

Rapport de la commission des finances concernant le préavis municipal N° 2/2021 concernant la demande d'un crédit de construction de Fr. 10'000'000.- pour l'entretien et la rénovation du château de La Tour-de-Peilz ainsi que la valorisation des vestiges et la création d'un restaurant dans l'ancien donjon

Au Conseil communal de La Tour-de-Peilz,

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs,

Faisant usage de ses prérogatives consacrées à l'article 73 du Règlement du Conseil communal, la Commission des finances (ci-après : « COFIN ») s'est saisie du préavis en titre afin de rapporter au Conseil communal sur la partie financière du préavis.

Composition de la commission des finances

Pour l'examen de ce préavis, la COFIN était composée comme suit :

Madame,

Rivet Nicole (PS)

Messieurs

Baechler Robert (PDC+I)

Bugnon Pierre-André (PLR)

Castelain Paul (Vert.e.s)

Chevalley Claude-Aimé (PLR)

Schmidhauser Jean-Yves (PS)

Deux commissaires de la COFIN n'ont pas participé à l'examen de ce préavis :

- Monsieur Guy Chervet (PLR) s'est récusé de l'examen de ce préavis, conformément à l'article 40j de la Loi sur les Communes, en raison de sa présence au conseil de Fondation du Musée Suisse du Jeu.
- Monsieur Philippe Neyroud (PS) n'a pas participé aux travaux de la COFIN afin de ne pas être impliqué à double ; il était en effet déjà impliqué dans la commission ad hoc pour l'examen de ce même préavis.

Travail de la commission

S'associant au travail de la commission ad hoc, la COFIN s'est déplacée aux séances communes du :

- 18 février 2021 en présence de Messieurs Olivier Martin, municipal en charge de domaines et bâtiments, et Yves Roulet, Chef de service de domaines et bâtiments ;
- 6 avril 2021 en présence de Messieurs Olivier Martin, Yves Roulet, Pierre-André Dupertuis, Secrétaire municipal ainsi que d'une délégation de la fondation du Musée Suisse du Jeu composée de Messieurs Vincent Perrier, Pascal Nicollier et Guy Chervet.

À ces occasions, la COFIN a pu poser un ensemble de questions dont les réponses ont permis de préciser certains aspects du projet. La COFIN souhaite remercier l'entier des personnes impliquées dans ces diverses réunions pour leur aimable collaboration.

Aspects financiers du préavis initial

Le préavis municipal traite de l'octroi d'un crédit de Fr. 10'000'00.- pour la réalisation de travaux de rénovation du Château de La Tour-de-Peilz, ainsi que la création d'un restaurant dans l'ancien donjon. Ce crédit comprend les deux crédits déjà octroyés pour l'organisation du concours architectural (Fr. 451'000.-) ainsi que pour les fouilles archéologiques (Fr. 1'550'000.-).

Le récapitulatif des coûts dans le préavis initial n'étant pas détaillés par partie du projet (corps de logis, aménagement d'un nouveau restaurant, maison du jardinier, etc.), aucune vision financière détaillée n'était facilement obtainable. Ceci particulièrement pour les parties du projet dont un amortissement peut-être raisonnablement attendu, tel que pour le restaurant.

Une première consultation auprès de Gastroconsult S.A., un cabinet d'expertise en matière de restauration, estimait le revenu attendu annuellement pour le restaurant à Fr. 60'000.-

Le crédit de Fr. 10'000'000.- serait amorti sur 30 ans à hauteur de Fr. 333'333.35 par année via le compte de fonctionnement.

Informations supplémentaires fournies à la COFIN

Les questionnements adressés par la COFIN se sont principalement intéressés à différencier les dépenses, afin d'identifier plus clairement les montants des différentes parties du projet. Ce notamment dans la perspective d'analyser la rationalité financière de la partie « restaurant » de ce projet.

La COFIN s'est aussi attachée à identifier les parties prioritaires du projet, i.e., réparation de certaines parties vétustes du complexe du château, de celles relevant de l'amélioration de celui-ci.

Dans le cadre de son travail, la COFIN a évalué 4 scénarii qui ont servi de base de discussion afin d'analyser la pertinence et les conséquences financières de l'option présentée dans le préavis. Ces 4 scénarii sont les suivants :

1. **Restaurant dans le donjon** : tel que présenté dans le préavis.
2. **Restaurant dans le corps de logis** : cette variante n'implique pas l'extension du complexe existant dans l'ancien donjon. Le restaurant se situerait au rez-de-chaussée du corps de logis.
3. **Cafétéria dans la maison du jardinier** : cette variante n'implique pas l'extension du complexe existant dans l'ancien donjon ni le réaménagement de cuisines dans le corps de logis. La salle de location aménagée dans la maison du jardinier selon le préavis est ici remplacée par une cafétéria.
4. **Sans restaurant** : cette variante correspond à la rénovation du complexe du château incluant les aménagements pour le corps de logis et la maison du jardinier mais sans cuisine ni restaurant.

Concernant le loyer du restaurant, la COFIN a souhaité obtenir une estimation plus détaillée des méthodes utilisées par Gastroconsult S.A. pour l'estimation initiale de loyer de Fr. 60'000.- pour un restaurant situé dans le donjon. À la suite de notre requête, le Service Domaines et Bâtiments a mandaté Gastroconsult S.A. afin d'obtenir une seconde analyse plus détaillée, comparant notamment les scénarii d'un restaurant situé soit dans le donjon, soit dans le corps de logis.

Cette seconde analyse, figurant en Annexe II, ne permet pas de comprendre de façon plus détaillée les calculs utilisés par Gastroconsult S.A. pour leur estimation de loyer, mais réévalue ceux-ci à la hausse. Gastroconsult S.A. considère en définitive que la commune pourrait raisonnablement attendre Fr. 80'000.- de loyer annuel dans le cas d'un restaurant situé dans le donjon, Fr. 60'000.- dans le cas d'un restaurant situé dans le corps de logis.

À ce propos, la COFIN attire l'attention sur l'opportunité que représentera un contrat de location indexé sur le chiffre d'affaires avec un loyer minimum.

Un récapitulatif détaillé des coûts des différents scénarios figure en Annexe I. La COFIN précise que ces chiffres sont repris des présentations faites par le Service Domaines et Bâtiments, à l'exception des estimations de loyer fournies par Gastroconsult S.A. Elle ne se prononce pas sur leur exactitude.

Il apparaît premièrement que l'ensemble des dépenses concernant uniquement la partie rénovation du complexe du château revient à Fr. 6'670'693.-, auxquels il conviendrait de rajouter environ Fr. 220'000.- afin de sécuriser et aménager le donjon en cas de non-réalisation du restaurant dans celui-ci.

Dans le préavis tel que présenté, l'addition des frais d'aménagement d'un restaurant dans le donjon ainsi que ceux d'une cuisine professionnelle, représente Fr. 3'320'248.-. Le coût d'amortissement annuel basé sur 30 ans revient donc à Fr. 110'674.- avec un loyer estimé pour la partie restaurant du projet de Fr. 80'000.-. Il est donc raisonnable d'estimer une perte pour la commune en cas de réalisation du restaurant dans le donjon de l'ordre de Fr. 30'000.- par année.

Dans le cas de l'aménagement d'un restaurant situé au rez-de-chaussée du château l'investissement nécessaire serait bien moindre et représenterait Fr. 941'000.- qui, amorti sur 30 ans, représente Fr. 31'366.- annuel pour un loyer estimé à Fr. 60'000.-.

L'écart de coût annuel, pour la partie restaurant, entre ces deux variantes est donc de Fr. 59'308.-

La différence d'investissement entre les ces deux variantes est de Fr. 1'924'307.-

À noter que la variante 3 (cafétéria dans la maison du jardinier) représente une charge annuelle sensiblement égal à celui de la variante 1 (restaurant dans le donjon). En revanche l'investissement serait inférieur de Fr. 2'705'307.-.

Enfin, on notera que l'aménagement d'un restaurant dans le donjon permet de libérer le rez-de-chaussée du corps de logis, permettant ainsi de disposer d'espaces supplémentaires soit pour le Musée, soit que pour des locations.

Conclusions

La COFIN constate ce qui suit :

- L'investissement lié à la rénovation du complexe du château impliquera dans tous les cas une charge annuelle de l'ordre de Fr. 200'000.-, quelle que soit la variante choisie. Cette charge va grever durablement le ménage communal.
- La différence de charge annuelle entre chaque variante est peu significative.
- Cette différence n'est pas déterminante quant au choix à faire pour l'avenir du site.

Cela étant précisé et sachant qu'un montant de 10 millions de francs est inscrit dans le plan d'investissement 2020 - 2024, la COFIN se rallie aux conclusions financières du préavis.

La Tour-de-Peilz, le 18 avril 2021

Pour la Commission des finances

Paul Castelain, président-rapporteur

	Restaurant - donjon	Restaurant - corps de logis	Cafétéria - maison du jardinier	Sans restaurant ni cafétéria
Nature	PREAVIS (+0%/-10%)	ESTIMATION (+/-20%)	ESTIMATION (+/-20%)	ESTIMATION (+/-20%)
Frais concours	445'350.00	445'350.00	445'350.00	445'350.00
Honoraire et frais déjà engagés	985'000.00	985'000.00	985'000.00	985'000.00
Fouilles archéologiques	391'578.00	391'578.00	391'578.00	391'578.00
Corps de logis	1'765'721.00	1'765'721.00	1'765'721.00	1'765'721.00
Maison du jardinier	2'022'371.00	2'022'371.00	2'022'371.00	2'022'371.00
Aménagements extérieurs	277'756.00	277'756.00	277'756.00	277'756.00
Entretien et réparation des murailles et vestiges	782'917.00	782'917.00	782'917.00	782'917.00
Aménagement du donjon pour visite	-	220'000.00	220'000.00	220'000.00
Restaurant dans le donjon	2'779'248.00	-	-	-
Cuisine professionnelle	541'000.00	541'000.00	-	-
Installations techniques restaurant rez du corps de logis	-	400'000.00	-	-
Installation d'une cafétéria-buvette	-	-	200'000.00	-
Aménagement et mobilier	-	100'000.00	100'000.00	-
Honoraires supplémentaires	-	144'000.00	104'000.00	-
Arrondi	9'059.00	-	-	-
Cout total	10'000'000.00	8'075'693.00	7'294'693.00	6'890'693.00
Amortissement annuel (30 ans)	333'333.00	269'190.00	243'156.00	229'690.00
Loyer annuel potentiel (restaurant/caféteria)	-80'000.00	-60'000.00	-10'000.00	-
Revenu net location de salle estimé	-36'000.00	-20'000.00	-16'000.00	-30'000.00
Cout net annuel estimé (hors frais)	217'333.00	189'190.00	217'156.00	199'690.00

Source : Estimations du Service Domaines et Bâtiments et estimation de Gastroconsult S.A. concernant le loyer potentiel du restaurant dans les cas « donjon » ainsi que « corps de logis ».

En grisé les montants déjà dépensés. À noter que le coût net annuel estimé ne prend pas en compte les charges annexes.



Gastroconsult SA, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully

Ville de la Tour-de-Peilz
Service domaines & bâtiments
Monsieur Yves Roulet, Chef de service
Grand-Rue 46
1814 La Tour-de-Peilz

1009 Pully, le 26 mars 2021
Notre référence : RS/4002

Projet restaurant - Château de La Tour-de-Peilz

Monsieur,

Suite à nos premiers contacts, nous vous avons adressé, le 13 janvier 2021, nos conclusions succinctes relatives à la valeur locative du futur restaurant du château de La Tour-de-Peilz qui prendrait place dans son donjon. Nous vous rappelons qu'il s'agissait d'une pré-estimation réalisée sur la base des plans datés du 5 novembre 2020 et de vos premières explications.

Nous avons eu un entretien téléphonique, le 12 février 2021, puis une séance de travail dans nos bureaux à Pully le 4 mars 2021. A cette occasion, vous nous avez remis les plans mis à jour le 3 février 2021.

Vous nous avez exposé le projet d'une manière détaillée. Au cours de cet entretien, vous nous avez présenté la variante qui consisterait à créer le restaurant dans le corps de logis et non pas dans le donjon.

Comme convenu, nous vous confirmons ci-dessous les points principaux que nous avons évoqués ensemble.

Avec ses caractéristiques, principalement historiques, muséales, touristiques et lacustres, le site du château est particulièrement attractif pour y implanter un restaurant. Deux possibilités peuvent être envisagées :

- dans le donjon millénaire ;
- dans le corps de logis ;

tout en sachant que :

- les locaux de production se trouvent au sous-sol du corps de logis ;

- la terrasse se situe à l'ouest entre le château et le lac ;
- qu'une terrasse prend place au niveau supérieur du donjon ;
- que la maison du jardinier peut être exploitée comme salle de société, de séminaire, de banquet par le restaurateur ;
- que les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

1. Implantation du restaurant dans le donjon

Nous sommes en présence d'un emplacement original, relativement unique et exceptionnel. Il confère au restaurant une attractivité de premier choix pour le public.

En plus d'une large clientèle locale, touristique, d'affaires, il devrait profiter du passage de personnes qui se déplacent volontiers afin de pouvoir bénéficier d'un tel contexte.

Le donjon offre au restaurant une visibilité très appréciable, depuis les quais, le lac, le port et les environs, mais également une identité et une personnalité qui le démarque de la concurrence.

Nous soulignons l'importance de ses accès, soit au travers de la cour du château, soit directement à l'ouest depuis le bord du lac par un passage qui doit être créé.

A l'intérieur, la mise en valeur des volumes utilisés devrait lui donner un cachet de premier ordre. Le client se trouve dans un bâtiment historique, millénaire, dans lequel les matériaux de l'époque, comme les pierres, sont parfaitement mis en valeur.

Avec une capacité d'accueil de 80 places à l'intérieur et quasiment la même pour la terrasse qui bénéficie d'une situation de premier choix au bord du lac, le restaurant présente une planification cohérente. Nous précisons qu'il n'est pas possible d'éliminer toutes les contraintes dans des « vieux murs », mais dans le cas particulier, l'exploitation des locaux doit se faire dans des conditions acceptables. Nous pensons principalement à la cuisine qui n'est pas de plain-pied avec le restaurant.

La terrasse du donjon, qui peut être qualifiée de belvédère, représente un atout en faveur du restaurant. La possibilité d'y passer un moment avant ou après le repas est un argument commercial de premier ordre sachant que le restaurant se situe juste un niveau en dessous. Nous considérons que cette terrasse sera entièrement équipée avec un office, des espaces de rangement et éventuellement des locaux sanitaires.

L'implantation du restaurant dans le donjon permet une répartition judicieuse des espaces du château qui voient leurs affectations bien différenciées, musée et diverses activités principalement culturelles dans le corps de logis, restaurant dans le donjon.

Pour conclure, nous estimons que le projet de restaurant dans le cadre du donjon est excellent. Sous réserve d'une exploitation professionnelle au sens large du terme, un tel établissement devrait connaître une très grande popularité tout en répondant aux demandes d'une clientèle largement diversifiée.

2. Implantation du restaurant dans le corps de logis

Comme expliqué, nous nous sommes entretenus à propos de cette variante.

Elle présente certains avantages comme par exemple le rapprochement de la cuisine du restaurant, ou des travaux certainement de moindre importance et moins onéreux.

Sans revenir sur les qualités de l'emplacement et du contexte du château, nous estimons que l'implantation du restaurant dans le corps de logis n'est de loin pas aussi porteuse et attractive que dans le donjon. En voici les raisons principales.

Le cachet des locaux du corps de logis est plus habituel que celui du donjon. Il peut être comparé à celui du restaurant du Bon Rivage situé à moins de 400 mètres. Une concurrence directe risquerait de se développer entre les deux établissements. Elle rendrait l'exploitation plus difficile, surtout d'octobre à avril, d'autant plus qu'il sera moins aisé de faire venir la clientèle qui aurait été séduite à l'idée de manger dans le donjon.

Situés vis-à-vis, les accès principaux se font par la cour du château ou par l'entrée côté lac. Nous constatons qu'ils correspondent à ceux du musée. L'examen des voies de circulation présente une zone conflictuelle à cet endroit en précisant qu'elle est également empruntée par le personnel de service et par les clients du restaurant.

La présence du restaurant dans le corps de logis implique une cohabitation avec le musée avec le risque latent qu'il s'apparente peu à peu à un restaurant/caféteria de musée plutôt qu'à un restaurant de ville.

Le restaurant dans le corps de logis se compose de trois salles étroites, moins de 5 m de large, et alignées dans leur longueur. Le passage de l'une à l'autre est de 1.1 à 1.2 m de large, ce qui est insuffisant. Cette configuration répond mal aux exigences actuelles de la branche. Une telle planification pénalise lourdement l'exploitation. Vous nous avez expliqué qu'il est quasiment impossible de modifier la structure du bâtiment.

L'utilisation de la terrasse belvédère du donjon par la clientèle du restaurant est plus difficilement réalisable en raison de son éloignement.

Pour conclure, nous soulignons que les installations techniques du restaurant, comme par exemple la ventilation, les gaines techniques, seraient visibles, contrairement au donjon où la hauteur disponible permet de les dissimuler sous le plancher et dans le faux plafond.

3. Valeur locative

Suite aux explications complémentaires que vous nous avez faites et en complément de notre rapport du 13 janvier 2021, nous ajustons notre pré-estimation de loyer à un montant annuel de l'ordre de :

CHF 80'000.–.

Il est basé sur l'implantation du restaurant dans le donjon avec l'utilisation de la terrasse belvédère ainsi que celle de l'infrastructure de la maison du jardinier de manière occasionnelle.

Avec une implantation dans le corps de logis, nous l'estimons à un montant annuel de l'ordre de :

CHF 60'000.–.

Par rapport au potentiel du projet, nous vous précisons que ces pré-estimations sont raisonnables et faites avec prudence.

Nous restons à votre disposition pour collaborer dans le cadre de votre projet comme nous vous l'avons expliqué et nous vous adressons, Monsieur, nos salutations les meilleures.

Gastroconsult SA

Département romand de conseils

Hans Haueter
Directeur

Remi Susset
Fondé de pouvoir