

BÂTIMENT DELISLE – YVERDON 4 AMENAGEMENT ZONE RESTAURANT (REZ-DE-CHAUSSEE ET SOUS-SOL)

Monsieur le Président,
Mesdames les Conseillères,
Messieurs les Conseillers,

La commission était composée de :

Mme Christa Bähler (ROLC)
Mme Aurélie Régamey (CDC)
Mme Rosa Maria Lombardi Lambelet (ROLC)
M. Jacques Carnal (ROLC) Président rapporteur
M. Serge Serex (CDC)
M. Wembo Jah Olela (PS)
M. Marc-Henri Tavel (CDC)

Elle s'est réunie le lundi 10 novembre 2014 à la salle N° 1 du bâtiment administratif de Chisaz.

Messieurs Rezso municipal, Le Goff chef du service du patrimoine communal étaient présents et ont pu répondre à toutes nos questions, nous les en remercions.

Préambule

Le lundi 4 novembre 2013, lors de l'étude du préavis N° 46/2011-2016, le conseil communal avait accepté l'amendement de Mme Bähler demandant de :

« Soustraire le montant de CHF 603'900.- qui est prévu pour l'équipement d'exploitation de la pinte ainsi que les autres postes qui en découlent, du total du crédit demandé par le préavis 46/2011-2016 pour laisser la surface de ce local en état brut jusqu'à la validation du PPA 3.8 fin 2014.

Par la suite, la Municipalité est priée de présenter un nouveau préavis plus complet d'un projet cohérent d'une pinte compétitive, en prenant en considération tous les éléments d'extension éventuellement prévus et/ou souhaités, pour permettre de choisir en connaissance de cause un équipement adéquat. »

Rappel

En décembre 2009 déjà, la Municipalité, lors de la présentation à la commission d'urbanisme du projet CB 3.8 parlait déjà de la transformation de la pinte. Celle-ci passerait de 90 à 100 places assises avec une plus grande terrasse conviviale. La commission d'urbanisme, en remarque disait : « La pinte doit rester une pinte, mais non un établissement trop luxueux, qui trouvera difficilement sa clientèle. »

Dans le préavis N° 46/2011-2016 on pouvait lire en page 1 : « C'est pourquoi, pour prendre le terme consacré, la Municipalité souhaite requalifier cet espace tout en redynamisant l'activité de la pinte communale. » et en page 2 : « Crissier doit continuer de disposer d'une pinte villageoise en face de notre célèbre restaurant, avec un établissement accessible à chacun, pour favoriser une vie animée au cœur du village. »

Dans le présent préavis on peut lire en page 1 : « Pour conserver ou plutôt recréer un centre du village vivant, la Municipalité souhaite conserver un endroit où l'on peut se rencontrer et se restaurer. »

Définition

En Suisse romande la définition d'une pinte est la suivante: auberge, café, estaminet où l'on sert du vin.

Projet proposé

La Municipalité propose un concept intégrant tea-room, pâtisserie, confiserie et chocolaterie offrant également des plats du jour et une carte de mets de type brasserie, la consommation de boissons alcoolisées sera possible. L'établissement serait, dans un premier temps, ouvert 7 jours sur 7 de 6h du matin à 19h. Un service de traiteur est éventuellement envisagé.

Travaux à réaliser

La liste des travaux à réaliser sont décrits dans le préavis.

Le sous-sol est aménagé afin d'être plus fonctionnel et la création d'ouverture en façade, pour avoir un apport de lumière naturelle, permet à du personnel de travailler dans les caves.

Au rez-de-chaussée, le sas d'entrée est reporté à l'extérieur (l'ancienne terrasse a été démolie), les sanitaires seront remplacés, des travaux de restauration du sol, des murs et des plafonds seront réalisés. La rénovation de la cuisine comporte la mise à disposition des éléments standards (four ventilé, office cuisine et machine à laver), les autres équipements, dont certains figurent sur les plans se trouvant dans le préavis, sont à la charge du locataire.

Les aménagements extérieurs indiqués dans le préavis font partie du montant déjà voté par le conseil lors de l'approbation du préavis N° 46/2011-2016 amendé, soit 181'700.-.

La réalisation d'une éventuelle véranda ne pourra être envisagée qu'après l'adoption du PPA CB3.8.

Terrasse

La terrasse prévue se situerait dans l'angle sud-est (place Freddy Girardet – bâtiment N° 878). Le montant pour sa réalisation a déjà été voté (voir ci-dessus). Son accessibilité se ferait soit par un escalier au sud, soit de plein pied par l'entrée est (entrée pour les personnes à mobilité réduite).

Charges annuelles

Il apparaît dans les charges annuelles le poste "Assurances, gérances", ce poste ne faisait pas partie des frais de fonctionnements annuels indiqués dans le préavis N° 46/2011-2016 car il avait été oublié. Les frais de conciergerie, produits de nettoyage et entretien du bâtiment ont été répartis proportionnellement entre les appartements et la pinte, pour l'eau (qui est à la charge du propriétaire), un tiers du montant total est imputé à la pinte car étant le gros consommateur par rapport au reste du bâtiment. La moitié des charges "Entretien bâtiment" est dévolue à la pinte en raison des frais provenant du matériel spécifique à celle-ci (chambre froide, ventilation, etc.).

Choix du tenancier

Il n'y a pas eu d'appel d'offre. La Municipalité a reçu quelques offres spontanées et après en avoir écarté certaines, son choix s'est porté sur celle déposée par trois personnes (un boulanger, un pâtissier et un cuisinier) dont le dossier correspond aux caractéristiques évoquées sous "Projet proposé".

Réflexions de la commission

Après avoir pris connaissance du dossier et avoir entendu les compléments d'informations apportées par Messieurs Rezso et Le Goff, la commission s'est posée les questions suivantes :

- L'implantation d'une boulangerie-pâtisserie à côté d'une boulangerie, d'une chocolaterie à proximité d'un artisan chocolatier et d'un tea-room à 100 m d'un autre tea-room, est-ce judicieux ?
- Le fait de fournir pour plus de 200'000.- de matériel (réfrigération, agencement de cuisine) n'est-ce pas une sorte de concurrence déloyale par rapport aux enseignes déjà implantées et qui ont dû payer elles-mêmes leurs infrastructures ?
- Est-ce la bonne solution que d'avoir un point de vente sans vitrine sur la rue et où il faut monter des escaliers pour accéder au magasin ?
- Le murage d'une partie de l'ancien espace bar afin d'installer des présentoirs de ventes diminue encore le volume de la partie réservée au public, n'aurait-on pas dû plutôt augmenter ce volume en supprimant certains murs ?
- Une terrasse en partie cachée de la vue des passants et qui plus est très peu ensoleillée, est-ce une bonne solution alors que l'on sait que les personnes en terrasse aiment voir et être vues ?
- La salle, 28 places sur le plan proposé (6 à 10 tables), n'est-ce pas trop peu ?
- Les charges annuelles de la commune sont de 13'600.-, cela représente environ 28% du loyer annuel de départ (48'000.-), n'est-ce pas trop ?
- Un tel concept est-il rentable sachant que pour payer uniquement le loyer, si vous êtes ouvert 7 jours sur 7 et 365 jours par année, cela représente, au prix de 3.90, la vente de 34 cafés par jour pour un loyer de 48'000.- et 59 cafés par jour pour un loyer de 84'000.- ?
- Ce concept répond-il à la demande d'un certain nombre de personnes de maintenir une pinte à cet endroit ?
- Si un service de traiteur se réalise, l'accessibilité pour le chargement et le déchargement de la marchandise est-il adéquat, qu'advierait-il des bonnes relations de voisinage locataire-commerçant dans une entrée commune (horaire, bruit, etc.) ?
- Malgré la réalisation du futur parking, un manque de places de proximité ne va-t-il pas pénaliser le fonctionnement de la partie magasin ?
- Pour recréer un centre du village vivant, comme souhaité par la Municipalité, une fermeture à 19h est-elle la bonne solution ?

Analyse

Après avoir étudié les questions ci-dessus et après de longs débats, les points importants suivants sont ressortis de la discussion :

- Dans le concept présenté, plus proche d'un commerce que d'une pinte communale, ce n'est pas à la collectivité de payer et d'entretenir une partie des installations utilisée par le gérant. La mise à disposition, par la Commune, d'une partie des installations (en particulier les installations de réfrigération) provoque une inégalité de traitement par rapport à d'autres commerces et augmente les coûts d'investissement ainsi que les charges induites.
- L'accessibilité pour une boulangerie, pâtisserie, confiserie et chocolaterie n'est pas adéquat.

- La rentabilité d'un tel concept n'est pas acquise, en cas d'échec, la disposition particulière des lieux va-t-elle convenir pour une utilisation plus conventionnelle, combien cela va-t-il encore coûter si de nouvelles transformations sont à faire ?
- Qui va fréquenter ces lieux ? Pour boire un café en journée, les centres commerciaux de la Commune avec leurs grands parkings gratuits et la possibilité de faire ses courses en même temps seront privilégiés par la majorité de la population. A midi, un nombre restreint de personnes (vu la taille de la salle) viendront manger l'assiette du jour, si la cuisine est bonne. Le soir l'établissement sera fermé, il n'y aura donc pas de possibilité de se restaurer ou de venir boire un verre après une répétition ou un entraînement, voir même à la sortie du travail.
- La terrasse prévue ne sera pas prisée par le public vu son emplacement. Son accès pour le personnel de l'établissement n'est pas idéal, soit un escalier en face sud, ou un trajet relativement long en face est.
- Pourquoi n'y a-t-il pas eu de mise au concours ? Cela aurait peut-être permis de trouver un tenancier, dont le projet aurait été plus proche d'une pinte communale même si l'on sait que la rentabilité d'un tel établissement est loin d'être acquise.

Conclusions

La commission, dans sa majorité, arrive à la conclusion suivante :

Le projet en lui-même n'est pas mauvais, mais son emplacement n'est pas adéquat (visibilité, accessibilité, place de parc, proximité de commerces identiques). La Municipalité a plusieurs fois répété qu'elle voulait maintenir une pinte au village, mais le concept qui nous est présenté ne correspond pas à ce que l'on attend d'une pinte communale.

L'aménagement standard de la cuisine doit bien être à la charge de la Commune (ventilation, four, cuisinière, etc.), mais le matériel d'exploitation, y compris les chambres froides devraient être à la charge du locataire, ceci permettrait de réduire les frais d'investissement et de maintenance, et au futur tenancier d'installer ce qui lui convient le mieux. Le loyer demandé peut tenir compte de ces différents éléments.

Un appel d'offre est souhaité afin de pouvoir choisir la personne qui convient le mieux à ce que l'on désire pour le village.

Prise de position de la commission

Au vu de ce qui précède, la commission chargée d'étudier le préavis N° 63/2011-2016, par 2 oui et 5 non, vous demande, Monsieur le Président, Mesdames les Conseillères et Messieurs les Conseillers, de refuser les conclusions du préavis et prie la Municipalité de présenter un nouveau projet qui tienne compte des nombreuses réflexions et remarques soulevées par la commission.

Crissier, le 23 novembre 2014
Pour la commission



Le Président rapporteur
Jacques Carnal