



Préavis n° 10/06.2025 – section des bâtiments

Demande de crédit complémentaire de Fr. 297'000.00 pour la transformation du projet de bar-vinothèque en bistro avec une cuisine semi-professionnelle (bâtiment ECA n° 258, place de l'Horloge)

Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillers,

I. Préambule et contexte général

Par préavis municipal n° 08/08.2022, la Municipalité avait sollicité et obtenu du Conseil communal un crédit d'investissement de Fr. 3'500'000.00 pour la rénovation des bâtiments communaux ECA n°s 258 et 259, ainsi que l'aménagement de la place de l'Horloge. Ce projet d'envergure, situé dans le périmètre historique du Bourg, visait à préserver le patrimoine bâti tout en dynamisant le centre du village par la création de nouveaux espaces locatifs publics et privés.

La place de l'Horloge constitue l'un des lieux les plus emblématiques du Bourg de Saint-Prex. Située au cœur du village historique, elle est à la fois un espace de rencontre, un lieu de passage quotidien pour les habitants, un point d'intérêt pour les visiteurs et un repère patrimonial de première importance. Elle tire son nom de la Tour de l'Horloge, bâtiment classé qui marque l'entrée du Bourg médiéval et qui contribue fortement à l'identité visuelle et culturelle de la Commune.

Historiquement, cette place a toujours joué un rôle social majeur: elle accueille des manifestations publiques telles que le Marché au Bourg, des concerts ou encore des rencontres associatives. Elle constitue un lieu de convergence entre patrimoine bâti, animation locale et vie communautaire et fait l'objet d'un attachement fort de la population.

C'est dans cette perspective que la Municipalité a initié en 2022 un projet de réhabilitation globale de la place de l'Horloge, accompagné de la rénovation complète des bâtiments communaux ECA n°s 258 et 259 qui la bordent. L'objectif est double: préserver le patrimoine architectural d'un site remarquable, tout en lui redonnant une vocation publique active, attractive et sociale.

L'un des éléments majeurs de ce projet est l'aménagement, au rez-de-chaussée du bâtiment ECA n° 258 (rue du Pont-Levis 14), d'un espace commercial ouvert sur la place. Le préavis initial prévoyait pour ce local une affectation de type «bar-vinothèque», en cohérence avec le patrimoine viticole de la région et l'ancien bar éphémère ouvert durant la belle saison.

En effet, Saint-Prex est une Commune dont le territoire est historiquement lié à la culture de la vigne. Plusieurs domaines viticoles y sont actifs et la Commune est engagée dans la valorisation des circuits courts, des produits du terroir et de l'œnotourisme. De plus, le Caveau des vigneronns situé dans la cave de l'Horloge depuis longtemps est un lieu emblématique de la tradition viticole de la région. Créer un lieu mettant en valeur les vins locaux sur la place de l'Horloge, dans un cadre patrimonial rénové, relevait ainsi d'une démarche cohérente à la fois sur les plans économique, culturel et touristique.

Depuis l'approbation du projet, et à la lumière des études techniques, patrimoniales et économiques approfondies, mais aussi de la fermeture du restaurant de la Croix-Fédérale – établissement connu loin à la ronde – la Municipalité a été conduite à faire évoluer le projet initial vers une configuration enrichie, intégrant une cuisine semi-professionnelle, dans une logique de bistro polyvalent.

Afin de pouvoir poursuivre les travaux et réduire les impacts négatifs sur le planning, la Municipalité sollicite exceptionnellement un traitement en urgence de ce préavis, conformément à l'art. 44 du règlement du Conseil.

Art. 44.- La commission rapporte à une date subséquente. L'assemblée ou le bureau peut, le cas échéant, lui impartir un délai pour le dépôt de son rapport. La commission ne peut rapporter à la séance même où elle a été constituée, **sauf cas d'urgence reconnu par une décision du Conseil à la majorité des trois quarts des membres présents.**

II. Présentation du projet

Le projet initial prévoyait un bar-vinothèque nécessitant peu d'aménagements techniques (réchauffe-plats, cave à vins, espace de dégustation).

Toutefois, plusieurs constats ont motivé l'évolution du programme:

- **Contraintes techniques identifiées sur place:** Le bâtiment ECA n° 258, du fait de son ancienneté et de sa configuration, a révélé des contraintes techniques qui ont influencé l'aménagement intérieur. L'installation d'une petite cuisine, même pour une vinothèque, nécessitait déjà certaines adaptations (ventilation et évacuation des odeurs, raccordements d'eau, etc.). En optant pour une cuisine semi-professionnelle complète, il faut prévoir des solutions techniques adéquates – par exemple une ventilation renforcée, un traitement des graisses, une production d'eau chaude suffisante – et des solutions équipements garantissant au final un fonctionnement optimal de l'établissement. Par ailleurs, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire impose des aménagements spécifiques (p. ex. séparation des circuits d'eaux grasses) qu'il est nécessaire d'intégrer pleinement dès maintenant plutôt que de les ajouter ultérieurement de manière partielle.
- **Exigences du Service des Monuments et Sites (MS):** Le bâtiment se trouve au cœur du Bourg historique de Saint-Prex. Il est soumis à l'avis de la Direction des Monuments et Sites pour toute modification substantielle (bâtiment classé 2). L'intégration d'une cuisine semi-professionnelle doit être pensée de manière à préserver le caractère patrimonial des lieux (par exemple, en veillant à la discrétion des conduits de ventilation sur les façades et en choisissant des aménagements intérieurs réversibles). Lors de l'étude du projet, des échanges avec les autorités patrimoniales ont mis en avant la nécessité de solutions

techniques sur mesure, respectueuses de l'architecture existante. Ces exigences sont intégrées dans la conception actualisée, assurant que la transformation du lieu reste en harmonie avec le cachet de la place de l'Horloge et de la Tour de l'Horloge adjacente.

- **Offre élargie et meilleure rentabilité:** Depuis 2022, les besoins de la population locale et les retours d'éventuels exploitants ont été mieux cernés. Il apparaît qu'un espace polyvalent de type bistro, capable de proposer non seulement du vin, mais aussi une petite restauration (assiettes, mets chauds simples), ou encore des plats et des boissons à l'emporter, répond davantage aux attentes et serait plus fréquenté qu'une simple vinothèque, ceci en particulier durant l'automne et l'hiver. Cette évolution augmente le potentiel de rentabilité du futur établissement. En dotant le lieu d'une cuisine semi-professionnelle, on élargit sa palette d'utilisations possibles (organisation d'événements, ateliers culinaires, offres traiteur pour des manifestations sur la place, etc.), ce qui renforce l'attrait de l'investissement initial. En somme, la transformation permet de créer un espace public encore plus attractif et vivant, sans trahir l'esprit convivial et œnologique du concept de base.
- **Compétitivité et attractivité:** Durant le processus de recrutement d'un nouveau tenancier pour l'Auberge de l'Union, certains candidats ont exprimé leur intérêt pour exploiter le bar-vinothèque de l'Horloge, sous la forme d'un bistro, à condition de disposer d'une cuisine semi-professionnelle. Ceci a motivé la Municipalité à élargir la fonctionnalité de la cuisine du projet de base, afin d'augmenter l'attractivité et la compétitivité du lieu, d'autant plus que le restaurant de la Croix Fédéral est définitivement fermé.

Ainsi, le nouvel aménagement conserve l'esprit du projet initial (lieu public de rencontre mettant en valeur les vins), tout en y ajoutant une plus-value fonctionnelle avec la possibilité de restauration sur place et une différenciation par rapport à d'autres établissements de la région en proposant une vinothèque mettant en avant les vins régionaux. Le local, situé en façade Sud-Ouest sur la place de l'Horloge, pourra ainsi être exploité comme bistro avec une capacité de 40 places intérieures et une ouverture sur la place avec actuellement 24 places autorisées.

III. Nature des nouveaux postes budgétaires

La mise en place d'une cuisine semi-professionnelle et l'extension du concept vers un bistro engendrent des postes budgétaires supplémentaires qui n'étaient pas inclus explicitement dans le devis initial du projet.

Les nouveaux postes sont présentés ci-dessous:

- **Modifications sanitaires:** Fourniture et pose de deux séparateurs de graisses sous les éviers (plonge et cuisine). Obligatoires pour tout établissement de restauration, ces dispositifs retiennent les graisses et huiles avant rejet dans les égouts. Des séparateurs de graisses installés sous les éviers sont une alternative efficace et moins coûteuse que l'installation d'un séparateur fixe dans le sol (variante écartée pour des raisons financières et techniques). De plus, une grille de sol sera installée dans l'espace de cuisine assurant ainsi hygiène, sécurité, conformité sanitaire, évacuation rapide des liquides et facilité de nettoyage, tout en étant durable et résistante aux conditions exigeantes des cuisines professionnelles.

- **Chauffe-eau électrique 600 litres:** Afin d'optimiser l'utilisation professionnelle de la cuisine, l'eau chaude sanitaire du bistro doit être séparée de l'eau chaude sanitaire des appartements, ce qui implique l'ajout d'un boiler de 600 litres.
- **Ventilation semi-professionnelle:** Pour des raisons techniques, une hotte à usage «professionnel» ne peut pas être installée dans le bistro (manque de place pour un monobloc de ventilation, arrivée et évacuation d'air en toiture avec deux percements conséquents des dalles des deux appartements). Toutefois, le projet propose deux hottes de type semi-professionnelles (extraction de 975 m³/h au-dessus des zones de cuisson) et une petite sortie en toiture.
- **Cuisine inox et laverie:** la nouvelle proposition de cuisine prévoit une installation professionnelle (à l'exception de la hotte pour les raisons mentionnées ci-dessus), c'est-à-dire mobilier inox, appareils de cuisson à ventilation intégrée, réfrigération, plan de travail et laverie professionnelle complète. Ces équipements constituent une réelle plus-value par rapport au projet initial. Ils sont nécessaires à l'exploitation d'un véritable espace de restauration.
- **Modifications électriques:** la nouvelle proposition de cuisine requiert une augmentation de l'ampérage (minimum de 100A à la place de 63A prévus initialement). Ceci implique une augmentation de la taxe d'introduction et la modification du tableau.
- **Espace vinothèque:** Cave EuroCave Modulo X climatisée, vitrée et rétroéclairée, permettant de valoriser les crus régionaux dans un espace de conservation de qualité. Cette pièce est prévue dans la véranda, avec un accès direct par les clients.
- **Bar (avec appareillage):** Fabrication sur mesure du bar de la terrasse/véranda, y compris tous les appareillages nécessaires (frigos, tireuse à bière, double évier, machine à glaçons), afin d'avoir un bar fonctionnel aussi bien pour une consommation sur place et qu'à l'emporter.
- **Modifications intérieures & vestiaires / douches:** Travaux d'ajustement des cloisons, passages techniques et réaménagements légers permettant l'intégration de la cuisine, ainsi que raccordements électriques et sanitaires. De plus, pour garantir le bon fonctionnement du bistro et de la brigade, l'établissement doit se doter d'un espace vestiaire pour une brigade d'environ 5 personnes. Afin d'optimiser l'espace de restauration et d'accueil, il est proposé d'installer les vestiaires dans le local sous l'horloge. Ces vestiaires pourraient être utilisés par la brigade de l'Union et par celle du bistro pour autant que le tenancier soit le gérant des deux établissements. Les vestiaires sont élaborés de façon à préserver le patrimoine bâti (protection des boiseries et murs classés). Ils peuvent facilement être démontés en cas de changement d'affectation.
- **Honoraires:** Honoraires d'architecte et d'ingénierie pour la révision des plans initiaux. Ce montant couvre la conception technique détaillée de la nouvelle configuration (intégration de la cuisine, des équipements de ventilation, adaptation des réseaux d'eau et d'électricité), ainsi que les démarches administratives liées (demandes complémentaires d'autorisation, coordination avec les MS).
- **Montant prévu initialement:** Dans le préavis n° 08/08.2022, un montant de Fr. 90'000.00 avait été provisionné que nous déduisons de ces travaux.

IV. Devis estimatif

Modifications sanitaires (séparateur mobile / grille de sol)	Fr.	10'000.00
Chauffe-eau électrique 600 litres	Fr.	20'000.00
Ventilation semi-professionnelle (975 m ³ /h) avec extraction toiture	Fr.	40'000.00
Cuisine inox et laverie	Fr.	100'000.00
Modification électrique (63A → 100A)	Fr.	20'000.00
Espace vinothèque type EuroCave	Fr.	60'000.00
Bar équipé (avec appareillage)	Fr.	50'000.00
Modifications intérieures & vestiaires/douches	Fr.	40'000.00
Honoraires (architectes & ingénieurs)	Fr.	<u>25'000.00</u>
Sous- total 1 HT	Fr.	365'000.00
Disponible préavis n° 08/08.2022 HT	Fr.	<u>90'000.00</u>
Sous-total 2 HT	Fr.	275'000.00
TVA 8,1% (arrondi)	Fr.	<u>22'000.00</u>
Total TTC	Fr.	297'000.00

V. Incidences financières

Le présent préavis sollicite un crédit complémentaire de Fr. 297'000.00 destiné à financer les nouveaux postes nécessaires à l'évolution du projet initial vers un concept de bistro avec cuisine semi-professionnelle. Ce montant, qui représente moins de 10% du budget global du projet de la place de l'Horloge, couvre exclusivement des adaptations techniques et fonctionnelles non prévues dans le devis de base, telles que la ventilation spécialisée, l'équipement de cuisine, les séparateurs de graisses ou encore l'aménagement du bar. Il s'agit donc d'un crédit supplémentaire et distinct, visant à garantir la viabilité complète de l'exploitation envisagée, sans modification des autres postes budgétaires.

Le budget du préavis comporte un divers et imprévu d'un peu plus de 15%, soit Fr. 47'150.00. Ceci est nécessaire dans un bâtiment ancien et protégé. Etant donné que nous disposons encore de Fr. 90'000.00 de disponible dans le budget du préavis initial (n° 08/08.2022), nous avons soustrait cette somme du présent budget.

Ce crédit complémentaire n'entraîne aucun changement du plan d'amortissement initialement prévu. L'amortissement de la dépense totale, y compris le montant additionnel, reste fixé sur une durée de 30 ans dès 2026, avec des tranches annuelles de Fr. 9'900.00, le solde étant amorti la dernière année.

VI. Durabilité et impact sur l'environnement

La Municipalité conserve la même attention aux aspects de durabilité dans l'ensemble de ce projet de rénovation et d'aménagement, similaire au préavis municipal initial n° 08/08.2022. La transformation du local en bistro avec cuisine semi-professionnelle n'échappe pas à cette exigence. Les choix techniques retenus privilégient des équipements performants en matière d'efficacité énergétique (ventilation à haut rendement, production d'eau chaude sanitaire adaptée, appareils de cuisson professionnels peu énergivores). De plus, l'option d'installer des

L'exploitation future du lieu favorisera les circuits courts et la consommation locale, en cohérence avec l'engagement communal pour les produits du terroir et l'économie durable. Cette évolution du projet allie valorisation du patrimoine, fonctionnalité moderne et conscience environnementale, dans une perspective de long terme respectueuse des engagements communaux en matière de durabilité.

En conclusion et vu ce qui précède, nous vous proposons, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillers, de bien vouloir prendre les décisions suivantes:

- vu le présent préavis municipal
- entendu les rapports des commissions chargées de l'étudier
- considérant que cet objet a été régulièrement porté à l'ordre du jour

1. d'autoriser la Municipalité de procéder à la transformation du concept «bar-vinothèque» en bistro avec une cuisine semi-professionnelle dans le bâtiment ECA n° 258;
2. de lui accorder le crédit nécessaire, soit la somme globale de Fr. 297'000.00 TTC;
3. d'admettre que cette dépense soit financée par un emprunt ou par les recettes courantes communales.

Au nom de la Municipalité

Le Syndic

La Secrétaire







S. Porzi

A. Guyomard

Préavis déposé devant le Conseil Communal en séance du 18 juin 2025