PR-417 A

21 février 2006

Rapport de la commission des travaux chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 8 juin 2005 en vue de l'ouverture d'un crédit de 2 934 000 francs destiné à la transformation du Restaurant Le Lacustre, situé 5, quai du Général-Guisan, parcelle N° 7177, feuille N° 6, commune de Genève, section Cité.

Rapporteuse: Mme Frédérique Perler-Isaaz.

La commission s'est réunie les 21 septembre, 26 octobre, 2 et 16 novembre 2005, sous la présidence de M. Michel Ducret. Les notes de séances ont été prises par Mme Ursi Frey, que la rapporteuse remercie chaleureusement.

Séance du 21 septembre 2005

Audition de MM. Philippe Meylan et Claude Vian du Service des bâtiments

En introduction, M. Meylan précise que ce projet a été élaboré avec la Gérance immobilière municipale en étroite collaboration avec le futur fermier, M. Pilloud, très motivé et impliqué dans ce projet.

Ce bâtiment a été construit en 1960 par l'architecte Gabriel de Freudenreich.

L'emplacement de ce restaurant est exceptionnel: au bord du lac, devant le débarcadère des Mouettes genevoises et proche des parcs et des promenades.

Cependant, toute l'installation de ce bâtiment est obsolète, tant sur le plan des matériaux que de la géométrie (hauteurs différentes), ce qui engendre des problèmes de fonctionnalité.

Le toit, conçu avec des décrochements, complique le travail de l'espace mais, à l'origine, l'architecte a voulu cela pour créer un jeu de lumière.

La structure métallique du bâtiment présente un vieillissement normal, alors que l'équipement d'exploitation a vieilli plus vite. Concernant la façade, seul le tambour d'entrée sera modifié. Ainsi, tout le travail de restauration est respectueux de l'architecture d'origine.

A noter que, tout au long de l'élaboration du projet, les services ont porté une attention particulière sur les coûts de rénovation. La Société d'art public a également été consultée et a approuvé les modifications des niveaux spatial et temporel.

A l'appui d'une présentation Powerpoint (trois phases décrivant la situation actuelle, le projet et le concept d'exploitation), M. Meylan présente à la com-

mission un état des lieux de la situation actuelle avec les divers éléments de la construction architecturale sur deux niveaux.

Le rez-de-chaussée comprend la salle du restaurant, l'office et la cuisine ainsi que les entrées. La fonctionnalité des lieux est assez problématique, la salle présente une perte de place importante dans sa conception spatiale due à l'entrée existante et aux divers changements de niveaux. L'office n'est pas séparé de la salle et la cuisine est vétuste et insalubre.

Le sous-sol comprend les locaux de stockage, des sanitaires et les vestiaires pour le personnel. En raison de la configuration du lieu, la circulation entre le public et le personnel est mélangée, ce qui n'est plus admis par l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail.

Le projet de rénovation prévoit de simplifier la géométrie du bâtiment et de gagner de la surface pour la clientèle. Pour la salle, il est prévu la démolition de l'entrée publique existante, ainsi qu'une simplification des paliers existants par une continuité du sol. La pose d'un nouveau revêtement de sol est prévue et l'éclairage sera modifié. Un nouveau mobilier est proposé pour le bar, placé stratégiquement en face de l'entrée, ainsi qu'une meilleure organisation de l'office, séparé visuellement de la salle. La cuisine sera entièrement remise à neuf et réorganisée dans son espace de travail.

Au niveau du sous-sol, le projet prévoit de séparer clairement les zones publiques de celles du personnel. Pour l'accès, il est prévu le changement de revêtement du sol, des murs, des plafonds et de l'éclairage. Les sanitaires ne subiront pas d'autre modification qu'une rénovation légère. Pour les locaux techniques et de dépôts, seuls sont prévus des travaux d'entretien.

Comme indiqué précédemment, le projet de rénovation est lié au concept d'exploitation élaboré en étroite collaboration avec le futur exploitant. Celui-ci prendra à sa charge l'aménagement et la décoration à l'intérieur de l'établissement. Profitant de l'emplacement de ce restaurant, ce jeune gérant souhaite mettre en valeur les poissons du lac et créer une carte inventive avec des produits régionaux et de qualité à des prix moyens. La restauration est envisagée depuis le café du matin au souper en soirée.

La présente demande de crédit de transformation s'élève à près de 3 millions de francs. Un très gros travail de simplification a été réalisé depuis les premières esquisses du projet. Cette présentation est l'aboutissement de nombreuses discussions et ce dans la perspective d'ouvrir l'établissement à la population dans les meilleurs délais.

Enfin, une autorisation complémentaire est actuellement traitée par le Département du territoire afin de ne pas perdre de temps par la suite. L'ouverture au public pourrait être envisagée en septembre 2006.

Questions des commissaires

A la question d'une commissaire demandant s'il y a eu des offres de soumission auprès de différentes entreprises, M. Meylan répond que le coût de rénovation a été chiffré par rapport à une moyenne. Une optimisation des coûts se fera ultérieurement, le montant actuel étant considéré comme un maximum.

La même commissaire aimerait en savoir plus sur les 416 000 francs d'honoraires indiqués dans le budget.

Ce montant concerne tous les honoraires: divers ingénieurs, architectes, etc. Ce montant est correct et réparti entre les divers corps de métiers.

Un commissaire se demande si un 1er étage a été envisagé, puisque que des travaux importants sont entrepris. Le restaurant n'étant pas directement au bord de l'eau, il serait plus attractif avec une surélévation.

M. Meylan rappelle qu'on se trouve dans le périmètre de la rade et que ce bâtiment a déjà soulevé des protestations; une surélévation est donc exclue. Déjà que la toile de tente empêche la vue sur la rade, mais il est prévu le remplacement de celle-ci par une installation plus satisfaisante.

A un commissaire demandant quelle est la valeur patrimoniale de ce bâtiment et si l'on peut toucher aux différents niveaux même à l'intérieur du bâtiment, M. Meylan indique que la Commission des monuments, de la nature et des sites a approuvé l'ensemble du projet de rénovation. Le bâtiment lui-même a une valeur patrimoniale, il est donc exclu d'en modifier, par exemple, les façades.

Une commissaire s'étonne que le futur gérant prenne à sa charge la décoration intérieure et demande si c'est habituel.

M. Meylan précise que les installations fixes sont en principe prises en charge par le propriétaire; ce projet a fait l'objet de négociations complémentaires avec le gérant.

Un commissaire se demande si ce futur restaurant sera abordable pour une clientèle à revenus moyens. Il lui est répondu que le futur gérant a justement l'intention de proposer une cuisine qui privilégie plutôt ce type de clientèle et qu'il serait intéressant de l'entendre à ce propos.

Séance du 26 octobre 2005

Audition de M. Mario Cavaleri, chef de la Gérance immobilière municipale (GIM), et de M. Charles Lassauce, directeur du département des finances

En introduction, M. Lassauce rappelle brièvement le déroulement des événements qui ont abouti au présent projet. Autour de l'an 2000, alors que s'exprimait

l'insatisfaction de la GIM quant à la gérance de ce lieu par Télé-Restaurant, celle-ci a entamé une réflexion sur la gestion de ce lieu, ce d'autant que des travaux étaient nécessaires.

De ce fait, le Conseil administratif a résilié le contrat du dernier restaurateur en 2001, occasionnant par là un litige avec le restaurateur.

Au printemps 2002, une offre publique a été lancée pour cette gérance, bien que des procédures juridiques soient encore en cours. Le concept de M. Pilloud a été retenu pour l'exploitation du Lacustre, mais, pour valider ce concept, des rénovations devaient être envisagées.

Pour que la rentabilisation du lieu soit possible par rapport à l'investissement financier, il y a eu une étroite collaboration entre la Ville et le futur fermier pour redimensionner le projet. L'ensemble des travaux à effectuer a été devisé une première fois à plus de 4 millions de francs. Le crédit actuel pour la rénovation du Lacustre est inférieur d'environ 1 million. Cette diminution a pu se faire, d'une part, grâce à la réduction d'éléments techniques et, d'autre part, par la proposition du gérant d'augmenter sa redevance.

Enfin, le Conseil administratif s'est interrogé sur l'ampleur d'un tel investissement pour un restaurant et c'est l'option d'une image pour Genève qui l'a emporté.

Durant cette audition, les questions des commissaires ont essentiellement porté sur les contrats de fermages, les risques inhérents à ce type d'exploitation et la manière dont la Ville de Genève procède et se prémunit contre ces risques.

Tout en précisant que le contrat de fermage avec le futur exploitant n'est pas encore signé, M. Lassauce rappelle l'importance, au niveau du département, de se poser la question suivante: quel genre d'établissement la Ville souhaite-t-elle et jusqu'où veut-elle investir dans des travaux de rénovation? De son point de vue, le présent projet lui paraît réalisable.

En ce qui concerne les questions liées au succès ou non de l'exploitation, M. Cavaleri précise que le fermier doit payer le seuil minimal fixé dans le bail. S'il n'y arrive pas, il se met dans une situation de procédure en évacuation.

Il mentionne aussi qu'un fermage est un type du contrat de bail où toutes les clauses de protection du locataire s'appliquent, s'agissant d'une relation locataire-bailleur. De ce fait, il n'est pas possible d'imposer un concept d'exploitation à un fermier.

A la question d'un commissaire de savoir si des critères de qualité sont imposés aux fermiers restaurateurs comme dans les entreprises, M. Cavaleri répond qu'il y a un cahier des charges précis en annexe du contrat de fermage dans lequel

les éléments tels que le tri des déchets, la qualité, etc., sont clairement consignés. Si la GIM constate le non-respect d'un de ces points, elle effectue une mise en demeure.

Au niveau des comptes, la Ville effectue un audit annuel des comptes (salaires, versement des charges sociales, TVA, etc.) et veille à toutes sortes d'éléments (personnel déclaré, salaires correspondant au contrat collectif, suivi des paiements aux fournisseurs, comptes d'exploitation établis correctement et bilan remis à la Ville, etc.). Pour l'administration municipale, cela représente une gestion très lourde et complexe pour l'ensemble des fermages, car des éléments autres que financiers sont aussi pris en considération.

Par rapport au coulage et au travail au noir, la GIM travaille sur des ratios et le contrôle s'opère par comparaison entre le montant des fournitures achetées et l'écoulement.

Quant à la durée habituelle d'un contrat de fermage, celle-ci est de cinq ans renouvelable, mais il existe des contrats renouvelés d'année en année, comme au département des sports et de la sécurité. Quelques-uns ne sont pas un réel fermage et la GIM est dans un processus de réflexion par rapport à ces éléments.

Un commissaire demande ce qu'il arrive si l'exploitant se trompe dans les chiffres du *business plan* et s'il y a des comparaisons.

M. Lassauce répond que des données sur le nombre de places et le prix des repas sont récoltées pour, ensuite, être comparées avec d'autres restaurateurs. Il souligne que la qualité du travail de l'exploitant ne peut être maîtrisée.

Une commissaire s'étonne qu'un chiffre d'affaires de 3 millions de francs soit prévu et demande quel était le chiffre d'affaires de l'ancien exploitant.

M. Cavaleri répond que, sauf erreur, le chiffre d'affaires se situait entre 1,9 million et 2,2 millions.

Sur la rentabilité, un commissaire effectue une comparaison avec la Potinière et se demande si les résultats répondront aux attentes. Il remarque que, parfois, le rêve est différent de la réalité.

Séance du 2 novembre 2005

La séance débute au Restaurant Le Lacustre pour la visite des lieux, en présence de M. Lassauce, directeur du département des finances, M. Cavaleri, chef de la Gérance immobilière municipale, M. Sautier, adjoint de M. Cavaleri et responsable de la gestion des immeubles locatifs et des contrats de fermage, M. Vian, architecte au Services des bâtiments, et M. Pilloud, futur exploitant du restaurant.

Au cours de cette visite, la commission a pu constater l'état actuel du restaurant et apprécier les différentes transformations prévues.

M. Pilloud explique de quelle manière l'intérieur du restaurant sera modifié et simplifié en éventail autour de la cuisine. Le sol, conçu actuellement de différents niveaux, sera adapté de sorte que les serveurs-euses puissent circuler plus facilement durant le service. Deux sorties donneront directement sur la terrasse et le nombre de couverts sera adapté suivant les saisons. De plus, une protection solaire couvrira toute la terrasse.

Dans la cuisine, les espaces pour les différents postes de travail seront complètement modifiés et un nouvel espace sera créé pour trois ou quatre pâtissiers qui travailleront sur place et à plein temps pour la clientèle de l'après-midi.

Les chambres froides se situeront à l'arrière de la cuisine, ouverte sur la salle à manger. Les vestiaires pour le personnel, les sanitaires, le chauffage et la ventilation seront entièrement refaits. Une des entrées du restaurant donnera du côté de la sortie du parking du Mont-Blanc.

L'actuel sous-sol abrite les sanitaires, les vestiaires, la chaufferie, les chambres froides et la cave à vin. La configuration de ce sous-sol, après rénovation, sera semblable à la configuration actuelle et ce choix a permis de diminuer le coût des travaux de 1 million de francs.

La visite des lieux terminée, la discussion s'est ensuite poursuivie par l'audition des personnes présentes.

Audition autour de la table de commission

Comme futur exploitant du Restaurant Le Lacustre, M. Pilloud indique avoir été étroitement associé au projet de rénovation et de transformation de ce bâtiment, dont la logique suit le concept d'exploitation qu'il a lui-même imaginé pour ce lieu.

En ce qui concerne l'exploitation, M. Pilloud souligne l'importance de la notion de développement durable dans le projet. Par exemple, sur le plan de l'organisation du travail, l'ensemble a été conçu pour permettre aux équipes de travailler huit heures d'affilée (donc sans coupure de service suivant la pratique dans la restauration), afin d'offrir une meilleure qualité de vie. L'équipe composée de 23 personnes travaillera sur place et, en été, ce nombre pourra même augmenter d'une dizaine d'extras.

Il investira personnellement plusieurs centaines de milliers de francs supplémentaires sur ce projet (environ 800 000 francs), notamment dans le développe-

ment durable. Il ajoute que tous les paramètres sont étudiés depuis une année. De son point de vue, le chiffre d'affaires projeté à 3 millions de francs est réaliste, en comparaison des restaurants autour de la place du Molard. Le nombre de couverts en salle sera augmenté grâce à 28 sièges supplémentaires. De plus, été comme hiver, le restaurant sera en activité.

Concernant l'offre à la clientèle, elle se conçoit comme une offre concurrentielle par rapport aux prix du marché. En effet, M. Pilloud a l'intention de proposer une cuisine de qualité, avec des poissons du lac, car la demande pour ce produit est importante. Il indique que, outre la perche locale, il existe d'autres poissons moins connus et parfois plus gustatifs que cette dernière. Enfin, il a testé ses plats en comparaison de ce qui se fait dans un restaurant ayant deux étoiles au *Guide Michelin*.

Aux nombreuses questions posées par les différents commissaires et liées à son concept d'exploitation, M. Pilloud répond qu'un menu du jour comprenant un plat avec une entrée ou un dessert coûtera environ 25 francs, café compris.

En soirée, la carte proposée sera un peu plus chère; il faudra compter 42 francs environ, sans les vins, pour une formule plus élaborée. Il prévoit également des formules moins chères, dans le même ordre de prix qu'à midi. Pour les pâtisseries, glaces et cafés, le ticket moyen se situera entre 7 et 8 francs. Par exemple, pour une tarte entière à partager entre plusieurs personnes, il faudra compter entre 10 et 12 francs. En outre, il sera toujours possible de simplement commander une salade à environ 12 francs avec une carafe d'eau servie gratuitement. Il estime cette gamme de prix concurrentielle pour une ville comme Genève.

M. Pilloud a également prévu de proposer un menu enfants, moins standardisé que dans d'autres établissements. Il veillera également aux diverses facilités pour les familles avec enfants en bas âge, telles qu'un accès confortable pour les poussettes, chaises adaptées, tables à langer dans les sanitaires.

Il y aura toujours quelques tables disponibles pour des clients qui viendraient sans réservation et M. Pilloud ajoute que ce sera particulièrement adapté pour la terrasse.

Au sujet du chiffre d'affaires estimé, supérieur de 33% par rapport à celui de l'ancien exploitant, M. Pilloud le justifie par un ticket moyen plus élevé. La moyenne précédente se situait autour de 20 francs avec une clientèle essentiellement composée de touristes et de cars de Japonais, alors qu'il prévoit environ 40 francs. Son idée est d'attirer une clientèle plus locale que touristique, estimant que ce restaurant doit revenir à la population genevoise. La terrasse sera beaucoup plus accueillante, ce qui représente un atout supplémentaire pour les quais. De son point de vue, il propose une offre digne de Genève.

Pour le moment, les projections sont basées sur un seul service en soirée afin d'être plus réaliste. Il a également tenu compte d'un taux d'occupation de 90 places, alors qu'il disposera, au total, de 100 places. Il souhaite, en outre, donner une unité avec le même mobilier tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du restaurant, un confort pour que les clients aient envie de rester. Il ajoute encore que son concept ne peut se faire qu'à la condition qu'il y ait un grand débit comme à la Brasserie Lipp, par exemple, et pense que le Lacustre offre cette opportunité.

Le délai qu'il se donne pour atteindre son objectif est estimé entre six mois et une année afin de voir comment évoluera la situation. S'il devait ne pas atteindre son objectif, il réduirait les équipes et reverrait l'offre par une autre du type filets de perche et frites. Il reste toutefois persuadé qu'il y a une réelle demande pour ce qu'il entend proposer.

Un commissaire s'inquiète et prend pour exemple la Potinière qui se voulait à vocation de bistrot populaire et, de fait, se révèle chère pour des familles ou des clients avec des moyens modestes.

M. Pilloud assure que la gamme de l'offre qu'il propose permettra à cette population de fréquenter son établissement, car il souhaite satisfaire tous les appétits. Pour lui, il faut agir au sein de l'offre et faire en sorte que tout le monde y trouve son compte, tout en maintenant la qualité des produits.

Le commissaire n'est pas convaincu par ces explications car, et c'est un fait, tous les restaurants implantés autour de la rade pratiquent des prix plutôt élevés.

M. Pilloud indique qu'un café coûte entre 4 et 4,50 francs sur la place du Molard, alors que son prix de revient, salaires compris, est de 27 centimes. Sa philosophie est de rester dans le cadre d'une marge bénéficiaire raisonnable et il proposera son café aux alentours de 3,50 francs.

Toujours le même commissaire déclare qu'il est fondamental de revoir la politique dépensière de la Ville de Genève, car ce qui est proposé n'est pas un projet modeste. Il estime qu'il aurait été possible de prévoir des matériaux un peu plus simples.

M. Lassauce rappelle que le département des finances a refusé le premier projet, d'un coût de 4 millions, et que celui-ci a pu être revu et ramené à 3 millions. Par ailleurs, la Ville met à disposition une structure et fixe un taux de redevance qu'elle peut faire varier.

M. Pilloud indique également qu'il travaille depuis trois ans sur ce projet et qu'il s'identifie à celui-ci. Il ne gère pas d'autres restaurants et, pour des raisons juridiques, il gèrera le Lacustre sur la base d'une société.

Au terme de cette audition, il est demandé au futur gérant de bien vouloir exposer son parcours professionnel.

Après avoir terminé l'école hôtelière, il a travaillé chez M. Girardet ainsi que pour d'autres grands chefs et pour Swissôtel (gestion de palaces). Tant grâce à son expérience dans des restaurants prestigieux qu'à son expérience à New York pour Swissôtel, M. Pilloud jette un regard critique au niveau de l'organisation et de la gestion du travail. Il a donc réfléchi et travaillé sur un concept basé sur le développement durable et pense que la réussite de son concept n'est possible qu'aux endroits particulièrement bien situés, ce qui est le cas du Lacustre.

Première discussion de la commission

Un commissaire libéral remarque qu'il s'agit de savoir quel genre d'établissement souhaite la Ville de Genève et pour quel public. Un choix est à faire entre la gastronomie et un restaurant populaire. Suivant ce qui est voulu, l'équipement sera différent. Il estime, pour sa part, qu'il n'est pas possible d'imposer des prix et, en l'espèce, rien ne dit qu'un ticket à 25 francs pourra être maintenu longtemps.

Par ailleurs, le délai entre six mois et une année que se donne le futur exploitant pour atteindre ses objectifs semble court. Cependant, le futur exploitant est ambitieux et il a de l'avenir. Son parcours professionnel est certes impressionnant, mais il faut savoir quel genre d'établissement on veut et de quel niveau. Il se demande si c'est bien le rôle de la Ville de Genève de gérer ce genre de situation et il aimerait en discuter avec son groupe.

Un commissaire socialiste observe qu'un nombre impressionnant de restaurants ferment et il doute, par ailleurs, que la clientèle fréquentera ce lieu en hiver. Il se pose beaucoup de questions sur ce restaurant, estimant que la Ville a plutôt besoin d'un lieu populaire, et il cite en exemple le kiosque des Bastions.

Le président remarque qu'environ 600 établissements ferment et ouvrent chaque année. Il considère que les prix proposés sont très moyens et inférieurs aux établissements de la place du Molard.

Un commissaire de l'Union démocratique du centre rappelle qu'il a demandé au futur fermier s'il sera possible de manger quelque chose pour 20 francs. La réponse était affirmative; un ticket à 25 francs sans les boissons est un prix tout à fait raisonnable pour cette zone. Il s'agit de voter un outil de travail mis à la disposition d'un exploitant.

Une commissaire socialiste considère que, avant d'entreprendre des travaux, il faudrait s'assurer au préalable de la fiabilité du futur exploitant du lieu. En ce qui la concerne, cela semble être le cas et les prix qui seront pratiqués pour la clientèle durant la journée lui semblent corrects.

Une commissaire libérale déclare se faire du souci pour Genève, car il n'existe pas beaucoup d'endroits aussi bien situés au centre et ouverts sept jours sur sept. De plus, les transports publics sont accessibles depuis le Lacustre. De son point de vue, il faut penser un peu aux visiteurs. Ce qui est proposé est un «challenge» et permettrait un bon accueil pour les touristes. Elle souhaite vivement qu'une discussion ait encore lieu dans les groupes.

Une commissaire des Verts se déclare en faveur d'une discussion dans les groupes concernant cet investissement, les Verts étant très attentifs aux finances de la Ville.

Pour sa part, le groupe de l'Union démocratique du centre déclare qu'on est effectivement dans une double situation de rentabilisation de l'investissement et de réalisation des objectifs de l'exploitant. Il appuie la nécessité de prendre le temps d'une discussion dans les groupes.

Une commissaire socialiste relève que tous les commissaires ont soulevé le problème des finances de la Ville de Genève. Elle se demande s'il serait envisageable de remettre le bâtiment à un exploitant et charge à lui, par exemple, de le louer et de le gérer.

A cette proposition, un commissaire des Verts évoque le cas de l'Hôtel du Rhône, mis à disposition en droit de superficie, sans rien rapporter à la Ville. Ce à quoi le commissaire radical signale que, à l'époque, il manquait à Genève un hôtel ayant la capacité d'accueillir des conférences, activité qui commençait à se développer.

Une commissaire socialiste récapitule la situation. La commission est face à deux options: soit les travaux sont effectués et le restaurant loué à un fermier, soit il est demandé à une seule personne de tout faire. Elle n'a pas d'opinion arrêtée à ce sujet.

Le commissaire radical est en faveur d'un vote immédiat, trouvant dommageable de laisser vide un objet à pareil endroit, qui plus est pourrait rapporter de l'argent. Le concept proposé lui convient, ce d'autant plus que 1 million a pu être économisé.

Il s'agit avant tout de rénover un bâtiment. Celui-ci pourrait être laissé en l'état, mais il faudrait au moins répondre à l'exigence de sa mise aux normes. Adapter le projet aux exigences modernes est une nécessité. Il serait plutôt opposé à ce que la Ville vende ce genre d'objet et, d'ailleurs, elle ne pourrait le faire qu'en droit de superficie.

Une commissaire libérale rappelle que son groupe se pose la question du rôle de la Ville de Genève de rénover ou non ce type de bâtiment, vu le contexte actuel et la situation des finances.

Le président met aux voix le report du vote sur cette proposition PR-417 à une séance ultérieure.

Le report du vote est accepté par 8 oui (3 L, 1 UDC, 2 S, 2 Ve) contre 3 non (1 T, 1 DC, 1 R).

Séance du 16 novembre 2005

Nouvelle discussion de la commission et vote

Le groupe libéral s'est entretenu longuement à ce sujet pour arriver aux mêmes conclusions, estimant que ce n'est pas le rôle de la Ville de Genève d'exploiter ce type d'établissement. De plus, le délai que s'est fixé le futur exploitant pour atteindre ses objectifs est trop court. Ce jeune homme a un profil intéressant, il est très ambitieux et voudrait obtenir des étoiles, mais il a également spécifié qu'il licencierait du personnel s'il n'atteignait pas ses objectifs.

Il apparaît que certaines conditions ne peuvent être mises dans un cahier des charges et qu'un établissement accessible à toute la population est vivement souhaité. Cela étant, il existe déjà des possibilités, à Genève, dans le domaine de la gastronomie.

L'exploitant présumé pour le Lacustre serait l'homme idéal pour un établissement comme la Mère Royaume, et cela ne demande pas un investissement de 3 millions.

Du point de vue de l'affectation, ce lieu doit rester un restaurant. Des investissements sont certes nécessaires pour ce bâtiment, mais le groupe libéral refusera la proposition.

Au sein du Parti du travail, aucun n'est enthousiaste face à cette proposition. Il semble difficile d'atteindre le chiffre d'affaires projeté. Il vaudrait mieux faire une brasserie de cet endroit. Le Parti du travail refusera ce projet.

Les Verts, quand à eux, ont apprécié le dynamisme du futur exploitant. Ils ont été très intéressés et sensibles à l'idée de proposer des produits du terroir, la proximité avec l'agriculture locale et le lac.

Malheureusement, les objectifs annoncés ne correspondent pas aux critères d'un établissement populaire à pareil endroit ni à l'idée qu'ils se font d'un fermage le long des quais. Cela a déjà été dit dans le cadre des débats sur la Potinière. Le ticket à 24 francs reste malgré tout assez cher et c'est le premier prix annoncé. Force est de constater que ce futur établissement ne pourra répondre aux attentes d'un tourisme et d'une population modeste.

Dans leur prise de position, il y a effectivement une sorte de ras-le-bol provenant de promesses et d'engagements pris par rapport à des précédents projets

et qui n'ont pas été tenus. Va-t-on encore au-devant d'une déception? Le futur exploitant est malheureusement la victime de cet état d'esprit. Les Verts ne voteront pas cette proposition.

L'Union démocratique du centre déclare avoir des doutes sur la possibilité d'atteindre le chiffre d'affaires avancé. Pour faire de ce lieu une brasserie populaire, on pourrait investir un peu moins ou alors confier la location à un gérant qui souhaite procéder à des investissements et qui aurait des visions un peu plus modestes. Par conséquent, elle ne votera pas la proposition.

Un commissaire de l'Alliance de gauche (SolidaritéS et Indépendants) s'interroge sur la possibilité d'accorder un droit de superficie, mais ne dispose pas, en l'état, de suffisamment d'informations pour savoir ce qu'il en est.

Genève dispose de suffisamment de restaurants qui pratiquent des prix élevés, on pourrait de ce fait réfléchir à un restaurant plus simple et même à d'autres occupations à cet endroit. Il s'abstiendra lors du vote.

Les socialistes ne sont pas très enthousiastes à l'idée d'un restaurant haut de gamme qui servirait surtout des repas d'affaires. Ils se sont interrogés sur l'utilité d'ouvrir un restaurant de plus, ceux-ci étant déjà nombreux. Etant donné que le bâtiment appartient à la Ville de Genève, on pourrait l'occuper à autre chose comme y installer des bureaux d'informations pour les jeunes (point de discussion, jobs d'été, point de rencontres, etc.).

Le commissaire démocrate-chrétien trouve que le gérant est certes sympathique, mais il ne votera pas le projet. Ce lieu mérite réflexion.

Le commissaire radical rappelle que le nombre de faillites dans ce secteur provient essentiellement du fait que de nombreuses personnes qui ne sont pas des professionnels se lancent dans l'aventure et que, de plus, il faut mouiller sa chemise si l'on veut réussir.

Il se dit très déçu par ce qu'il a entendu autour de la table. Il estime que punir un exploitant potentiel parce que d'autres expériences n'ont pas réussi est injuste.

Pour sa part, il ne trouve pas les prix trop élevés pour des plats du terroir. Si un exploitant veut s'en sortir avec des prix inférieurs, il n'existe qu'une possibilité, celle d'un self-service. Il confirme que même une brasserie ne peut proposer des prix plus bas. Le coût pour la Ville de Genève serait semblable pour un restaurant plus ou moins cher. Laisser un tel endroit sans l'exploiter c'est du gaspillage. Les prix annoncés pour l'exploitation sont assez réalistes et le chiffre d'affaires estimé peut être atteint; ils sont comparables, par exemple, avec la Brasserie des Halles de Rive.

A ceux qui craignent d'avoir un futur établissement de luxe, il rétorque que, au final, les pouvoirs publics y gagneraient. Quant au tourisme, les prix en Suisse restent élevés, à moins d'aller vers les baraquements autour de la rade. Il plaide pour la confiance envers l'exploitant et ne voit aucune raison pour ne pas voter cette proposition.

Au terme de la discussion, le président soumet au vote la proposition PR-417; elle est refusée par 6 non (3 L, 1 UDC, 1 T, 1 Ve) contre 1 oui (R) et 4 abstentions (1 DC, 1 S, 1 AdG/SI, 1 Ve).

PROJET D'ARRÊTÉ REFUSÉ

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettres e) et m), de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984;

sur proposition du Conseil administratif,

arrête:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 2 934 000 francs destiné à la transformation du Restaurant Le Lacustre, situé 5, quai du Général-Guisan, parcelle N° 7177, feuille N° 6, commune de Genève, section Cité.

Art. 2. – Au besoin, il sera provisoirement pourvu à la dépense prévue à l'article premier au moyen d'emprunts à court terme à émettre au nom de la Ville de Genève, à concurrence de 2 934 000 francs.

Art. 3. – Un montant de 29 051 francs sera prélevé sur le crédit indiqué à l'article premier et attribué au Fonds d'art contemporain de la Ville de Genève institué par l'arrêté du Conseil municipal du 14 novembre 2001.

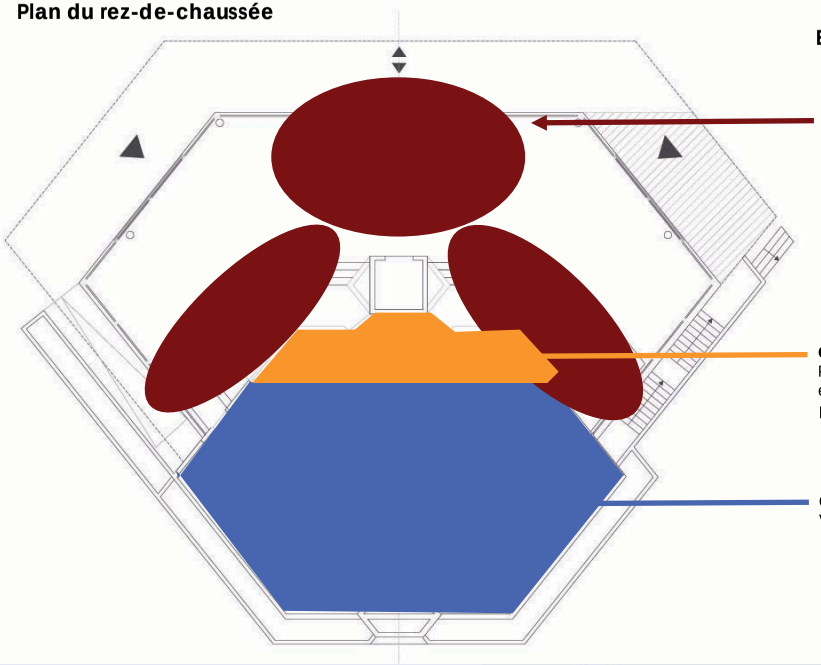
Art. 4. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine financier, et amortie au moyen de 20 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2007 à 2026.

Art. 5. – Le Conseil administratif est autorisé à constituer, modifier, épurer et radier toutes servitudes permettant la réalisation de cette opération.

Annexe: présentation Powerpoint (partielle) – Rénovation du Restaurant Le Lacustre

Situation actuelle

Plan du rez-de-chaussée



Exposé des motifs:

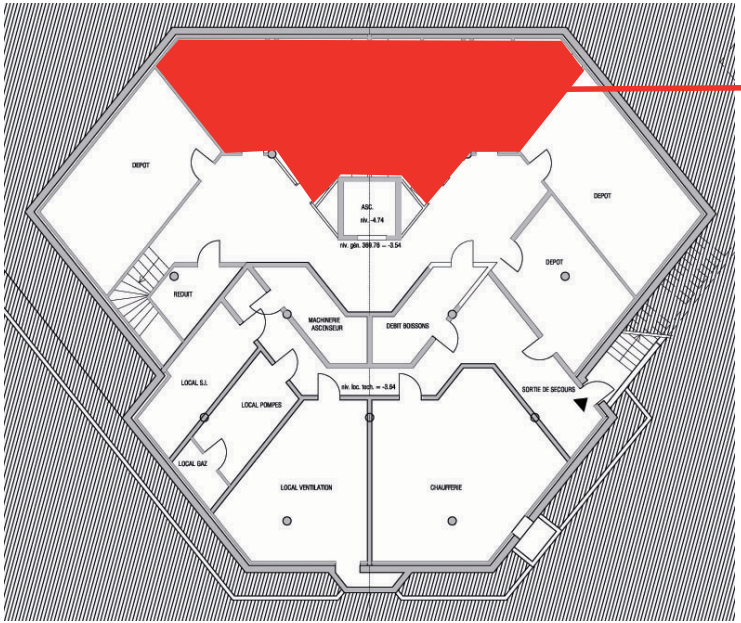
Salle:
Grande perte de place dûe à l'entrée existante et aux divers changements de niveaux

Office:
Pas séparé de la salle et de géométrie peu fonctionnelle

Cuisine:
Vétuste et insalubre

Situation actuelle

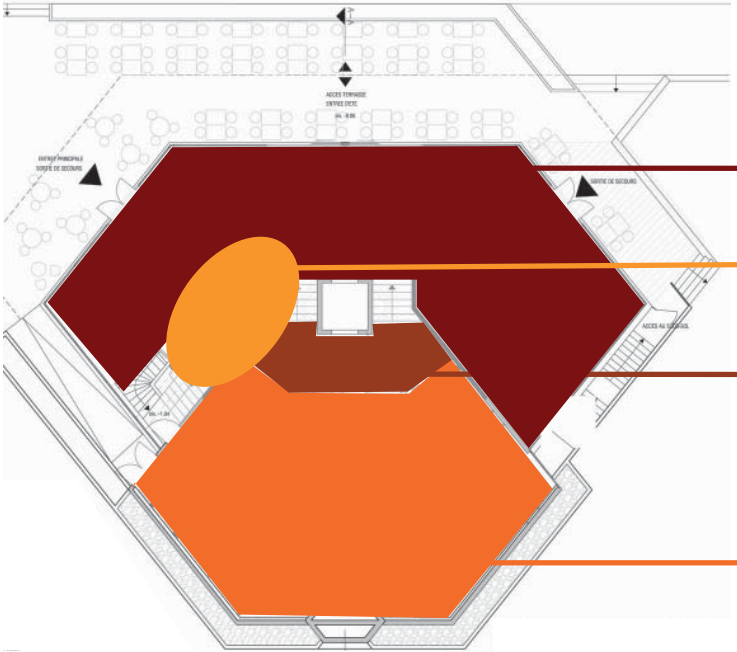
Plan du sous-sol



Sanitaires:
Vétustes,
Accès commun
Personnel -clientèle

Projet

Plan du rez-de-chaussée



Salle:
Démolition entrée existante
Simplification des paliers existants.
Nouveau revêtement de sol type carrelage,
Nouveau plafond plâtre, peinture,
éclairage

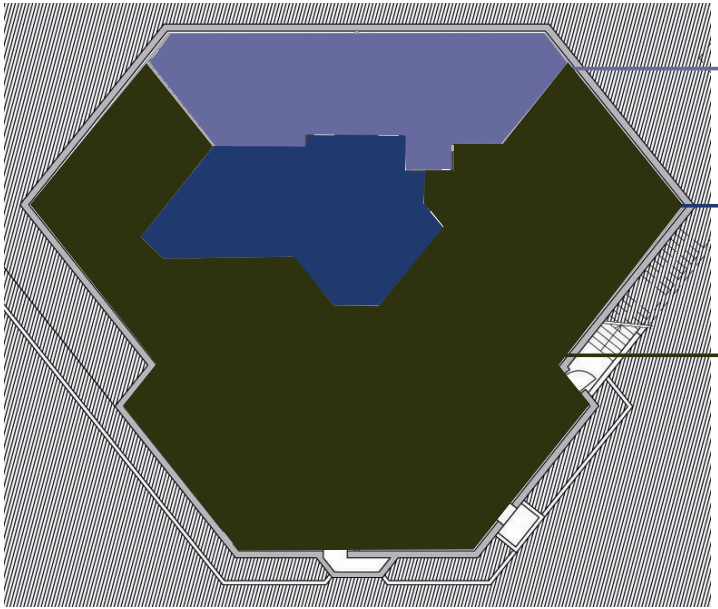
Bar:
Nouveau bar placé stratégiquement en face de l'entrée.

Office:
Une zone bien organisée et séparée visuellement de la salle.

Cuisine:
Remise à neuf (carrelage, plafond, équipements, ventilation) et réorganisation typologique

Projet

Plan du sous-sol



Sanitaires:
Rénovation légère pas de
Modification typologique.

Accès:
Changement revêtement sol,
Mur, plafonds et éclairage

Locaux techniques et dépôts:
Travaux d'entretien