COMMUNE
DE
BOUGY-VILLARS

Municipalité

Au Conseil général
de et à
1172 Bougy-Villars

Réponse de la Municipalité à la motion Morandi du 24 juin 2018 / V2

Table des matières

1. Introduction 2
2. Historique 2
3. Plans actualisés 4
4. Faisabilité de la rénovation actuelle de l'auberge 5
   4.1 Avantages/désavantages 5
   4.2 Risques 6
   4.3 Rentabilité et rétribution du locataire 6
5. Coûts supplémentaires pour la Commune 7
6. Risque économique et de réputation 8
7. Revue de presse 8
8. Conclusion 8

1. Introduction

Monsieur Florent Morandi a déposé une motion (ci-après « la motion ») lors du Conseil Général du 26 juin 2018 sous le point 11 de l'orde du jour « Divers et propositions individuelles ».

Conformément à l'article 54 du règlement pour le Conseil général, *(…) chaque membre du Conseil peut exercer son droit d'initiative b) en déposant une motion, c'est-à-dire en chargeant la municipalité de présenter une étude sur un objet déterminé ou un projet de décision de compétence du Conseil Général (…).*

En l'occurrence, la motion demande à la Municipalité *d'étudier la possibilité de recréer un établissement public de type auberge ou pinte villageoise sur la parcelle numéro 1* (corr. 39) *et d'en faire une proposition dans ce sens au Conseil Général.* La motion est jointe à ces lignes (cf. annexe 1). Elle a été acceptée par 23 oui, 0 non et 9 abstentions.

2. Historique

14 novembre 2013 :

Le Conseil général approuve, via l'adoption du **préavis municipal n°10/2013 relatif à la rénovation et la valorisation du patrimoine communal, un crédit de CHF 1'886'693.- pour la rénovation du bâtiment de l'auberge communale.**

7 octobre 2014 :

Afin de garder une auberge communale à Bougy- Villars ainsi qu'un lieu ouvert pendant la durée des travaux, la Municipalité **propose à la gérante le transfert provisoire de l'auberge au Foyer de la Maison Bodzérane** pendant les travaux.

25 novembre 2014 :

La gérante annone à la Municipalité reprendre le Café restaurant hôtel du Lion d'Or à Aubonne et demande à être libérée de son bail à loyer pour le 31 mars 2015, ce que la Municipalité accepte.

31 mai 2016

La Municipalité organise une séance de réflexion sur l'avenir de l'auberge communale avec une trentaine d'habitants. Les remarques et la position de la Municipalité sont retranscrites dans l'annexe 2.

Juin 2016

La Municipalité mandate une architecte d'intérieur pour l'élaboration d'un avant-projet d'aménagement de l'auberge communale provisoire au Foyer de la Maison Bodzérane.

13 février 2017 et 22 mai 2017

La Municipalité reçoit l'expert de Gastroconsult SA et lui donne un mandat pour l'étude de

faisabilité de l'auberge dans la Maison Bodzérane vs. dans son lieu actuel. (Rapport de Gastroconsult SA, annexe 3).

4 avril 2017

La Municipalité présente le préavis n°01/2017 relatif à une demande de crédit de CHF 490'000.- pour l'aménagement de l'auberge communale dans le Foyer de la Maison Bodzérane. Un rapport de minorité et la suggestion de la COGESFIN de prioriser les projets à venir, en particulier le projet du parking derrière la Maison Bodzérane, ont amené la Municipalité a conclure qu'il était essentiel de donner plus de temps à la réflexion et à retirer le préavis lors de la séance du Conseil Général.

2 septembre 2017 au 1er octobre 2017

La Municipalité met à **l'enquête publique le bâtiment de la Place de l'Ancienne Eglise n°1 en indiquant la transformation du rez-de-chaussée en espace commercial, ouvertures en façade et en toiture.** La décision de la Municipalité est justifiée par la complexité de la construction et les exigences actuelles pour aménager une auberge (accessibilités séparées, locaux sanitaires, locaux de réserves et de froid multiples, insonorisation avec les étages en appartements, surface extérieure sur domaine public, capacité d'accueil clients restreinte). La mise à l'enquête avec l'espace commercial donne ainsi la possibilité de démarrer les travaux et de laisser l'option ouverte d'une location pour une auberge ou de toute autre activité commerciale.

26 septembre 2017

la Municipalité reçoit 7 **oppositions au changement/nouvelle destination des locaux**.

25 novembre 2017

La Municipalité convoque à une séance de conciliation les opposants, l'architecte et l'expert de Gastroconsult SA. Les opposants reconnaissent la difficulté du projet d'une auberge dans le local existant et demandent des études sur la faisabilité d'une pinte ou autre(s). L'expert exprime une réserve pour trouver un exploitant sachant que les difficultés économiques et la concurrence régionale amènent beaucoup de gérants à la faillite.

30 avril 2018

La Municipalité lève les oppositions et le signifie formellement aux opposants en leur ouvrant les voies de recours qui ne sont pas utilisées.

10 juillet 2018

Les travaux de rénovation du bâtiment de l'ancienne auberge démarrent.

26 juin 2018

Monsieur Florant Morandi dépose sa motion lors du Conseil Général du 26 juin 2018.

26 novembre 2018

Lors d'une réunion de chantier sur site, il apparaît qu'au rez-de-chausée la suppression d'une cloison optimiserait légèrement la capacité d'accueil clients. Fort de ce constat, la Municipalité demande à Gastroconsult SA d'analyser une **nouvelle variante de l'aménagement de l'auberge qui consacrerait environ 20m2 aux locaux de production et de stockage, une surface de 70m2 pour la clientèle augmentant ainsi la capacité d'accueil de 30 à environ 35 places assises**. (rapport de Gastroconsult SA, annexe 4).

Janvier 2019

Afin d'étudier les alternatives de viabilisation, la Municipalité mandate **Gastroconsult SA pour publier une annonce dans les journaux professionnels ainsi que sur le site de la commune pour la recherche d'un locataire potentiel.**

À ce jour, ce processus est en cours.

Janvier 2019

Enquête complémentaire du 16 au 26 janvier 2019 relative à l'ouverture supplémentaire en façade Est.

28 janvier 2019

La Municipalité invite les vignerons du village, (Mme. Ris, MM. Meylan et Blanchard – M. Frick s'étant excusé) afin de les entendre et d'intégrer d'éventuelles propositions. Ces derniers sont favorables à collaborer avec le futur locataire.

3. Plans actualisés

Les plans actualisés ci-joints, annexe 5, ont fait l'objet d'une enquête complémentaire du 16 au 26 janvier 2019.

Ils montrent les disponibilités suivantes :

Salle 1	34.90	m2
Salle 2	17.00	m2
Bar	17.60	m2
Cuisine	19.14	m2
Vestiaire	3.15	m2
2 WC	6.60	m2
Total pour la clientèle	***69.50***	***m2***
Total pour la production	***19.14***	***m2***

4. Faisabilité de la rénovation actuelle de l'auberge

La synthèse des rapports du 31 août 2017 et du 12 décembre 2018 de Gastroconsult SA met en exergue les éléments suivants :

4.1 Avantages/désavantages

Rénovation de l'auberge communale à la Place de l'Ancienne Eglise n°1 :	
AVANTAGES	Entièrement rénovée elle garderait cependant son esprit traditionnel.
	70m2 en salles : de 30 à environ 35 places
	20m2 en terrasse : 10 places envisageables l'été
	Cuisine entièrement nouvelle et équipée
	Accès indépendant à la cuisine depuis le hall
	Toilettes pour les clients et le personnel, y.c. toilettes pour personnes à mobilité réduite
	Une ventilation double flux dans la salle pour le confort et l'économie de frais de chauffage
	Visibilité du bâtiment depuis la Grand-rue
	L'ouverture en façade, baie vitrée – lumière
	Planification au rez-de-chaussée pratique
	Projet de parking accepté par le Conseil général
	Rôle social et convivial, vie au village
	Repose sur une histoire de cœur
DESAVANTAGES	Le nombre de places assises de 30 à environ 35 n'est pas suffisant selon Gastroconsult. Il devrait être proche des 50 pour être viable.
	Pas de salle pour banquets ou grandes tables.
	Si terrasse, petite et dans dégagement
	Petite surface pour la cuisine, le rangement et les locaux de stockage
	Absence de cave
	Le restaurateur sera limité dans son offre de vente
	Emplacement pas attractif, directement sur la rue et peu d'ensoleillement
	Exploitant avec expérience difficile à trouver : risque financier pour la Commune
	Faible rendement pour le locataire-restaurateur
	Les places de parc pour les clients ne sont pas à proximité

4.2 Risques

- le charisme et la popularité du locataire ne sont pas conformes ;
- l'objectif de chiffre d'affaires n'est pas réalisé ;
- le locataire ne paie pas ses loyers ;
- le locataire cède son bail à un exploitant qui travaille par la suite de manière lacunaire ;
- les nuisances générées par l'exploitation

4.3 Rentabilité et rétribution du locataire

Sur la base des connaissances du marché et celle du cas particulier, Gastroconsult estime le chiffre d'affaires annuel durablement réalisable, TVA non comprise, à **CHF 260'000.-.**

Considérant que l'établissement serait ouvert 225 jours par année, le chiffre d'affaires représente une moyenne journalière de CHF 1'156.- soit CHF 38.50 par place et par jour en retenant une capacité d'accueil de 30 à environ 35 places. Les calculs sont basés sur 30 places afin d'offrir non seulement le confort nécessaire mais de prévoir assez d'espace pour y intégrer un comptoir/bar.

La Municipalité envisage un loyer annuel net relativement bas de CHF 22'000.-, soit 8.46% du chiffre d'affaires ce qui doit ête supportable pour le locataire. Quant aux charges d'énergies, elles figurent dans les calculs sur une base annuelle de CHF 8'000.-.

Les quotas de charges retenus correspondent aux normes professionnelles de Gastroconsult et tiennent compte des spécificités du cas analysé.

Spécifiquement, le budget financier, TVA non comprise, est basé sur les hypothèses suivantes :

- la gestion de l'établissement est conforme, en particulier celle des marchandises et du personnel ;
- une dette de CHF 35'000.- à la charge de l'exploitant qui génère une charge financière annuelle (intérêts et amortissement) de CHF 5'000.- le solde du financement est assuré par des capitaux propres.

	CHF	CHF	%
Chiffre d'affaires		CHF 260 000.00	100%
prix de revient des marchandises vendues		CHF 85 000.00	32.7%
résultat brut sur marchandises		**CHF 175 000.00**	67.3%
charges relatives au personnel :			
(1 employé de service à CHF 4'000.- x 13			
1 employé polyvalent à CHF 1'200.- x 13)			
salaires bruts employés	CHF 68 000.00		
charges sociales, frais du personnel	CHF 12 000.00	CHF 80 000.00	30.8%
résultat brut II		**CHF 95 000.00**	36.5%
autres charges d'exploitation			
assurances de choses, taxes	CHF 3 000.00		
énergie (électricité, eau, chauffage, gaz)	CHF 8 000.00		
marketing, cotisation, commissions	CHF 5 000.00		
nettoyage, blanchissage	CHF 8 000.00		
administation, autres charges	CHF 6 000.00	CHF 30 000.00	11.5%
résultat d'exploitation		**CHF 65 000.00**	25.0%
charges fixes			
loyer	CHF 22 000.00		
charges financières	CHF 5 000.00		
entretien	CHF 3 000.00	CHF 30 000.00	11.5%
rétribution de l'expoitant		**CHF 35 000.00**	13.5%

Malgré les efforts de la Municipalité pour maximiser le nombre de places assises et d'offrir un loyer attractif, la faible rétribution du locataire de CHF 35'000.-, démontre que l'exploitation présente une **rentabilité très faible**. Sur une base annuelle de 2'000 heures par année, **le revenu horaire net estimé du locataire serait de l'ordre de CHF 17.50**

5. Coûts supplémentaires pour la Commune

Les coûts supplémentaires en sus de ce qui été approuvé dans le préavis n°10/2013 pour la location d'une auberge au rez-de-chaussée, Place de l'Ancienne Eglise n°1, se montent à CHF 334'000.- (cf. annexe 6 plus-value estimative de l'architecte pour l'aménagement auberge).

L'estimation tient compte des éléments suivants :

- Cuisine professionnelle
- Système de renouvellement d'air (dans salle et dans cuisine)
- Terrasse extérieure
- Ouverture en façade (y.c. baie vitrée)
- Bar/comptoir
- Sanitaires

Sur la tolerance selon les normes SIA de 15% et par symétrie à ce qui a été fait lors du préavis n°10/2013, la Municipalité retient 10% auxquels elle a ajouté les honoraires de conseil à hauteur de CHF 15'000.-.

Avec les plus-values, le coût global de l'auberge est estimé à CHF 2'220'693.- .

6. Risque économique et de réputation

Compte tenu du loyer net de CHF 1'800.- par mois (CHF 22'000.-/an), le point mort de l'investissement supplémentaire de CHF 334'000.- est de 15.1 ans à condition que le locataire paie régulièrement son loyer durant cette période. Après 16 ans, le taux de rendement interne (TRI) du projet est de 0.71% et de 2.64% après 19 ans.

En cas de défaut du locataire, le supplément de l'investissement de CHF 334'000.- devrait être considéré comme potentiellement perdu. En effet, si ce risque se matérialise, une location subséquente de l'auberge pourrait être compromise (risque de réputation).

Les frais de reconversion de l'auberge en une surface commerciale, voire en un appartement, seraient à ajouter au montant de la perte.

7. Revue de presse

Des articles de journaux en annexes démontrent la difficulté de louer une auberge communale et d'en faire une exploitation pérenne. Les conclusions de Gastroconsult vont également dans ce sens.

8. Conclusion

L'impôt communal, prélevé sur les ressources des personnes physiques et morales, doit servir à subvenir aux charges publiques et être affecté aux services d'utilité générale.

Si l'avis du Conseil général est qu'une auberge communale relève d'un service d'utilité générale et qu'il est judicieux de financer une activité économique privée par les fonds publics, la Municipalité est intimement convaincue que c'est alors la solution la moins risquée qui doit être privilégiée.

C'est pourquoi, la Municipalité a décidé de présenter, en même temps que la réponse à la Motion Morandi, un préavis municipal relatif à une demande de crédit de CHF 490'000.- pour l'aménagement d'une auberge communale à Bougy-Villars à la Grand-rue n°11.

Responsable du dicastère : Mme Mary-Claude Liang, municipale

Approuvé en séance de Municipalité le 22 février 2019

Au nom de la Municipalité

Le Syndic

François Calame

COMMUNE DE BOUGY-VILLARS 1891 600 ANS 1991

La Secrétaire

Barbara Kammermann

Distribution : *Président du CG (original + 1 copie), commission/s, membres du CG, municipalité (6), réserve (3)*

Annexes :

1. Motion Morandi
2. Notes de la séance de réflexion
3. Rapport 1 de Gastroconsult SA
4. Rapport 2 de Gastroconsult SA
5. Plans actualisés
6. Devis complémentaire de l'architecte
7. Coupures de presse

Annexe 1

Commune de Bougy-Villars – Séance du Conseil général du 26 juin 2018

Motion : Une auberge pour Bougy.

Monsieur le Président,
Monsieur le Syndic, Mesdames et Messieurs les Municipaux,
Mesdames et Messieurs les Conseillers,

Voici déjà plusieurs années, suite au départ de l'ancienne tenancière de l'auberge communale, que Bougy ne bénéficie plus d'un tel établissement, outre le restaurant du Signal de Bougy.

Un préavis retiré au dernier moment par la Municipalité est, pour le moment, le seul semblant de déblocage de cette situation qui ne devait à l'origine n'être que temporaire. Depuis ce jour, aucune autre information ne nous a été divulguée quant à l'avancée d'un projet.

Etant convaincu du rôle social et convivial d'un tel espace, je suis donc persuadé qu'un établissement de type auberge ou pinte villageoise serait un atout pour Bougy et sa population et permettrait de ramener un peu de vie dans ce village qui a tant changé depuis quelques années.

De plus, son emplacement originel (parcelle n°1), semble rester une possibilité adéquate pour l'aménagement d'un nouvel établissement public.

Considérant la bonne situation financière actuelle de la Commune, et la Municipalité étant désormais intégralement en place, je suis certain qu'une solution pourra être rapidement trouvée afin de contenter tous ceux qui sont nostalgique d'un espace de rencontre dans notre village.

En conséquence, par cette motion et conformément aux articles 30 et suivants de la Loi sur les Communes, et 53 et suivants du Règlement pour le Conseil Général de Bougy-Villars, je demande à la Municipalité d'étudier la possibilité de recréer un établissement public de type auberge ou pinte villageoise sur la parcelle numéro 1 et d'en faire une proposition dans ce sens au Conseil Général.

Fait à Bougy-Villars, le 24 juin 2018.

Florent Morandi

Annexe 2

Annexe II

Remarques soulevées par les citoyens à l'occasion de la séance de réflexion du 31 mai 2016 et la position de la Municipalité.

Laisser l'auberge communale dans le bâtiment d'origine « dans son jus », maintenir son caractère de pinte vaudoise et créer des chambres d'hôtes : selon l'expert, l'établissement public qui pourrait être créé dans l'ancienne auberge serait trop petit et n'offrirait pas assez de places pour attirer un locataire ; de plus, les modifications à apporter au bâtiment (mesures de sécurité p.ex.) seraient onéreuses.

Installer l'auberge communale dans le Collège : la salle de classe est louée et un bail à loyer est en cours ; le coût des travaux que nécessiteraient cette nouvelle affectation pour ce bâtiment seraient disproportionné.

Installer l'auberge communale dans le Foyer de la Maison Bodzérane : la situation au centre du village et proche du parking est favorable ; il y a la possibilité de créer une belle terrasse ; le bâtiment est déjà affecté à un usage public et les installations déjà disponibles (cuisine, sanitaires, sorties de secours, accès handicapés, etc.) ; le coût des travaux nécessaires est raisonnable. Les participants ont accueilli favorablement cette idée.

Annexe 3

REÇU le
04 SEP. 2017

Gastroconsult
proche. compétente.

Gastroconsult SA, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully

Municipalité de Bougy-Villars
Place de l'Ancienne Eglise 5
1172 Bougy-Villars

1009 Pully, le 31 août 2017
Notre référence : RS/4781

Aménagement de l'auberge communale dans le Foyer de la Maison Bodzérane

Monsieur le Syndic,
Mesdames et Messieurs les Municipaux,

I. PREAMBULE

Nous avons rencontré Monsieur François Calame, Syndic, et Madame Mary-Claude Liang, Municipale, dans les locaux de l'administration communale le 13 février 2017.

Ils nous ont exposé la situation de l'Auberge communale et la volonté de maintenir un établissement de type auberge à Bougy-Villars, soit dans les locaux actuels place de l'Ancienne Eglise, soit dans le foyer de la Maison Bodzérane.

L'Auberge n'est plus exploitée depuis le mois de mars 2015.

Nous avons pris connaissance des emplacements en question et visité les locaux dans leur intégralité. Lors de notre entretien, nous avons répondu aux diverses questions qui nous ont été posées.

Nous avons eu une nouvelle séance le 22 mai 2017 à Bougy-Villars. Ils nous ont présenté l'évolution des projets et ils nous ont remis le préavis municipal n° 01/2017-V2 ainsi que l'ensemble du dossier « Avant-projet Auberge – 2017 » composé par les onglets suivants :

- CAMAC
- Dossier protection incendie
- Devis reçus et traités
- Budget et comparaisons
- Plans
- Présentations
- Propositions d'aménagements
- Etude concurrence proche
- Documentation générale.

Vous nous demandez d'analyser les deux variantes et de vous formuler nos conclusions.

II. RENOVATION DE L'ACTUELLE AUBERGE

L'Auberge bénéficie d'un emplacement villageois, au cœur de Bougy-Villars. La maintenir dans les locaux actuels présente l'avantage de cultiver l'aspect historique dans des vieux murs. Cela lui confère une attractivité et un cachet sans aucun doute très appréciés par la clientèle.

Depuis l'extérieur, la visibilité du bâtiment est correcte. Par contre, nous constatons l'absence de places de parc publiques à proximité. C'est pénalisant pour l'exploitation qui perd une grande partie des clients qui viennent pour consommer simplement une boisson. La clientèle qui se déplace pour un repas souhaite pouvoir se parquer à côté de l'Auberge. Si cette possibilité n'est pas offerte, une partie de celle-ci ne vient pas.

Vous prévoyez la rénovation/création de deux logements aux deux étages supérieurs. Dans ce genre de configuration, nous attirons votre attention sur le fait que la cohabitation directe entre le restaurant et les appartements n'est pas simple, principalement pour des questions d'odeurs, de bruits résultants de l'exploitation, de va-et-vient de la clientèle et des personnes qui fument à l'extérieur.

L'établissement est planifié de plain-pied, au rez-de-chaussée, ce qui est positif. Par contre, l'analyse des plans met en évidence des points faibles. La surface totale à disposition, sans la petite terrasse, est inférieure à 100 m^2. Compte tenu des contraintes liées aux murs et à la configuration, il sera difficile d'exploiter dans des conditions raisonnables plus de 30 places assises. La surface utilisable de la salle représente un maximum de 45 m^2, soit une moyenne de 1.5 m^2 par place qui est un minimum. Prévoir des places assises supplémentaires aurait pour effet de resserrer les clients et de les priver d'un confort de base au niveau de l'espace.

En ce qui concerne les voies de circulation, nous constatons une zone conflictuelle dans le couloir qui relie la salle aux locaux sanitaires, à l'accès de service, à la cuisine et à l'économat.

Le nombre de places assises reste problématique. Dans le contexte particulier, nous estimons que le restaurateur doit pouvoir exploiter au moins 50 places pour envisager de gagner sa vie. Un nombre inférieur remet en question la viabilité du projet.

Une terrasse est toujours appréciée par une partie de la clientèle. La surface à disposition ne permet que l'exploitation d'une douzaine de places. Dans le cas particulier, nous pouvons considérer qu'elle ne représente pas un plus pour l'Auberge. Son emplacement, directement sur la rue, n'est pas des plus attractifs. Son service, par l'étroite entrée du restaurant, n'est pas fonctionnel.

Nous relevons que la surface prévue pour la cuisine et les locaux de stockage est petite, elle ne répond que partiellement aux exigences pratiques de la branche. De ce fait, le restaurateur sera limité dans son offre de vente.

Nous supposons que l'Auberge fait l'objet d'une exploitation professionnelle avec des produits d'une qualité irréprochable. Le choix des mets est varié et se renouvelle très régulièrement. L'accueil et l'ambiance font l'objet d'un soin particulier de la part de l'exploitant qui lui donne sa propre identité.

Sous réserve de ce qui précède, sur la base de notre connaissance du marché en question et de celle du cas particulier, nous pouvons estimer le chiffre d'affaires annuel durablement réalisable, TVA non comprise, à un montant de l'ordre de :

CHF 260'000.–.

Nous considérons que l'établissement est ouvert 225 jours par année. Ce chiffre d'affaires représente une moyenne journalière de CHF 1'156.–, soit CHF 38,50 par place et par jour en retenant une capacité d'accueil de 30 places. Ces chiffres peuvent paraître élevés. Ils résultent des conditions énoncées. Evidemment, un restaurateur « hors normes » pourrait être sensiblement au-dessus de cette prévision.

Les locaux sont loués meublés et agencés. Le locataire prend à sa charge le petit-matériel d'exploitation. Vous envisagez de demander un loyer net annuel de CHF 22'000.–. Il représente une moyenne de CHF 200.– par m^2. Compte tenu du degré d'équipement des locaux, cette valeur est relativement basse. Un tel loyer, qui représente 8.5 pour cent du chiffre d'affaires estimé ci-dessus, reste supportable pour l'exploitation.

Nous vous présentons ci-dessous un budget financier, TVA non comprise, basé sur les hypothèses suivantes :

- la gestion de l'établissement est conforme, nous pensons plus particulièrement à celle des marchandises et celle du personnel;
- une dette de CH 35'000.– à la charge de l'exploitant qui génère une charge financière annuelle (intérêts et amortissements) de CHF 5'000.–, le solde du financement est assuré par des capitaux propres.

		CHF	%
chiffre d'affaires		260'000.–	100.0
prix de revient des marchandises vendues		85'000.–	32.7
résultat brut sur marchandises		**175'000.–**	**67.3**
charges relatives au personnel			
salaires bruts employés	CHF 68'000.–		
charges sociales, frais du personnel	CHF 12'000.–	80'000.–	30.8
résultat brut II		**95'000.–**	**36.5**
autres charges d'exploitation			
assurances de choses, taxes	CHF 3'000.–		
énergie (électricité, eau, gaz, chauffage)	CHF 8'000.–		
marketing, cotisations, commissions	CHF 5'000.–		
nettoyage, blanchissage	CHF 8'000.–		
administration, autres charges	CHF 6'000.–	30'000.–	11.5
résultat d'exploitation		**65'000.–**	**25.0**
charges fixes			
loyer	CHF 22'000.–		
charges financières	CHF 5'000.–		
entretien	CHF 3'000.–	30'000.–	11.5
rétribution de l'exploitant		**35'000.–**	**13.5**

Les quotas de charges retenus correspondent à nos normes professionnelles et tiennent compte des spécificités du cas analysé.

La rétribution de l'exploitant, CHF 35'000.–, démontre que l'exploitation n'est pas viable. Nous vous déconseillons de retenir cette variante.

III. AMENAGEMENT DU FOYER DE LA MAISON BODZERANE

La Maison Bodzérane possède un emplacement villageois, à proximité immédiate du parking situé du côté Est de la commune. C'est un atout déterminant pour l'exploitation d'un établissement de ce genre. De plus, s'il fait l'objet d'un agrandissement, cela ajoutera une plus-value à l'Auberge.

La visibilité du bâtiment est correcte.

Nous constatons que le choix des matériaux pour la salle et celui du mobilier donnent une identité bien marquée aux locaux. C'est un point fort.

Les ouvertures du restaurant vers l'extérieur sont au Sud. Un soin particulier est apporté à l'éclairage pour compenser l'absence de fenêtres sur les côtés.

La planification des locaux, de plain-pied et au rez-de-chaussée, répond aux exigences de la branche. Les surfaces à disposition sont adaptées. Il en va de même pour les voies de circulation. Compte tenu de la situation existante, le projet fonctionne.

Nous vous suggérons, dans la mesure du possible, de prévoir un contact visuel entre la salle et la cuisine. Cela facilite l'exploitation lors des heures creuses d'une part, et la clientèle apprécie de plus en plus de pouvoir regarder, en partie, ce qu'il se passe dans la cuisine.

Vous planifiez 45 places assises dans les locaux de consommation. C'est un minimum. Un nombre plus bas remettrait en question la viabilité du projet. Sur la base de 82 m^2, la moyenne par place assise de 1.8 m^2 offre le confort nécessaire pour le style de restaurant défini.

La terrasse de 20 places, plein Sud, est attractive. Sa surface de 40 m^2 environ lui donne un excellent confort au niveau des espaces. Prévoir une véranda, avec des éléments escamotables pour la belle saison, apporterait un plus à l'Auberge.

La présence de la salle au 1er étage représente un atout pour le restaurateur. Même si sa fréquentation actuelle par les sociétés et autres activités est faible, les personnes qui s'y rendent ont un contact direct avec l'Auberge. De plus, le restaurateur a la possibilité d'y organiser des banquets jusqu'à 80 personnes ; les équipements de la cuisine du restaurant, de l'office de la salle et les liaisons le permettent de manière efficiente.

De la même manière qu'expliqué sous chiffre II, nous considérons que l'Auberge fait l'objet d'une exploitation professionnelle avec des produits d'une qualité irréprochable. Le choix des mets est varié et se renouvelle très régulièrement. L'accueil et l'ambiance font l'objet d'un soin particulier de la part de l'exploitant qui lui donne sa propre identité. Nous pouvons estimer le chiffre d'affaires annuel durablement réalisable, TVA non comprise, à un montant de l'ordre de CHF 405'000.– pour l'Auberge et de CHF 35'000.– pour les banquets, soit un total de :

CHF 440'000.–.

Nous considérons que l'établissement est ouvert 225 jours par année. Le chiffre d'affaires Auberge représente une moyenne journalière de CHF 1'800.–, soit CHF 40.– par place et par jour en retenant une capacité d'accueil de 45 places. Comme expliqué précédemment, des montants plus importants pourraient être réalisés par un professionnel hors-pair.

Vous envisagez de demander un loyer net annuel de CHF 32'000.–, équipements compris. Il représente une moyenne de CHF 200.– par m^2. Le prix des locations ponctuelles de la salle, conformément au règlement, viennent en plus. L'ensemble de ces conditions sont raisonnables et restent économiquement supportable pour l'exploitant.

Comme au chiffre II, nous vous présentons ci-dessous un budget financier, TVA non comprise, basé sur les hypothèses suivantes :

- la gestion de l'établissement est conforme, nous pensons plus particulièrement à celle des marchandises et celle du personnel;
- une dette de CH 50'000.– à la charge de l'exploitant qui génère une charge financière annuelle (intérêts et amortissements) de CHF 7'500.–, le solde du financement est assuré par des capitaux propres.

		CHF	%
chiffre d'affaires		440'000.–	100.0
prix de revient des marchandises vendues		130'000.–	29.6
résultat brut sur marchandises		**310'000.–**	**70.4**
charges relatives au personnel			
salaires bruts employés	CHF 120'000.–		
charges sociales, frais du personnel	CHF 20'000.–	140'000.–	31.8
résultat brut II		**170'000.–**	**38.6**
autres charges d'exploitation			
assurances de choses, taxes	CHF 4'000.–		
énergie (électricité, eau, gaz, chauffage)	CHF 12'000.–		
marketing, cotisations, commissions	CHF 7'000.–		
nettoyage, blanchissage	CHF 11'000.–		
administration, loyers salle, autres charges	CHF 11'000.–	45'000.–	10.2
résultat d'exploitation		**125'000.–**	**28.4**
charges fixes			
loyer	CHF 32'000.–		
charges financières	CHF 7'500.–		
entretien	CHF 5'500.–	45'000.–	10.2
rétribution de l'exploitant		**80'000.–**	**18.2**

Comme précédemment, nous rappelons que les quotas de charges retenus correspondent à nos normes professionnelles. Ils tiennent compte des spécificités du cas analysé. Nous précisons que le résultat brut sur marchandises est plus élevé pour cette deuxième variante ; la réalisation d'un chiffre d'affaires plus important permet une gestion plus pointue des marchandises.

Sous réserve des conditions énoncées, la rétribution annuelle de l'exploitant s'élève à CHF 80'000.–. Vous conviendrez que c'est un minimum mais elle permet de constater que le projet est viable.

Gastroconsult
proche. compétente.

Créer un café-restaurant dans les locaux en question représente des risques. Nous relevons principalement :

- le charisme et la popularité de l'exploitant ne sont pas conformes ;
- l'objectif de chiffre d'affaires n'est pas réalisé ;
- le locataire ne paye pas ses loyers ;
- l'arrivée d'une concurrence pour le même type d'activité ;
- le locataire cède son bail à un exploitant qui travaille par la suite de manière lacunaire ;
- les nuisances générées par l'exploitation (bruits, odeurs, va-et-vient à l'extérieur).

Le succès d'un tel projet reste largement dépendant des aptitudes professionnelles de l'exploitant, d'autant plus que nous sommes dans un contexte villageois. La clientèle locale et régionale est, à notre avis, suffisamment importante. La concurrence laisse la place à un concept d'Auberge qui propose une offre de qualité dans un cadre attractif et avec une politique des prix de vente accessible à toutes les bourses. Le bouche à oreille reste le vecteur principal de la réputation de l'Auberge.

La recherche d'un professionnel, ou d'un couple de professionnels de la branche n'est, dans le contexte actuel, pas une sinécure. Offrir des locaux fonctionnels, avec un agencement et du mobilier attractif, à des conditions raisonnables, favorise cette recherche. Nous ajoutons qu'une grande partie des exploitants est sensible à la possibilité de pouvoir se loger sur place ou à proximité immédiate.

Nous avons exécuté ce mandat en toute objectivité et sur la base de notre expérience professionnelle en la matière et nous restons à votre disposition pour la suite du projet.

Nous vous prions de croire, Monsieur le Syndic, Mesdames et Messieurs les Municipaux, à notre parfaite considération.

Gastroconsult SA
Département romand de conseils

José Cruz
Directeur

Remi Susset
Fondé de pouvoir

P.S. : le dossier « Avant-projet Auberge – 2017 » vous est retourné par colis signature

Annexe 4

Gastroconsult SA, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully

Municipalité de Bougy-Villars
Place de l'Ancienne Eglise 5
1172 Bougy-Villars

1009 Pully, le 12 décembre 2018
Notre référence : RS/4781

Rénovation de l'auberge communale dans son bâtiment historique

Monsieur le Syndic,
Mesdames et Messieurs les Municipaux,

Lors de votre séance de Municipalité du 26 novembre 2018, vous nous avez présenté une nouvelle variante de l'aménagement de votre établissement communal au rez-de-chaussée de son bâtiment historique.

Il ressort de cette nouvelle planification, qui ne consacre que 20 m^2 environ aux locaux de production et de stockage, une surface de l'ordre de 70 m^2 pour la clientèle. Sachant qu'un comptoir y est prévu, la capacité d'accueil peut être estimée entre 35 et 40 places assises.

Ce nouveau projet dispose de 5 à 10 places de plus que celui qui a fait l'objet de notre rapport écrit du 31 août 2017.

Sur le fonds, nous vous confirmons qu'il ne remet pas en question le sens de nos conclusions évoquées dans ce rapport. Le budget présenté sous chiffre II. évolue positivement, mais le montant disponible pour la rétribution de l'exploitant reste faible.

En attendant, avec ces places complémentaires, vous vous offrez un peu plus de chance de trouver un exploitant intéressé par ces locaux. Nous vous précisons qu'il sera limité dans son offre de vente par la petite surface des arrières.

Partant du principe qu'ils sont entièrement meublés et agencés, machines et installations comprises, que vous demandez un loyer très raisonnable, vous renforcez la probabilité de trouver votre exploitant.

Nous avons attiré votre attention sur le fait, que si la réussite commerciale n'est pas au rendez-vous, il risque de vous quitter prématurément avec les différents problèmes que cela engendre.

Comme demandé, nous vous proposons néanmoins un projet d'annonce. Son insertion vous permettra peut-être de trouver des personnes avec des idées attractives et viables.

Nous restons à votre disposition pour tout complément à ce rapport et pour la suite que vous souhaitez donner à votre projet.

Nous vous prions de croire, Monsieur le Syndic, Mesdames et Messieurs les Municipaux, à notre parfaite considération.

Gastroconsult SA
Département romand de conseils

Remi Susset
Fondé de pouvoir

Annexe 5

architectes associés
glatz delachaux

1413 BOUGY-VILLARS

P-016 - LOT 1 - OUVERTURES FACADE EST

G - FACADE EST

DATE 22.11.2018 es MAJ 30.01.2019 np

DESSINE SUR LA BASE DES RELEVES ARCHEOTECH

m 0 0.5 1.0 1.5 2.0 2.5

grand-rue 13 - 1260 nyon +41 22 365 22 33 - atelier@glatz-delachaux.ch
nicolas delachaux - denis glatz - joao-paulo magalhaes - architectes epfl / hes / sia

architectes associés
glatz delachaux

1413 BOUGY-VILLARS

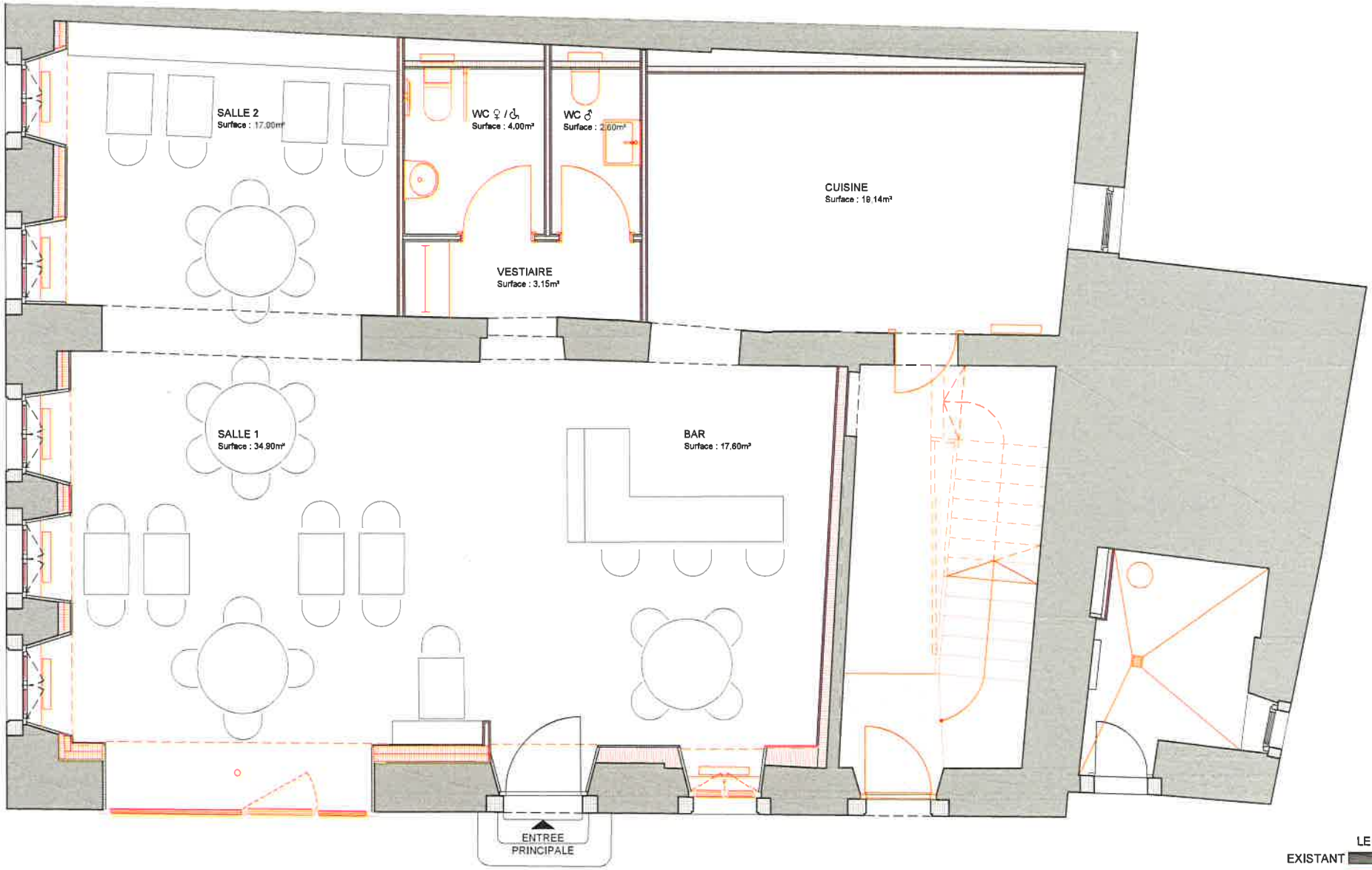
P-018 - LOT 1 - VARIANTE AMENAGEMENT REZ-DE-CHAUSSEE

A - AUBERGE

DATE : 22.11.2018 es MAJ : 30.01.2019 np

DESSINE SUR LA BASE DES RELEVES ARCHEOTECH

m 0 0.5 1.0 1.5 2.0 2.5



LEGENDE

EXISTANT

A CONSTRUIRE

A DEMOLIR

grand-rue 13 - 1260 nyon +41 22 365 22 33 - atelier@glatz-delachaux.ch
nicolas delachaux - denis glatz - joao-paulo magalhaes - architectes epfl / hes / sia

Annexe 6

glatz delachaux

1413b LOT 1 AUBERGE - AFFECTATION REZ-DE-CHAUSSEE

Rénovation et transformation du bâtiment communal

PLUS-VALUE ESTIMATIVE AMENAGEMENT AUBERGE AU REZ-DE-CHAUSSEE

Date: 25.01.2019

CFC	Libellé	Travaux	Prévu au devis général (aménagement commerce)		Plus-value aménagement AUBERGE (±15%, yc ouverture façade)	
2	**BATIMENT**					
21	**Gros Œuvre**		**CHF**	**18'000**	**CHF**	**35'000**
211.5	Béton armé	Dallage, ouverture pignon	CHF	7'000	CHF	3'000
211.6	Maçonnerie	Démolitions, canalisations, carrolages, ...	CHF	11'000	CHF	24'000
211.9	Divers / travaux de régie	Divers	CHF	-	CHF	5'000
214.1	Charpente	Adaptation solivage pour ouverture pignon	CHF	-	CHF	3'000
22	**Gros Œuvre 2**		**CHF**	**2'000**	**CHF**	**10'000**
221.1	Portes ext. (neuves et restaurées)	Baie vitrée pour ouverture pignon	CHF	-	CHF	8'000
225	Isolations spéciales	Obturations coupe-feu	CHF	2'000	CHF	-
227.1	Peinture extérieure	Peinture/traitement baie vitrée	CHF	-	CHF	2'000
23	**Installations électriques**		**CHF**	**15'000**	**CHF**	**25'000**
230	Installations électriques	Appareillage, tubage, ...	CHF	15'000	CHF	15'000
233	Lustrerie "décorative"	Luminaires	CHF	-	CHF	10'000
24	**Chauffage,ventilation**		**CHF**	**9'000**	**CHF**	**35'000**
242	Chauffage	Radiateurs, conduites, ...	CHF	6'000	CHF	-
244	Ventilation	Monobloc salle, cuisine	CHF	3'000	CHF	35'000
25	**Installations sanitaires**		**CHF**	**30'000**	**CHF**	**125'000**
250	Installations sanitaires	Tuyauteries, appareils sanitaires	CHF	10'000	CHF	25'000
258	Agencements de cuisine	Cuisine type professionnelle	CHF	20'000	CHF	100'000
27	**Aménagements intérieurs 1**		**CHF**	**57'000**	**CHF**	**17'000**
271	Plâtrerie	Cloisons, doublages, enduits	CHF	20'000	CHF	-
272	Ouvrages métalliques	Garde-corps terrasse	CHF	-	CHF	2'000
273	Menuiseries intérieures	Portes de communication, bar	CHF	25'000	CHF	15'000
		Restauration boiseries	CHF	12'000	CHF	-
28	**Aménagements intérieurs 2**		**CHF**	**87'000**	**CHF**	**7'000**
281	Couches de support, chape	Chape ciment	CHF	5'000	CHF	-
281.6	Carrelage et faïences	Carrelage sol et murs sdb	CHF	18'000	CHF	7'000
283.2	Plafonds en panneaux de plâtre	Faux-plafond rdc	CHF	40'000	CHF	-
285.1	Peinture intérieure	Peinture murs et plafond	CHF	24'000	CHF	-
29	**Honoraires**		**CHF**	**35'000**	**CHF**	**20'000**
291.2	Architecte		CHF	35'000	CHF	15'000
292.1	Ingénieur civil		CHF	-	CHF	2'000
294.1	Ingénieur chauffage-ventilation		CHF	-	CHF	3'000
	TOTAL CFC 2		**CHF**	**253'000**	**CHF**	**274'000**
3	**EQUIPEMENTS D'EXPLOITATION**		**CHF**	**-**	**CHF**	**-**
	(Non-comptabilisé)		CHF	-	CHF	-
	TOTAL CFC 3		**CHF**	**-**	**CHF**	**-**
4	**AMENAGEMENTS EXTERIEURS**		**CHF**	**-**	**CHF**	**10'000**
420	Rampe extérieure		CHF	-	CHF	5'000
420	Terrasse adjacente		CHF	-	CHF	5'000
491	Honoraires architecte (compris sous cfc 291)		CHF	-	CHF	-
	TOTAL CFC 4		**CHF**	**-**	**CHF**	**10'000**
5	**FRAIS SECONDAIRES**		**CHF**	**5'000**	**CHF**	**1'000**
51	Autorisations et frais annexes		CHF	5'000	CHF	1'000
	TOTAL CFC 5		**CHF**	**5'000**	**CHF**	**1'000**
6	**RESERVE**		**CHF**	**10'000**	**CHF**	**5'000**
69	Réserve pour imprévus (~5% CFC 2, 3 et 4)		CHF	10'000	CHF	5'000
	TOTAL CFC 6		**CHF**	**10'000**	**CHF**	**5'000**
	TOTAUX		**CHF**	**268'000**	**CHF**	**290'000**
			Prévu au devis général (aménagement commerce)		**Plus-value aménagement AUBERGE (±15%, yc ouverture façade)**	

O:\Secrétariat\01. Ateliers\01. Affaires\1413b-LOT-1 et LOT-2 (chantier) Bougy-Villars\Divers\1413b_Lot 1_PV aménagement AUBERGE.xlsx

Annexe 7

En 2017, la Suisse a certes enregistré la création de 2048 restaurants, mais c'est 643 de moins qu'en 2017. Et ce

Causes multiples

Les causes de ce déclin sont multiples. Mais elles ont néanmoins presque toutes un dénominateur commun: l'évolution de la société. «Il y a de moins en moins de vie associative dans les villages, qui deviennent de plus en plus des cités-dortoirs.» Et l'équation est simple: plus de monde à l'extérieur du village, c'est moins de clients dans les commerces locaux. «À cela s'ajoute que la pression professionnelle a également changé les habitudes. Quand les

> «Il est indéniable que depuis la fermeture de l'Écu de France, il nous manque un endroit de partage et de rencontre des générations»
>
> **Olivier Petermann** Syndic de Lignerolle

À titre personnel, l'édile s'interroge à un autre niveau. À savoir celui du rôle dévolu à une Commune: doit-on utiliser l'argent des citoyens pour qu'ils aient la possibilité de manger à midi, le soir et tous les jours de la semaine?

«C'est là-dessus que je bute. Et puis nous devons également entendre l'avis des tenanciers et propriétaires du Café du Jura et leurs intentions pour l'avenir, pas seulement approcher ceux de L'Auberge.» **F.P.A.**

Arrivé en Suisse juste avant la dernière Fête des Vignerons, il aura un peu de temps pour profiter de la prochaine. Car Éric Gauvin et son épouse, Jeannine, quitteront, à la fin juin, les fourneaux de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne. Inquiète pour l'avenir de son enseigne, la Commune s'est lancée à la recherche d'un nouveau chef. Compte tenu des difficultés constatées ces dernières années, la Municipalité pourrait privilégier des candidatures visant une clientèle plus populaire.

Le cas de l'Auberge Communale du Mont est assez singulier puisque le nombre d'habitants y a doublé ces dix dernières années. Paradoxalement, c'est l'inverse qui s'est produit dans les comptes de l'établissement public, dont le chiffre d'affaires a été pratiquement divisé par deux. À qui la faute? Les avis divergent. Pour les autorités, l'auberge est positionnée entre le très haut de gamme et la pizzeria. «C'est une catégorie qui souffre, on le voit ailleurs, analyse le syndic, Jean-Pierre Sueur. Je pense qu'on devrait se diriger davantage vers une catégorie de type brasserie.» Collectionneur de livres de cuisine anciens, Éric Gauvin ne manque pas de proposer des mets de brasserie à sa clientèle. Sans plus de succès. Sur le papier, le chef semble pourtant faire tout juste: tout est fait maison, à base de produits locaux de qualité. «Tous mes fournisseurs sont dans un rayon de 10 kilomètres», dit-il. Alors, les prix? «Mon tartare est à un prix comparable à d'autres tables, assure Éric Gauvin. Et on fait le café à 2 fr. 50 le matin, mais personne ne passe.»

> «Il y a dix ans, on ne voyait pas un jogger sur les routes à midi, les gens font plus attention à leur alimentation»
>
> **Éric Gauvin** Patron de l'auberge

Âgé de 40 ans, le chef prépare son retour en famille dans la région de Poitou-Charentes (F) avec la reconnaissance d'avoir pu compter sur une clientèle fidèle. Son diagnostic sur la marche des affaires est d'ordre culturel: les habitudes ont changé. «Il y a dix ans, on ne voyait pas un jogger sur les routes à midi, les gens font plus attention à leur alimentation, constate-t-il. Et le week-end, beaucoup partent avec Easyjet, ce qui se ressent dans les réservations.» La recette miracle pour un prochain repreneur? «Il n'y en a pas. L'établissement est viable mais, avec trois enfants, c'est plus compliqué.» **A.DZ**

On pourrait très bien invoquer pour l'expliquer la sempiternelle loi du marché, de l'offre et de la demande. La même qui voit certaines bourgades se transformer en cités-dortoirs dont les pendulaires n'ont dès lors plus guère besoin de vie sociale le soir venu quand ils rentrent dormir. Ou se dire que, finalement, si chacun reste chez soi à réseauter socialement via son smartphone en regardant Netflix, et bien, ma bonne dame, ce n'est que l'inéluctable évolution de la société.

GENOLIER Ancien cuisinier au Buffet de la Gare de Céligny, Filipe Figueiredo fera son premier service le 14 novembre.

Sur la terrasse du centre du village, l'effervescence du service a fait place au calme plat depuis le 31 août dernier, à la suite du départ de Marc Himmel. Après le lancement, puis la révocation de deux procédures de faillite en 2016 et en 2017, l'ancien gérant a fermé boutique. Aujourd'hui, il est domicilié à Zermatt et serait propriétaire d'un bar dans la commune valaisanne. Contacté, Marc Himmel n'a pas pu répondre à nos sollicitations. «*Il souhaitait donner une nouvelle direction à son activité professionnelle*», a communiqué la syndique Florence Rattaz. «*Il nous avait communiqué son intention de faire autre chose depuis plusieurs mois, pouvait l'être. Nous n'avons pas été pris au dépourvu.*»