soprattutto del nord, ma ormai i luoghi di provenienza si sono ormai diversificati. Ci sono pensionati, disoccupati, impiegati in ferie e studenti ancora in vacanza. Quest'anno sono cinquantatré. E di questi cinquantatré, solo sedici sono "nuovi". Gli altri sono gli habitués, i cosiddetti "vecchi", come Jean-Marie o Patrick, che da più di vent'anni vengono a vendemmiare qui.

per la notte. Una combinazione semplice ma che determina istantaneamente un "centro".

### Ore 19. La serata inaugurale.

È al refettorio che questa sera ha luogo l'incontro inaugurale della vendemmia. Il discorso, la cena, qualche canzone tradizionale, qualche brindisi di ben ritrovati ed ecco aperta la stagione. Una volta messi a punto alcuni dettagli relativi agli orari di lavoro, alla gestione e alle norme di sicurezza, in realtà tutti aspettano il programma dei festeggiamenti, perché vero è

## Day 1

### 12.00 a.m. Arrival.

Today the grape-pickers arrived. They come from all over France. In the past these pickers were mainly from the north only, but now they come from far and wide. There are pensioners, office workers on holiday, unemployed people, and even students on vacation. This year there are fifty-three of them. And out of fifty-three only sixteen are new, all the others are familiar faces, regulars, "oldies" like Jean-Marie or Patrick, who have been coming here for the harvest for about 20 years.

This simple combination of places instantly creates a kind of a "centre".

### 7.00 p.m. First evening.

The first meeting for this harvest will be taking place in the canteen this evening. After a speech, a meal, and a couple of traditional songs and some toasts, the season will begin! After settling a few details concerning working hours, management and safety regulations, everybody is ready and waiting for the festivities to begin, because, while it is true



Pétrus, è il fiore all'occhiello dei vigneti Moueix e uno dei Châteaux più prestigiosi della zona di Bordeaux. Anche se in realtà non rappresenta che 11,4 dei 90 ettari che dovranno essere vendemmiati in questi giorni, Pétrus, situato sul punto più alto dell'altopiano del Pomerol, sarà comunque il luogo di partenza e di riunione dei vendemmiatori durante tutta la loro permanenza. E questo per due semplici ragioni logistiche: qui si trovano il refettorio e, a soli 200 metri, il cosiddetto "dormitorio", luogo d'accoglienza dei vendemmiatori

che a Pétrus si viene a vendemmiare in vigneti fra i più importanti, ma si viene anche per fare feste straordinarie che ripagano delle lunghe giornate di lavoro. Senza dubbio è questa una delle ragioni che fanno sì che i vendemmiatori tornino ogni anno. E quest'anno non mancheranno certo né le manifestazioni abituali né le novità. Come quella che viene sempre comunicata in anticipo, affinché tutti possano portare l'abbigliamento adeguato, e che riguarda la serata che dà il carattere all'intera vendemmia: per il 2007, sabato 23 settembre, "Serata country western".

Pétrus is the jewel in the crown of the Moueix vineyards and one of the most prestigious chateaux in the Bordolese region, even though it only accounts for 11.4 of the 90 hectares to be harvested over the coming days. Nevertheless Pétrus, situated right at the top of Pomerol plain, will be the place where the grape-pickers start work and then meet up during their stay. There are two practical reasons for this: this is where the canteen is located as well as the sleeping quarters, some 200 metres away.

that Pétrus is one of the biggest vineyards to be harvested, people also come here for the wonderful parties after long days labouring in the fields. This is certainly one of the key reasons why the same grape-pickers return every year for 20 years. This year there will be all the usual events, plus some surprises. Only one event is known about in advance – so that everybody can find the right clothes. This is the special theme evening for the 2007 harvest: Saturday, 23rd of September, a "Country and Western Evening".



*Festivités Vendanges 2007*

Vendredi 21: RUGBY FRANCE IRLANDE

Samedi 22: SOIRÉE WESTERN

Dimanche 23: SOIRÉE BASQUE  
(ESTIENNE ARBURUA)

Lundi 24: SOIRÉE SURPRISE

À SUIVRE...



**Secondo giorno**

**Ore 8. La lavagna.**

Al refettorio, è l'ora della prima colazione. I vendemmiatori, impazienti, aspettano davanti alla porta che il capogruppo dia il segnale per entrare. Caffè, cioccolata calda, fette di pane e salumi sono già sui tavoli. Finalmente arriva il segnale. Si può entrare. Mentre si inizia a mangiare, immersi in un vociare allegro, all'ingresso troviamo Bruno, impegnato in un compito piuttosto anomalo rispetto al suo consueto impiego. Da diciassette anni Bruno è cantiniere, ma in occasione della vendemmia, grazie a un talento riconosciuto da tutti, è incaricato di scrivere il programma dei festeggiamenti della settimana sulla lavagna all'ingresso. L'ingresso del refettorio è, contrariamente alla sala da pranzo, uno spazio che con le file di appendiabiti, la lavagna e i bagni in legno dipinto di bianco, evoca più uno spirito collegiale che non uno spazio di sperimentazione architettonica contemporanea. E, insieme alle sale di riunione del piano superiore e alle cucine, una di quelle parti dell'antico edificio che sono state interamente ristrutturate "all'antica".

Ma questa impressione di "autenticità" si attenua subito appena si notano certi dettagli architettonici che lasciano percepire lo zampino degli architetti. La lavagna, per esempio, è più vicina a un'opera d'arte che a quella del tipico arredo scolastico. L'effetto ardesia è ottenuto con una pittura speciale multistrato applicata su una superficie rettangolare simile a un quadro, ma poiché anche il muro è dipinto di nero, l'"ardesia" risalta solo per una leggerissima differenza di opacità. Mentre conclude la stesura del programma settimanale, Bruno ci spiega che nonostante la cura che prodiga in quel compito, è molto probabile che a causa delle incognite meteorologiche i programmi

vengano modificati e che gli venga chiesto di rifare tutto daccapo. Imprevedibile, così è la vendemmia.

**Ore 21. Giochi d'acqua.**

La grande sala del refettorio è una sorta di galleria di cemento liscio di venti metri di lunghezza, alle cui estremità si aprono due grandi vetrate sulle vigne circostanti. Durante la vendemmia vengono installate lungo le pareti due immense tavolate con relative panche che permettono di accogliere un centinaio di coperti per tre volte al giorno. Diversamente dalla sistemazione discreta ed elegante delle piccole tavole tonde utilizzate per le cene di rappresentanza, questi due lunghi cortei di coperti instaurano sin dall'inizio un forte senso di convivialità che negli anni ha dato vita a riti di iniziazione molto particolari.



Il novellino che per sbaglio pensi che non ci possa divertire in un castello come questo, si troverà in un mare di guai. Per preservarne il piano di legno, i tavoli vengono ricoperti con grandi tovaglie plastificate a quadri bianchi e gialli. Mai i fornitori di queste tovaglie avrebbero potuto immaginare che, una volta ripiegati, i pochi centimetri di lembo potessero trasformarsi in un canale dove versare l'acqua di un'intera caraffa per inondare l'incauto vicino. Ecco perché durante i pasti nel refettorio, tutti mangiano con la tovaglia ripiegata sotto il piatto!

**Day 2**

**8.00 a.m. The Blackboard.**

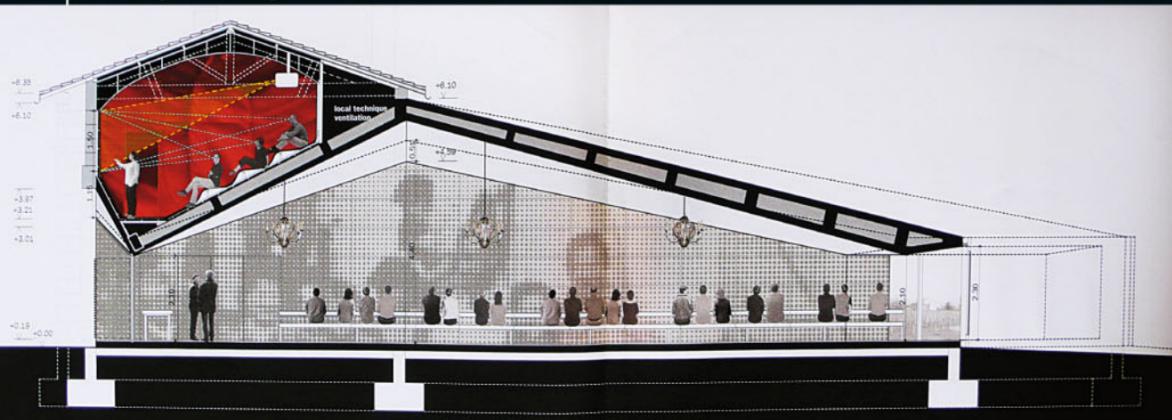
It is breakfast time in the dining hall. The grape-pickers are waiting impatiently in front of the door for the team leader to set things in motion. Coffee, hot chocolate, slices of bread and salami are already out on the tables. The time has come. Everybody enters. As the eating begins, with people chattering away merrily, we can see Bruno at the entrance busily carrying out a very special duty, which is something quite out of the ordinary. Bruno has been the cellar-man for 17 years, but when it is harvest time, in addition to his usual duties, he has the job (thanks to a special talent recognised by everyone) of writing the week's program of festivities on the blackboard near the entrance. Unlike the lunch hall, this entrance to the canteen, equipped with rows of coat hangers, the blackboard and bathrooms furnished with white wood, feels more like a hostel than a space for of experimentation with modern-day architectural design. This is one of those parts of the old building, together with the meeting rooms on the top floor and kitchens, which have been completely restructured "in an old-fashioned style". But the sense of "authenticity" diminishes when you start to notice certain architectural details clearly revealing the architects' own touch. The blackboard, for example, is more like a work of art than a piece of classic school furniture. The slate effect is obtained thanks to a special kind of multi-coat paint applied to a rectangular surface rather like a painting, but, since the wall is also painted white, the "slate" only stands out due to a very slight difference in opacity. As Bruno finishes drawing up the week's program, he explains to us that despite all the work he puts into this task, it is highly likely that the plans will have to be

rescheduled due to unpredictable weather conditions, and that he will be asked to cancel everything and start again from scratch. Unpredictable, just like a harvest!

**9.00 p.m. Water games.**

The large canteen hall is a sort of long gallery (about 20 metres in length) made of smooth concrete with two large windows overlooking the surrounding vineyards at each end. During the harvest two huge tables are placed along the walls together with benches, so that about a hundred people can be fed three times a day. In contrast to the unobtrusive and elegant layout of small tables generally used at business meals, these two long table layouts instantly create a powerful sense of cordiality, which, year after year, has created a series of special initiation rituals and practical jokes – which have become almost made-to-measure. Trouble awaits the newcomer who mistakenly believes there is no fun in a huge castle like this! The wooden tables are completely covered with large plastic-coated tablecloths decorated with white and yellow squares, in order to protect them. The suppliers of these table cloths would never have guessed that the few centimetres of overhang, when turned up a little at the front, can easily be transformed into a channel into which the entire contents of a carafe of water can be poured in order to soak an unsuspecting newcomer. That is why everybody eats their meals at the canteen with the tablecloth folded under their plate!





## Terzo giorno

## Ore 12. Tutti sui tavoli.

A prima vista la grande navata in cemento del refettorio sembra simmetrica, eppure la parete di sinistra è leggermente più alta di quella di destra. Per accorgersene basta osservare l'altezza dei faretti, che di sera sono l'unica fonte di luce della sala. I faretti sulla parete di sinistra sono in realtà circa 30 centimetri più in alto di quelli di destra. Un particolare in apparenza così insignificante da passare inosservato; ma gli prestiamo attenzione perché, ci spiegano, il dettaglio era parte integrante del progetto originale. La sua spiegazione è tanto semplice quanto sorprendente. Per il bene e la sicurezza dei vendemmiatori, i committenti volevano che si prevedesse che nel corso delle feste un uomo di statura superiore alla media potesse ballare sui tavoli senza colpire le luci con la testa. Qui, nel regno del minimalismo, nessun dettaglio è lasciato al caso.



uno spazio vuoto indefinito fra il tetto e il soffitto di cemento della sala al pianterreno; il fatto che però fosse in pendenza rendeva impossibile ricavarvi una sala riunione. L'idea di trasformare l'inclinazione del pavimento in gradinate ha permesso agli architetti di realizzare una sala di proiezione. Ma per un refettorio di vendemmiatori questa sala di legno nero, tappezzata in tela di Jouy con motivi rappresentanti la scoperta del Nuovo Mondo, non aveva significato, almeno fino a oggi. Bisognava aspettare la felice coincidenza della vendemmia 2007 e della Coppa del Mondo di Rugby per portare a battesimo questa sala e darle finalmente un significato. In occasione dell'incontro Francia-Irlanda, una trentina di vendemmiatori si sono stretti gli uni agli altri scatenandosi in un tifo da stadio in onore della propria squadra. Chi poteva immaginare un'inaugurazione migliore?

## Ore 21. Francia-Irlanda: 25-3.

Poiché il progetto prevedeva di conservare la struttura esterna dell'edificio esistente, gli architetti l'hanno svuotato l'interno mantenendone solo il guscio coperto dal tradizionale tetto a falda di tegole. L'inserimento del volume in cemento armato nel corpo del vecchio casale lasciava però

## Day 3

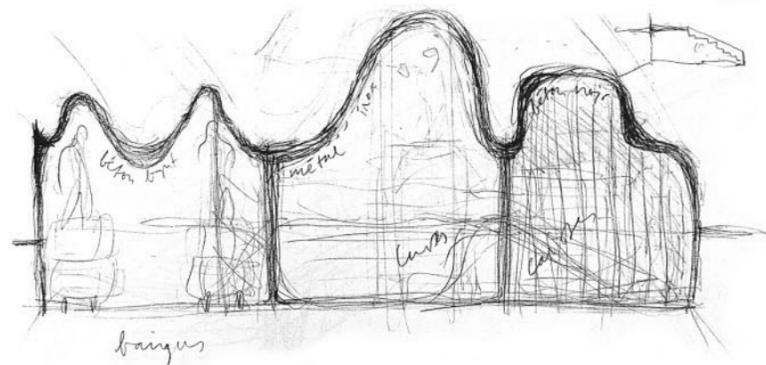
## 12.00 p.m. On the tables.

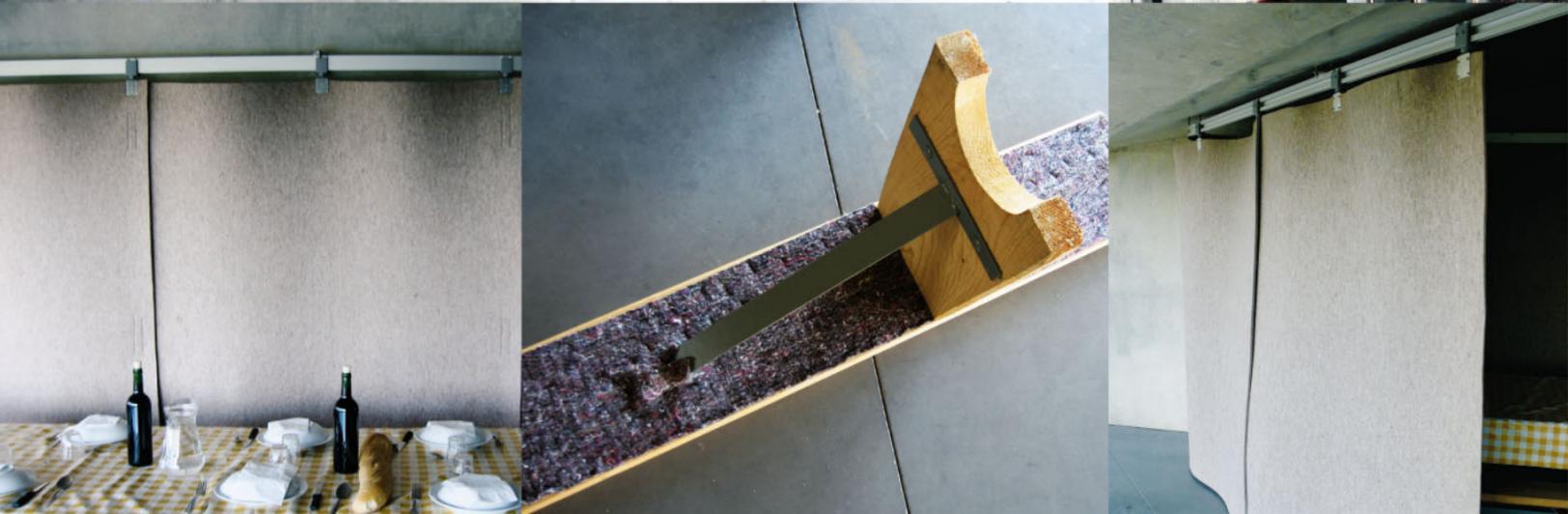
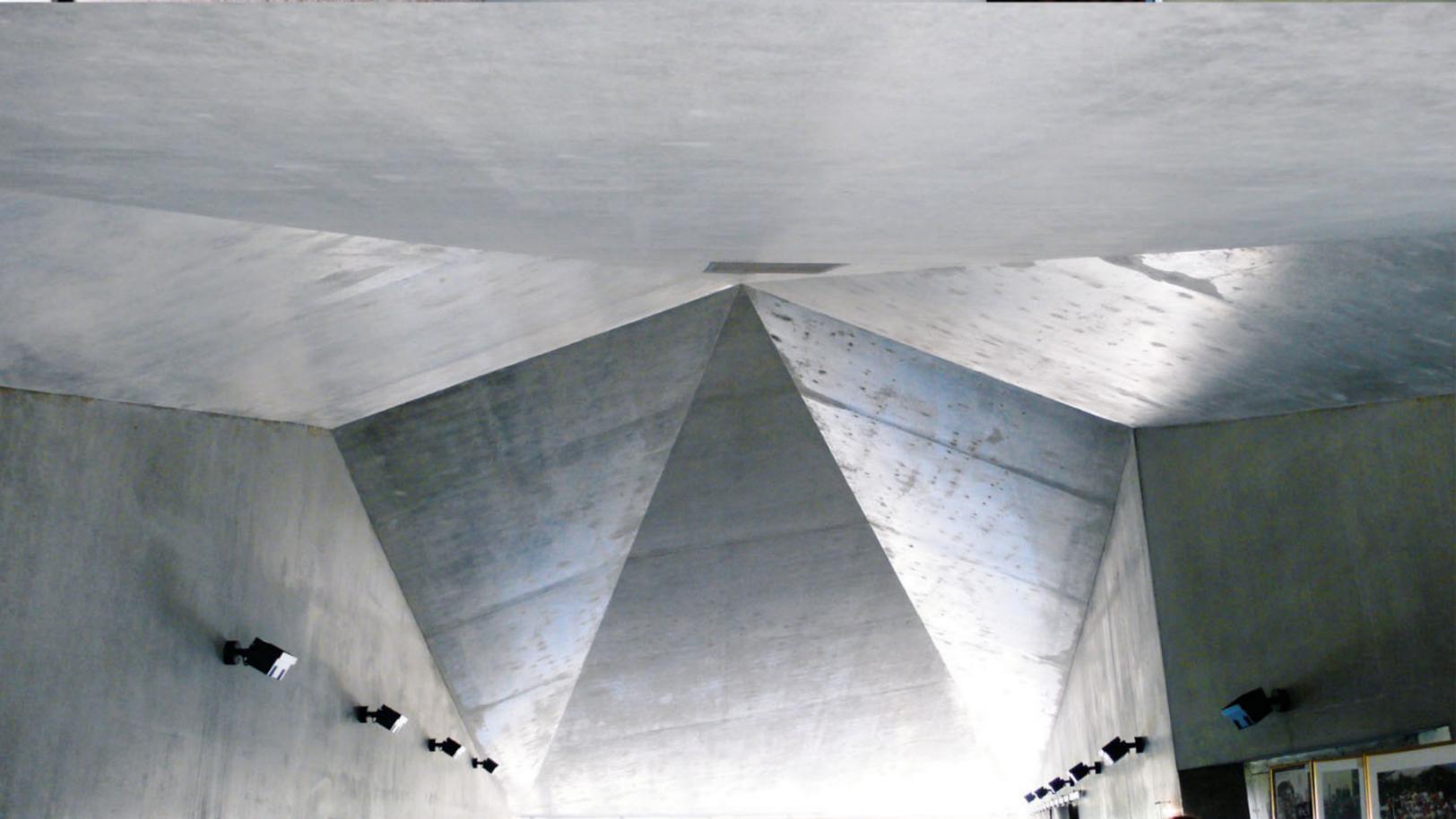
At first sight the dining hall's large concrete aisle seems to be relatively symmetrical on both sides, although in actual fact the left-hand wall is slightly higher than the one on the right. You can spot this by looking at the height of the spotlights, which are the only source of evening light in the hall. The left-hand spotlights, aligned with the wall, are approximately 30 cm higher than those on the right-hand wall. This apparently insignificant detail might easily have gone unnoticed. The reason why we have paid it some attention is because, we were told that this detail was an integral part of the original design. The explanation for it is as simple as it is surprising. The people who commissioned the work, in order to protect the health and safety of the grape-pickers, wanted to make sure that a taller than average person could dance on the tables without banging his or her head against the lights during all the merrymaking. In the domain of minimalism, no detail is left to chance.

farmhouse, an empty space serving no particular purpose was left between the tiled roof and concrete ceiling of the ground-floor hall. The fact that it was sloping made it impossible to use it in a conventional way as a meeting room. The idea of turning the sloping floor into steps immediately gave the architects the chance to create a projection room. Nevertheless, this room made of black wood in a canteen for grape-pickers, wallpapered with Jouy cloth fabrics with patterns representing the discovery of the New World, had not really been used to the best of its potential until now. It was not until the 2007 harvest happened to coincide with the Rugby World Cup that the room was truly christened and made meaningful. That evening, during the rugby match between France and Ireland, about 30 grape-pickers gathered together to noisily support their team in the wildest of atmospheres. Could there have been any better way of baptising this room?

## 9.00 p.m. France - Ireland: 25-3.

Since the project involved conserving the outside structure of the old building, the architects hollowed out the inside to leave only the shell and traditional tiled roof. By incorporating the concrete structure in the old





#### Quarto giorno

##### Ore 14. Foto di classe.

Dopo pranzo, i vendemmiatori hanno un appuntamento ben noto ai più anziani. Una tradizione storica della casa: la foto di gruppo. Tutti poseranno insieme ai dirigenti per immortalare il ricordo del loro passaggio. E anche se, a parte i pochi nuovi, sono sempre più o meno gli stessi volti, quello che cambia è il numero che compare sulla lavagna. Questa sarà l'annata Pétrus 2007. Nella sala del refettorio, una delle grandi attrazioni collettive è il pannello sul quale sono fissate le foto degli anni passati. Sarebbe un po' difficile ritrovarsi nella foto del 1955, ma Patrick si riconosce già in quella del 1986! Dal 2002 la foto della vendemmia ha per sfondo la grande vetrata del nuovo refettorio, il che ha segnato un netto cambiamento nella storia di questa tradizione, visto che un tempo la si scattava davanti agli antichi edifici. Il fotografo ci confida che, per una ragione di gusto personale, preferirebbe far posare il gruppo davanti alle cantine Pétrus, in modo da rendere ben visibile il prezioso nome a caratteri dorati. Oggi invece è la lavagna che ha preso il loro posto, e in fin dei conti, lettere dorate a parte, il fotografo riconosce che questa novità riflette in tutto e per tutto la filosofia della maison: una alleanza raffinata fra tradizione e modernità...

##### Ore 19.30. Rimbalzi.

Questa sera sarà Hernan Perez a far ballare i vendemmiatori su ritmi spagnoli e latino-americani. La cena è prevista per le otto ma il nostro musicista è arrivato in anticipo per scaricare e preparare minuziosamente il suo materiale. Hernan, che ha vissuto un po' ovunque prima di stabilirsi in Francia, è nato a Madrid. Da poco ha festeggiato

i cinquant'anni di attività e da qualche mese il suo genero Manuel, che lui chiama curiosamente figlio, lo assiste nei concerti. Collegando i primi cavi, Manuel getta sulla grande sala del refettorio una rapida occhiata e assume un'aria preoccupata. Gli chiediamo cosa ne pensi, e così, mentre monta le percussioni, ci confida che secondo lui pavimento, pareti e soffitto di cemento non daranno mai una buona resa acustica. "Rimbomba troppo; sembra di stare in una chiesa, vedi? Ci vorrebbe della moquette, o qualcosa del genere..." Una sala di cemento grezzo, con il soffitto intagliato come un diamante fa immediatamente rimbalzare il suono. Ma non è la moquette che gli architetti hanno scelto



per ovviare a tale problema, bensì, strizzando l'occhio all'amico Joseph Beuys, un pesante tendaggio scorrevole composto da fasce di feltro e innestato sulle guide che corrono lungo una delle pareti. Uno dei vendemmiatori col quale parliamo di questo tendaggio ci fa notare che non ci siamo ancora accorti di un altro dettaglio ben più sottile. Scomparendo sotto il tavolo, ci fa segno di seguirlo. Qui tutto è come questo tavolo, ha un "sopra" e un "sotto". Scopriamo che la parte inferiore dei tavoli e delle panche è anch'essa interamente rivestita di feltro. Un altro ottimo esempio della ricchezza, anche invisibile, di dettagli di questo edificio.

#### Day 4

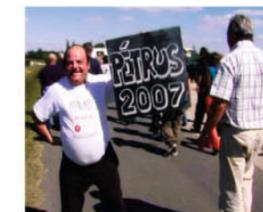
##### 2.00 p.m. Class Photo.

Today, when they get up from the table, the grape-pickers have an appointment that the older ones amongst them are very familiar with: an historical tradition linked to the house, the group photo. They will pose with management to immortalise their stay there. And although, except for a few newcomers, the faces are more or less the same year after year, what really counts is the number appearing on the blackboard. This will be Pétrus vintage 2007. One of the main attractions in the canteen hall is the board with photos of past years stuck on it. It would be a bit difficult to spot yourself in the 1955 photo, but Patrick is already there on the one from 1986! Since 2002, the harvest photo has the large glass window of the new canteen as its backdrop, marking a real change in the history of this tradition, since it always used to be taken in front of the façade of the old buildings. The photographer tells us that, as a matter of personal taste, he would rather the group posed in front of the Pétrus vineyards, so that its name could clearly be seen in golden letters, but "in the end, the blackboard has taken their place!" And golden letters apart, in the end you get the impression that this innovation truly reflects the maison's philosophy: an elegant alliance between tradition and modernity.

##### 7.30 p.m. Bouncing sounds.

Tonight Hernan Perez will be here to set our grape-pickers dancing to Spanish and Latin-American rhythms. The meal is scheduled for 8 p.m., and Hernan has arrived a little early to unpack his equipment and get ready. Born in Madrid, he has lived in many places including for a long time in France. Four months ago he celebrated 50 years in his career.

For years now Manuel, whom he calls "son" even though he is actually his son-in-law, has been helping him with his concerts. As he connects the first cables, Manuel takes a quick look around and looks worried. We ask him what he thinks, and, as he takes the drums out of their packaging, he tells us that in his opinion all this concrete on the floor, walls and ceiling is bad for the acoustics; "it echoes too much, just like a church, do you know what I mean? You need carpet or something like that..." In fact you do not need to be a sound engineer to reach the conclusion that a room with rough concrete cut onto the ceiling like a diamond will bounce sound all over the place. But the architects have not opted for carpet to handle this problem but rather, in a cunning allusion to their departed friend Joseph Beuys, they have included a heavy sliding curtain made of strips of felt and set on runners placed along one of the walls. One of the grape-pickers we talked to about this curtain, an older man, pointed out that we had failed to notice another, more subtle detail. As he disappeared under the table, he gestured to us to follow him. You have to admit that, behind what is there before your very eyes, this building hides plenty of surprises: the bottom part of the tables and benches has also been coated with felt. This is yet another example of the wealth of details hidden in this building.





## Quinto giorno.

### Ore 10. Impronte digitali.

Servire ogni giorno tre pasti di un centinaio di coperti richiede un grande lavoro organizzativo. Non si tratta solo di cucinare, bisogna anche sparecchiare i tavoli, lavare i piatti, le panche, scopare la sala. Inoltre c'è da assistere i vendemmiatori in ogni altra loro esigenza personale: dall'imbuicare una lettera a procurare un medicinale fino addirittura a comprare un biglietto del treno. E questo è il compito delle donne che stanno in cucina. Benché siano comunque numerose, i loro tempi sono quindi scanditi al secondo affinché tutto sia pronto al momento giusto. Fra il passaggio di un carrello e un colpo di spugna, fermiamo Maryse, la capocuoca, per discutere di un dettaglio che si discosta dall'aria di controllata austerità dell'edificio. Si tratta delle porte sui lati opposti della sala del refettorio che danno sull'ingresso e sulle cucine. Queste due grandi porte in acciaio, volutamente ossidabile, sono forse il solo elemento che, come gli anelli di un tronco tagliato, porta il segno del passaggio del tempo. Al centro di ognuna c'è una fitta patina composta da piccole macchie color rame. Queste tracce confuse e sovrapposte sono le impronte lasciate da tutte le mani che quotidianamente le aprono. La cuoca ci fa partecipi dei suoi dubbi di fronte a una simile scelta estetica e ci racconta che all'inizio, sorpresa nel vedere come le impronte riuscissero a macchiare la materia in modo così indelebile, si affannava a passare e ripassare lo straccio

sul metallo per farle sparire. Ma niente da fare! Oggi, capita la volontà degli architetti, preferisce farsi prendere dal gioco e a ogni passaggio lasciare con orgoglio nuove tracce in questo groviglio di mani.



### Ore 22. Feste in lunghezza.

Quello che più sbalordisce di questo refettorio è l'impatto che l'architettura abbia sulle feste che si svolgono al suo interno. L'azienda vinicola Jean-Pierre Moueix è una delle poche maison che offrono ai propri vendemmiatori delle feste diverse ogni sera. E un fenomeno altrettanto raro è il fatto di concepire tutte queste feste in forma geometrica. Qui è tutto in lunghezza. Le due grandi tavolate di legno, accostate alle pareti, lasciano al centro un lungo corridoio libero che, quando si finisce di mangiare, diventa il teatro di ogni festa. Dal tradizionale trenino della serata discomusic alla strabiliante fila umana della soirée bandas, durante la quale uno alla volta tutti vengono sollevati e trasportati a braccia sopra le teste dei partecipanti, fino alla mitica serata country-western, il cui programma prevedeva che i vendemmiatori seguissero un corso di line dance. Tutte feste che si svolgono "in lunghezza". Una disposizione sicuramente imposta dall'architettura ma che riflette profondamente il legame quasi fraterno che unisce questi cinquanta vendemmiatori provenienti da ogni angolo della Francia, nel corso di questi quindici giorni di lavoro e di festa.



## Day 5

### 10.00 a.m. Fingerprints.

Serving three meals a day to about a hundred diners calls for great organisation. There is more to it than just cooking, you also have to clear the tables, wash the dishes, wipe down the benches and clean the floor. Plus you must help out the grape-pickers with their day-to-day business; which includes everything from posting a letter to obtaining medicine or buying a train ticket. So even though there are lots of women in the kitchen, every second counts in making sure everything is ready at just the right time. Between pushing a trolley and passing a sponge, we stop Maryse, the head cook, to ask her about one feature that stands out from the rather carefully measured austerity of the building in general. We are referring to the double doors in front of the canteen hall, which lead to the entrance on one side and kitchens on the other. These two large stainless steel doors are perhaps the only



feature that, like the rings of a tree trunk that has been cut open, bear the marks of passing time. In the middle of each door there is a thick gloss of small brass-coloured patches. These overlapping marks are the fingerprints left by all hands that touch these doors every day. The cook admits she is disconcerted by this particular aesthetic touch and tells us that in the beginning, surprised at seeing how these fingerprints managed to leave such indelible

marks, she kept rubbing the metal with a cloth to try and get rid of them, but it was pointless! Now, having got the message, she just plays along and every now and again tries to find her own prints amidst all the hands.

### 10.00 p.m. Partying lengthways.

The most staggering feature of this canteen is the impact the architecture has on all the merrymaking that goes on inside. Jean-Pierre Moueix vineyards are one of the very few maisons which organize different parties every evening for their grape-pickers. And it is equally unusual in the way these parties are devised geometrically. Here, everything is longer than it is wide. The two large wooden tables set along the walls leave a long corridor free in the middle, which, after meals, can be used for the staging of the festivities. From the classic conga on disco music nights to the staggering human line formed during the soirée bandas, when somebody is lifted up and passed along above the heads of all the revellers, to the famous country and western evening during which the grape-pickers take a quick course in line dancing, all the parties take place "lengthways". An arrangement imposed by the architecture, which clearly reflects the fraternal bonds uniting the fifty or so grape-pickers who turn up from every corner of France for two weeks of hard work and equally hard partying.

