PR-445

30 novembre 2005

Proposition du Conseil administratif du 30 novembre 2005 en vue de l'ouverture de deux crédits, pour un montant total de 1 340 000 francs, soit:

- **un crédit de 1 150 000 francs destiné aux travaux de transformation de la brasserie dans l'aile sud des Halles de l'Ile, située place de l'Ile 1, sur la parcelle N° 5080, feuille 35 du cadastre de la commune de Genève, section Cité;**
- **un crédit de 190 000 francs destiné à l'équipement d'exploitation et au mobilier d'exploitation pour la brasserie dans l'aile sud des Halles de l'Ile, située place de l'Ile 1, sur la parcelle N° 5080, feuille 35 du cadastre de la commune de Genève, section Cité.**

Mesdames et Messieurs les conseillers,

Préambule

Après la rénovation des anciennes Halles de l'Ile achevée en 1981, plusieurs projets ont été évoqués pour ce lieu afin d'améliorer son animation et son attractivité.

Le Conseil administratif a accepté, en juin 2003, qu'une étude soit lancée pour réaliser aux Halles de l'Ile une brasserie proposant de la cuisine du monde (5 continents).

Un groupe de bénévoles s'est constitué afin de présenter à la Ville de Genève un projet d'animation et de gestion des Halles de l'Ile. En conclusion, ce groupe propose qu'au rez-de-chaussée deux brasseries soient ouvertes 365 jours par an, offrant des animations et des plats à prix abordables, et que l'étage soit aménagé pour deux librairies et Papiers Gras, avec une salle de réunions et des studios d'artistes.

En janvier 2004, le Conseil administratif accepte de réaliser ce concept en trois étapes dont la première consiste à aménager une grande brasserie au rez-de-chaussée dans l'aile sud.

Historique de l'opération

1845 Arrêté du Conseil municipal
Construction d'un nouvel abattoir en aval de l'Ile, formé de deux longs bâtiments séparés par une rue centrale, selon le projet et les plans établis par M. Gignoux.

1849	Inauguration des bâtiments.
1876	Première modification: raccourcissement de 30 m de la longueur des bâtiments et construction d'une toiture pour recouvrir les 2 halles afin d'abriter un marché couvert.
1920-1923	Diverses propositions concernant des modifications d'affectation des Halles de l'Ile, parmi lesquelles il convient de citer les bains publics; elles ont toutes été abandonnées.
1969	Dépôt d'une demande préalable de démolir les Halles de l'Ile et de construire un restaurant, un petit centre commercial et culturel.
1974	Proposition du Conseil administratif au Conseil municipal en vue de l'ouverture d'un crédit de 500 000 francs pour la démolition des Halles de l'Ile et l'aménagement provisoire de l'emplacement à destination des piétons.
1975	Dépôt d'une pétition formulée par différentes associations en vue de maintenir les Halles de l'Ile en raison de leur valeur historique et de leur intérêt architectural.
1976	Maintien du bâtiment et rénovation nécessaire à ce maintien sans préciser son utilisation.
1978	Le Conseil municipal vote un crédit de 6 300 000 francs pour la restauration des Halles et leur affectation à des expositions, des ateliers d'artistes et un café-restaurant sur la base du projet présenté par M. Gilbert Frey, architecte mandaté par la Ville de Genève.
1981-1981	Travaux de rénovation des anciennes Halles de l'Ile.
1984	Proposition du Conseil administratif au Conseil municipal en vue de l'ouverture d'un crédit de 895 000 francs destiné à la couverture de la rue centrale des Halles de l'Ile.
1985	Le Conseil municipal renvoie la proposition au Conseil administratif pour qu'il fournisse un rapport complet sur toutes les améliorations à apporter au bâtiment des Halles de l'Ile pour qu'il réponde enfin aux besoins et aux désirs de la population.
1991-2000	Plusieurs projets pour l'animation ou l'utilisation des Halles de l'Ile ont été proposés à la Ville de Genève, mais aucun ne remporte l'assentiment majoritaire de la commission des arts et de la culture.
2002	Le Conseil municipal demande au Conseil administratif de lui présenter un projet visant à améliorer l'animation des Halles de l'Ile.

2003 Un groupe de travail bénévole s'est constitué et a élaboré le projet d'animation et de gestion qui a été accepté par le Conseil administratif.

2004 Le Conseil administratif accepte le projet (établi en mai 2004) de la brasserie élaboré par le groupe de travail et réattribue le crédit de 532 717 francs de la proposition PR-117, voté le 15 janvier 2002 par le Conseil municipal, à des études en vue de la réaffectation des Halles de l'Ile en centre culturel.

Notice historique

Les Halles de l'Ile constituent un des exemples les plus significatifs des édifices développés, au XIX^{e} siècle, dans la perspective de l'amélioration de l'hygiène en ville de Genève. Décidée avant la démolition des fortifications, la construction des nouveaux abattoirs en l'Ile s'inscrit dans un processus d'éloignement de cet équipement des quartiers habités, passant successivement de Longemalle à l'Ile, puis de cette dernière à la Jonction pour terminer enfin à proximité de la gare aux marchandises de la Praille.

Les établissements d'abattage du bétail ont marqué le paysage de la plupart des grandes villes des pays industrialisés et des vestiges de ces bâtiments ont été maintenus. C'est le cas à Lyon notamment, avec la grande halle du marché aux bestiaux réalisés entre 1909 et 1914 par l'architecte Tony Garnier. A Genève, les Halles de l'Ile représentent le seul témoin de cette activité – bien que le bâtiment ne représente qu'une partie de ce qui fut érigé entre 1844 et 1849 – les autres établissements ayant été démolis.

Le marché couvert, seconde affectation des Halles de l'Ile, constitua l'opportunité de prolonger la vie d'une construction qu'il fallut assez rapidement reconvertir suite au transfert du centre d'abattage à la Jonction. L'édifice se prêta relativement bien à sa nouvelle vocation et fut relié aux rives du Rhône par deux passerelles identiques. Celle qui enjambait le bras droit du fleuve a disparu, ce qui explique en partie le destin perturbé qui a caractérisé la pointe aval de l'Ile suite à la démolition de l'ancien quartier populaire de Saint-Gervais auquel cet équipement était notamment destiné.

Durant les années 1970, la menace de démolition pesa bien évidemment sur les Halles de l'Ile, à l'instar de nombreux ouvrages significatifs hérités du siècle précédent. Sauvé par un large mouvement d'opinion en sa faveur, l'ouvrage a néanmoins perdu encore une part importante de sa substance ancienne lors des derniers grands travaux dont il a fait l'objet au début des années 1980, opération qui n'a, par ailleurs, pas permis de recréer l'émulation souhaitée en ce lieu.

Au surplus, il apparaît rétrospectivement regrettable que certaines parties de l'ouvrage – la verrière centrale notamment – installées au moment de la reconversion en marché, aient été supprimées durant cette campagne.

L'impulsion donnée par ce projet constitue une chance pour la réhabilitation de ce bâtiment situé au cœur de la ville historique, autrefois pressenti pour la construction de l'Hôtel municipal.

Information

Le projet a été présenté le 10 novembre 2005 à tous les acteurs des Halles de l'Ile qui ont été invités à une séance commune par les services municipaux et le groupe bénévole.

Réponses aux motions

Le Conseil municipal a été saisi d'une proposition de résolution du Conseil administratif (PR-104) en date du 8 décembre 2000 qui concernait les motions suivantes:

– N° 351: Halles de l'Ile, espace public.
– N° 35: Pour que les Halles de l'Ile deviennent un lieu public de débats et d'expositions des projets de la Ville de Genève.
– N° 55: Projet d'animation des Halles de l'Ile.
– N° 56: Concours pour une animation des Halles de l'Ile prévoyant, par exemple, l'installation d'un Café Internet.
– N° 57: Escalier du pont de la Coulouvrenière, une réalisation définitive.
– N° 58: Construction d'une passerelle complémentaire en l'Ile.
– N° 59: Construction d'une verrière aux Halles de l'Ile.
– N° 61: Pour une animation vivante aux Halles de l'Ile.
– N° 68: Animation aux Halles de l'Ile.

Cette proposition a été examinée par la commission des arts et de la culture qui a rendu son rapport (PR-104 A) le 19 novembre 2001. Aucun des 42 projets émis n'a été accepté par le Conseil municipal.

La motion M-239 de la commission des arts et de la culture intitulée «Pour un nouveau projet d'animation des Halles de l'Ile» a été acceptée par le Conseil municipal le 15 janvier 2002, et la résolution R-57 de M^{mes} Claudine Gachet, Catherine Hämmerli-Lang, MM. Michel Ducret, Alain Fischer, Pierre Maudet et René Winet, intitulée «Une vision claire pour les Halles de l'Ile», a été acceptée

par le Conseil municipal le 24 juin 2003. Cette motion et cette résolution fixent le cadre de l'orientation voulue pour les Halles de l'Ile.

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif de lui présenter un projet visant à améliorer l'animation des Halles de l'Ile et répondant à différents critères comme, entre autres, la mixité des publics, de larges horaires d'ouverture, un équilibre entre les aspects culturels, de consommation et d'animation, une fréquentation maximale des lieux, le principe de l'autofinancement pour toute activité commerciale, et le rétablissement d'une verrière.

Exposé des motifs

En juin 2003, le Conseil administratif a accepté qu'une étude soit lancée pour réaliser une brasserie populaire aux Halles de l'Ile. Un groupe de bénévoles, composé de personnes expérimentées en matière de gestion de lieux publics, s'est constitué et a élaboré un projet d'animation et de gestion qui a reçu l'aval du Conseil administratif.

Ce groupe a analysé les 42 pistes émises depuis les années 1990, ainsi que les orientations déterminées par le Conseil municipal.

En considération de tous ces critères, la proposition qui est formulée repose sur un postulat: les Halles de l'Ile, plutôt que cibler une partie de la population (art contemporain, artisanat, jazz…), doivent rassembler la population autour du point fédérateur constitué par une brasserie ouverte 365 jours par an, de très tôt le matin à très tard le soir, et autour de laquelle se construisent la vie et l'animation des Halles de l'Ile. C'est donc un lieu de rassemblement qui est proposé, à l'instar du rôle qui était jadis joué par les grandes brasseries aujourd'hui disparues telles que Le Siècle, Le Commerce, Le Monopole, Le Landolt ou encore l'Hôtel de Genève aux Pâquis.

Il s'agit de permettre à la population de se réunir au fil du Rhône pour boire, se restaurer, lire, parler, se rencontrer, écouter, voir, danser, etc., dans une ambiance conviviale. La qualité de l'accueil et celle des produits vendus à des prix abordables priment.

Les principes d'aménagement minimaliste prévoient d'affecter le rez-de-chaussée de la halle sud en brasserie proposant toutes les formes de cuisine (locale, exotique, végétarienne, etc.). Les activités ludiques, sociales, associatives et culturelles s'y déroulent aussi, ponctuellement.

Ainsi que le Conseil administratif l'annonce dans sa réponse du 10 février 2004 à la motion M-239 et à la résolution R-57, la réalisation de la première étape du projet est prévue dans le courant de la législature 2003-2007. La présente proposition de crédit traite de cet objet.

Le coût a été évalué dans un premier temps à 4 millions de francs (TTC). Ce montant intégrait la construction d'une terrasse en encorbellement et une cuisine aux nouvelles normes.

Estimant que ce montant à investir est encore trop considérable, et parallèlement à la finalisation du premier plan financier d'investissement, qui prévoit un montant de 2 532 717 francs pour cette première étape, le Conseil administratif a demandé un nouvel examen du dossier afin d'en réduire le coût.

A l'instigation du groupe de travail, une approche plus pragmatique et plus précise a ainsi permis de réorienter le dossier et d'aboutir à la présente proposition.

Le concept reste le même, seuls les travaux à réaliser ont été modifiés. Ainsi, il est renoncé à la construction d'une terrasse en encorbellement initialement projetée sur le côté sud, au profit de la création d'une terrasse sur la place existante des Halles de l'Ile, à l'ombre des platanes. La cuisine a également été revue dans ses dimensions, mais toutefois complétée dans son équipement pour être à même de desservir toute la halle (190 places). Un bar d'accueil avec une cuisine relais est projeté à l'entrée du futur établissement. Une surélévation partielle du sol sera construite dans la halle sud pour offrir aux usagers un contact visuel avec l'eau. Hormis la mise en conformité aux normes réglementaires des installations techniques (ventilation, canalisations, corrections acoustiques), les autres travaux ont été limités à un rafraîchissement.

Un cahier des charges a été élaboré en concertation avec le groupe bénévole. Ce cahier des charges prévoit des dispositions particulières concernant le fermage, à savoir un taux de redevance de 7,5% jusqu'à 400 000 francs de chiffre d'affaires, et de 5% au-delà de ce montant. Cette décision a été prise en raison des contraintes spécifiques liées à ce projet, fixées par la Ville de Genève, à savoir:

– modicité des prix (au moins un plat du jour à 14 francs);
– accueil chaleureux et organisation d'activités socioculturelles.

Le cahier des charges est joint en annexe à la présente proposition de crédit.

L'ouverture de la nouvelle brasserie est prévue au printemps 2008.

A chaque étape du dossier, la collaboration est constante entre les représentants du groupe de travail précité et les services municipaux en charge du dossier.

La nouvelle brasserie repose sur les valeurs suivantes: modicité des prix, qualité des produits, chaleur de l'accueil.

En ce qui concerne les produits et la modicité des prix, il est prévu de promouvoir une cuisine de saison avec un effort d'approvisionnement local: deux plats du jour (midi et soir) et une petite carte avec une dizaine de propositions (mets de brasserie, salades variées), un service au bar et/ou à table.

Du point de vue de l'accueil, le terme «bienvenue» est décliné dans la salle dans son sens le plus généreux: aménagement de l'espace, pas de musique d'ambiance, ni de télévision ou de jeux à prépaiement. Des animations sont également prévues de façon à offrir à un large public, ponctuellement, un lieu de rassemblement majoritairement non fumeur (avec néanmoins une zone réservée aux fumeurs), proposant concerts (petites formations), bals, petits déjeuners baroques, vernissages, performances, lectures, lotos fantaisie, échecs, cartes, etc. Les autres acteurs culturels des Halles sont des partenaires souhaités.

Sur la base de ce concept, le groupe de travail s'est appuyé sur l'expérience d'une quinzaine d'années d'exploitation des bains des Pâquis et a élaboré un budget prévisionnel de cette future brasserie.

L'actuel fermier du Café-Restaurant des Halles de l'Ile a été informé de ce projet en mai 2004 et a déclaré n'y être pas opposé, même s'il n'est pas intéressé à le mettre en œuvre.

La réalisation du projet nécessite le départ de la librairie Comestibles et celui de la fédération Act-Art (ex-CARAR).

Le projet a donc été présenté en juillet 2004 à la fédération Act-Art qui occupe l'arcade de la halle sud et qui s'est d'ores et déjà déclarée favorable et désireuse de collaborer à l'animation des Halles de l'Ile en développant des événements et activités en commun. Il est prévu que la fédération Act-Art occupe l'arcade de la halle nord – plus petite – occupée jusqu'à fin septembre 2005 par le Centre d'arts appliqués Aa qui a fait faillite. Act-Art bénéficiera ainsi des deux espaces durant une année et demie environ, jusqu'au démarrage des travaux prévu pour avril 2007.

En ce qui concerne la librairie Comestibles, la responsable a été invitée à participer à une séance de présentation du projet, mais a jusqu'à ce jour refusé tout rendez-vous.

Obligations légales et de sécurité

Les travaux prévoient la mise en conformité des installations techniques conformément aux prescriptions légales de l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail et du Service cantonal de l'énergie.

Description de l'ouvrage, caractéristiques et descriptif des travaux

Généralités

L'édifice se situe sur le Rhône, à la pointe avale de l'Ile. Le long de ce tronçon, le fleuve est bordé par le quai Turettini sur la rive droite et le quai de la Poste sur la rive gauche. L'accès à la place de l'Ile peut se faire depuis la passerelle de l'Ile, le pont de l'Ile et la promenade des Lavandières.

Bien qu'il ne soit ni classé ni inscrit à l'inventaire, le bâtiment des Halles de l'Ile est sous la surveillance du conservateur cantonal.

Description du projet

Les travaux projetés consistent en une adaptation et extension des locaux de la brasserie des Halles de l'Ile. L'espace concerné par le projet se situe dans l'aile sud, côté quai de la Poste. Il est accessible par un sas vitré, ajout de 1981, à l'extrémité de la rue centrale. Les niveaux concernés par l'intervention sont uniquement le rez-de-chaussée et le sous-sol, lesquels totalisent une surface utile d'environ 766 m^2.

Les aménagements envisagés sont minimalistes et concernent essentiellement l'intérieur de l'édifice. Les efforts sont, dans un premier temps, concentrés sur les éléments indispensables au fonctionnement ainsi qu'à la convivialité du lieu. Ce projet est marqué par son caractère évolutif et perfectible.

A l'extérieur, des travaux relatifs à l'entretien du sas d'entrée vitré seront effectués.

Au rez-de-chaussée, deux cloisons servant à diviser l'espace entre l'actuelle brasserie, la galerie d'art et la librairie adjacente seront démolies de façon à proposer une grande brasserie occupant la totalité de l'aile. Un nouveau podium sera construit le long des fenêtres afin que les clients de la brasserie profitent d'un rapport privilégié au fleuve. Cette estrade servira aussi d'un point de vue technique; une gaine de pulsion d'air préchauffé sera disposée dans le plénum, sous les convecteurs, permettant d'améliorer le rendement et le renouvellement d'air. Des améliorations acoustiques seront apportées par l'adjonction d'éléments absorbants au plafond et les locaux seront également adaptés afin de recevoir des visiteurs handicapés et à mobilité réduite.

Un certain nombre de nouveaux équipements d'exploitation relatifs à la brasserie, tels que laverie, chambre froide et cuisine relais, seront installés en tête de bâtiment, côté place de l'Ile. La cuisine relais desservira aussi bien la salle de restaurant que la terrasse prévue sur place. Quant à la cuisine existante, ouverte sur la salle, elle sera conservée et adaptée aux normes actuelles.

Le sous-sol restera dévolu aux différents services liés à une activité de restaurant (sanitaires, vestiaires personnel, chambre froide, celliers, etc.) ainsi qu'aux locaux techniques (sous-station, local ventilation, bac à graisses, etc.). Ces locaux seront assainis et adaptés au niveau de la sécurité et salubrité.

La majorité des efforts sera consacrée aux adaptations techniques nécessaires au bon fonctionnement et à la mise aux normes des locaux.

Du point de vue sanitaire, les équipements seront remis à jour en fonction des besoins. L'installation de séparateurs de graisses, nécessaire afin de répondre aux normes, est prévue pour chacune des deux cuisines.

Genre de matériaux et matériel mis en œuvre

Le remplacement de la baie vitrée sur pignon afin de créer un guichet donnant sur la terrasse de la place de l'Ile sera exécuté en serrurerie métallique dans la même expression que les fenêtres et portes existantes.

Le revêtement de sol existant en travertin sera conservé et le nouveau podium sera construit en bois. Les plafonds phoniques seront réalisés en matériaux absorbants tels que panneaux en fibres de bois.

Les nouveaux locaux situés en tête de bâtiment seront entièrement équipés avec du matériel de restauration professionnelle.

Comme exprimé ci-dessus, la majorité des autres interventions consistent en de simples travaux de rénovation et de remise en état des éléments existants ainsi qu'à la mise aux normes des installations techniques.

Adéquation à l'Agenda 21 de la Ville de Genève

Le bâtiment sera équipé d'un système de régulation qui contrôlera l'ensemble des techniques dans la brasserie. Ainsi, la gestion du chauffage et de la ventilation sera effectuée en fonction de l'occupation des locaux, de la température extérieure ainsi que d'une consigne de température ambiante pour l'intérieur des locaux, afin d'assurer un confort maximal et une consommation d'énergie minimale.

Conception énergétique

Chauffage

La production de chaleur est centralisée pour l'ensemble du bâtiment: aucune modification n'est prévue.

Les convecteurs situés sous le faux plancher seront rehaussés sous les fenêtres (sur le podium) afin d'augmenter le rendement énergétique de l'installation.

Ventilation

L'installation actuelle est vétuste et peu performante. Elle sera entièrement revue.

Le restaurant sera équipé d'une nouvelle installation de ventilation à double flux.

Le monobloc prévu est équipé d'un récupérateur de chaleur à très haut rendement (min 85%) et de ventilateurs à faible consommation électrique.

La cuisine sera équipée d'une hotte d'extraction à induction froide. L'air de compensation est directement compensé dans la hotte à hauteur de 70% sans préchauffage.

Un système de régulation assurera la gestion du chauffage et de la ventilation en fonction de l'occupation des locaux, de la température extérieure ainsi que d'une consigne de température ambiante pour l'intérieur des locaux, afin d'assurer un confort maximal et une consommation d'énergie minimale.

Sanitaire

Les équipements de robinetteries de la cuisine seront économiques en matière de consommation d'eau.

Les eaux usées de la cuisine seront collectées et raccordées à un séparateur de graisses en amont de la fosse de pompage, conformément aux normes.

Le chauffe-eau actuel couvrira les besoins supplémentaires d'eau chaude de la cuisine d'appoint.

Les chasses d'eau des W.-C. seront prévues à double commande.

Electricité

Les points lumineux existants seront conservés.

Les appareils de la cuisine d'appoint seront choisis parmi les plus économes de leurs catégories.

Le projet devra être élaboré de manière à respecter, dans la mesure du possible en conservant les luminaires existants, les valeurs limites de la norme SIA 380/4 sur l'éclairage artificiel.

Programme et surfaces

Sous-sol

Les interventions à ce niveau sont limitées. Le sous-sol restera dévolu aux différents services liés à une activité de restaurant ainsi qu'aux locaux techniques.

*Surfaces des locau*x		155 m²
Local ventilation	14,00 m²	
Local électricité	3,00 m²	
Monte-charge	3,00 m²	
Local technique séparateur de graisses	3,50 m²	
W.-C. femmes	7,00 m²	
W.-C. hommes	11,00 m²	
Vestiaires femmes	10,00 m²	
Vestiaires hommes	10,00 m²	
Sous-station chauffage	3,00 m²	
Congélateurs	8,00 m²	
Chambre froide	12,50 m²	
Celliers	33,00 m²	
Distribution	37,00 m²	

Rez-de-chaussée

Ce niveau sera transformé et la brasserie sera agrandie pour occuper la totalité de l'aile sud. Une cuisine relais sera installée en tête de bâtiment et desservira aussi bien la salle de restaurant que la terrasse prévue sur la place de l'Ile.

*Surfaces des locau*x		611 m²
Hall d'entrée	42,00 m²	
Salle de restaurant et bar	441,00 m²	
Cuisine existante	28,00 m²	
Laverie et cuisine relais	53,50 m²	
Chambre froide	6,00 m²	
W.-C. personnel	1,50 m²	
Monte-charge	3,00 m²	
Gaine technique	6,00 m²	
Local ventilation	8,00 m²	
Local conteneurs	7,00 m²	
W.-C. handicapés	5,00 m²	
Distribution	10,00 m²	
Soit un total sous-sol et rez-de-chaussée		766 m²

Occupation des locaux

Restaurant		220 personnes
– places assises	190 personnes	
– places salon et bar	30 personnes	
Terrasse		70 personnes

Estimation des coûts selon code CFE

Crédit I**:** Travaux de transformation de la brasserie dans l'aile sud des Halles de l'Ile

Position CFE	*Intitulé*	Unité	Quantité	Prix	Montants HT
B	Travaux préparatoires	gl	1	69 945,00	69 945
B0	Installations communes de chantier	%	2,0	649' 351,00	13 000
B1	Défrichages, démolitions, démontages	gl	1	49 945,00	49 945
B2	Adaptations définitives d'ouvrages existants	gl	1	5 500,00	5 500
B3	Adaptations définitives de conduites et de voies de circulation	gl	1	1 500,00	1 500
C	Installations de chantier, échafaudages	m^2	766	13,71	10 500
C0	Installations générales de chantier	%	5,67	185 180,00	10 500
D	Fondations	m^2	1 525	27,65	42 180
D0	Excavations	m^3	10	948,00	9 480
D1	Remblayages	m^3	8	650,00	5 200
D3	Canalisations	ml	70	392,85	27 500
E	Gros œuvre	m^2	766	251,95	193 000
E1	Toitures	m^2	1 500	0,80	1 200
E5	Fenêtres, portes extérieures, verrière	m^2	135	1 183,70	159 800
E6	Parois intérieures	%	9,61	333 000,00	32 000
I	Installations	m^2	766	434,73	333 000
I0	Courant fort	m^2	766	138,25	105 900
I1	Télécommunication, sécurité	m^2	766	41,25	31 600
I2	Chauffage	m^2	766	32,64	25 000
I3	Ventilation, conditionnement d'air	m^3	2 066	69,02	142 600
I4	Sanitaire	pc	20	1 395,00	27 900

M	Aménagements intérieurs	m²	766	157.,53	120 671
M0	Travaux complémentaires généraux (nettoyage)	%	5,23	114 671	6 000
M2	Eléments de protection	gl	1	10 700,00	10 700
M4	Revêtement de parois	m²	1 125	43,97	49 471
M5	Plafonds	m²	320	150,00	48 000
M8	Prestations complémentaires (rhabillage, lissage)	%	1,95	333 000,00	6 500
P	Installations d'exploitation	gl	1	48 484,00	48 484
P5	Sanitaire	gl	1	21 500,00	21 500
P6	Installations spéciales	gl	1	12 400,00	12 400
P8	Prestations complémentaires (carrelage, faïence)	%	43,02	33 900,00	14 584
Q	Equipements d'exploitation	gl	1	199 000,00	199 000
Q1	Equipements fixes (menuiserie int., meubles cuisine)	gl	1	199 000,00	199 000
B-Q	Sous-total 1 (avant honoraires et frais secondaires)				1 016 780
V	Frais secondaires	%	3,49	1 016 780,00	35 500
V0	Frais secondaires généraux	gl	1	20 200,00	20 200
V2	Autorisation, taxes	gl	1	15 300,00	15 300
W	Honoraires	%	20,58	1 136 080,00	233 870
W2	Honoraires ouvrages				233 870
	Honoraire architectes	%	16,28	1 136 080,00	185 000
	Honoraire ingénieur électricien	%	10,62	140 000,00	14 870
	Honoraire ingénieur chauffage, ventilation, sanitaire	%	13,63	249 500,00	34 000
B-W	Sous-total 2 (avant comptes d'attente)				1 286 150
X	Compte d'attente et marge d'évolution du projet				
X2	Imprévus: 10,5% de B-W: 1 286 150 francs, soit 135 045,75, admis à				135 150
Y	Réserve pour travaux spéciaux de restauration-conservation Ce montant est utilisé sur préavis conjoint de la Direction de l'organisation urbaine et des constructions et de la Conservation du patrimoine architectural. Il ne doit, en principe, pas être dépensé sauf si des travaux non prévus, nécessaires à la restauration ou à la conservation, se révèlent indispensables.				20 000
B-Y	Coût total de la construction (HT)				1 441 300
Z	Taxe à la valeur ajoutée (TVA) 7,6% de 1 441 300 francs, soit 109 539,80, admis à				109 600
B-Z	Coût total de la construction (TTC)				1 550 900

ZZ	Frais administratifs et financiers	
ZZ0	Information, concertation	
	1% de B-W, 1 286 150 francs, soit 12 861,50, admis à	12 900
ZZ1	Honoraires de promotion	
	5% de ((B-Z) + ZZ0), 1 563 800 francs, soit 78 190, admis à	78 200
ZZ2	Intérêts intercalaires	
	[Taux DSF (3% + 0,5%) x ((B-Z) + ZZ0 + ZZ1) / 2 x durée en mois/12]	
	3,50 x 1 642 000 x 10 : soit 23 945,85, admis à 100 2 12	24 017
ZZ3	Fonds d'art contemporain	
	1% de ((B-Z) + ZZ0 + ZZ1 + ZZ2), 1 666 017 francs, soit 16 660,20 admis à	16 700
A-ZZ	Coût général de l'opération	1 682 717
A déduire:		
–	Crédit d'étude PR-117, voté le 15 janvier 2002 (réattribué au projet de brasserie par le Conseil administratif le 23 juin 2004)	532 717
Total du crédit I demandé		1 150 000

Crédit II**:** Equipement et mobilier d'exploitation pour la brasserie dans l'aile sud des Halles de l'Ile

Position CFE	*Intitulé*	Unité	Quantité	Prix	Montants HT
B	Equipements d'exploitation	gl	1	62 100,00	62 100
Q1	Equipements fixes (appareillage pour cuisine relais)	gl	1	62 100,00	62 100
R	Ameublement et décoration	gl	1	114 400,00	114 400
R1	Mobilier d'exploitation	gl	1	69 400,00	69 400
R5	Petit inventaire	gl	1	45 000,00	45 000
Q-R	Sous-total avant TVA (HT)				176 500
Z	Taxe à la valeur ajoutée (TVA) 7,6% de 176 500 francs, soit 13 414,00, admis à				13 500
Q-Z	Coût total de l'équipement et du mobilier (TTC)				190 000
Total du crédit II demandé					190 000
Total du crédit I (1 150 000) et du crédit II (190 000)					1 340 000

Validité des coûts

Les prix indiqués dans le chapitre «Estimation du coût» sont ceux du mois de juin 2005 et ne comprennent aucune variation.

Valeurs statistiques

Selon CFE, norme SIA 416:

–	surface de plancher (SP):	sous-sol	225 m²
		rez-de-chaussée	698 m²
		Total	923 m²
–	surface nette (SN):	sous-sol	155 m²
		rez-de-chaussée	611 m²
		Total	766 m²
–	volume bâti (VB):		4077 m³
–	prix au m² de plancher (SP) (CFE: C + D + E + I + M + W2): 933 221/923		1 011 Fr./m² HT

Selon CFC, norme SIA 116:

Volume SIA:	*5515 m³*
Prix au m³ (honoraires compris),	CFC 2 = 900 941/5515 = 164 Fr./m³ SIA
Prix au m³ (honoraires non compris)	CFC 2 = 667 071/5515 = 121 Fr./m³ SIA

Autorisation de construire

Cette transformation est au bénéfice d'une autorisation de construire N° 99936-1, déposée le 6 juin 2005, et délivrée le 7 septembre 2005.

Délais

Le délai référendaire écoulé, les travaux pourront démarrer huit mois après le vote du Conseil municipal et dureront dix mois. Les travaux ne pourront s'effectuer qu'avec des locaux vides de locataires. La mise en exploitation prévisionnelle est pour le printemps 2008.

Régime foncier

Les Halles de l'Ile sont sises à la place de l'Ile 1, sur la parcelle N° 5080, feuille 35 du cadastre de la commune de Genève, section Cité, dont la surface totale est de 1546 m².

Cette parcelle, propriété de la Ville de Genève, contient trois bâtiments immatriculés au Registre foncier sous les numéros suivants:

– G 37, d'une surface totale de 1208 m², contenant la brasserie;
– G 963, d'une surface de 25 m²;
– G 964, bâtiment souterrain de 420 m².

La parcelle est située en deuxième zone. Elle est grevée au profit des Services industriels de Genève d'une servitude d'usage pour deux locaux.

Référence au programme financier d'investissements

Un crédit d'étude a été voté par le Conseil municipal le 15 janvier 2002 (PR-117), et figure sous le numéro 020.007.01 du 1er plan financier d'investissement PFI 2004-2015, pour un montant de 532 717 francs.

Cette demande de crédit est prévue sous le numéro 020.007.02 du 1er plan financier d'investissement PFI 2004-2015, pour un montant de 2 000 000 de francs.

Budget prévisionnel d'exploitation et charge financière

Les frais de fonctionnement:		
Charges annuelles: eau (les frais d'électricité, de gaz, de chauffage, de téléphone, etc., sont à la charge du locataire)		2 500
Crédit I Charge financière annuelle sur 1 682 717 francs comprenant les intérêts au taux de 3% et l'amortissement au moyen de 10 annuités	197 270	
Crédit II Charge financière annuelle sur 190 000 francs comprenant les intérêts au taux de 3% et l'amortissement au moyen de 8 annuités	27 070	
Total des charges financières		224 340
Total budget prévisionnel d'exploitation et charges financières		226 840

Gestion financière, maîtrise de l'ouvrage et maîtrise de l'œuvre

Le service gestionnaire des deux crédits est le Service d'architecture.

Le service bénéficiaire pour les crédits I et II est la Gérance immobilière municipale.

Au bénéfice de ce qui précède, nous vous invitons, Mesdames et Messieurs les conseillers, à approuver les projets d'arrêtés suivants:

PROJET D'ARRÊTÉ I

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 1 150 000 francs destiné aux travaux de transformation de la brasserie dans l'aile sud des Halles de l'Ile, située place de l'Ile 1, sur la parcelle N° 5080, feuille 35 du cadastre de la 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 1 150 000 francs.

Art. 3. – Un montant de 16 700 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, à laquelle il convient d'ajouter le montant de 532 717 francs du crédit d'étude voté le 15 janvier 2002 (PR-117), soit un montant total de 1 682 717 francs, sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 10 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2009 à 2018.

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

PROJET D'ARRÊTÉ II

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,

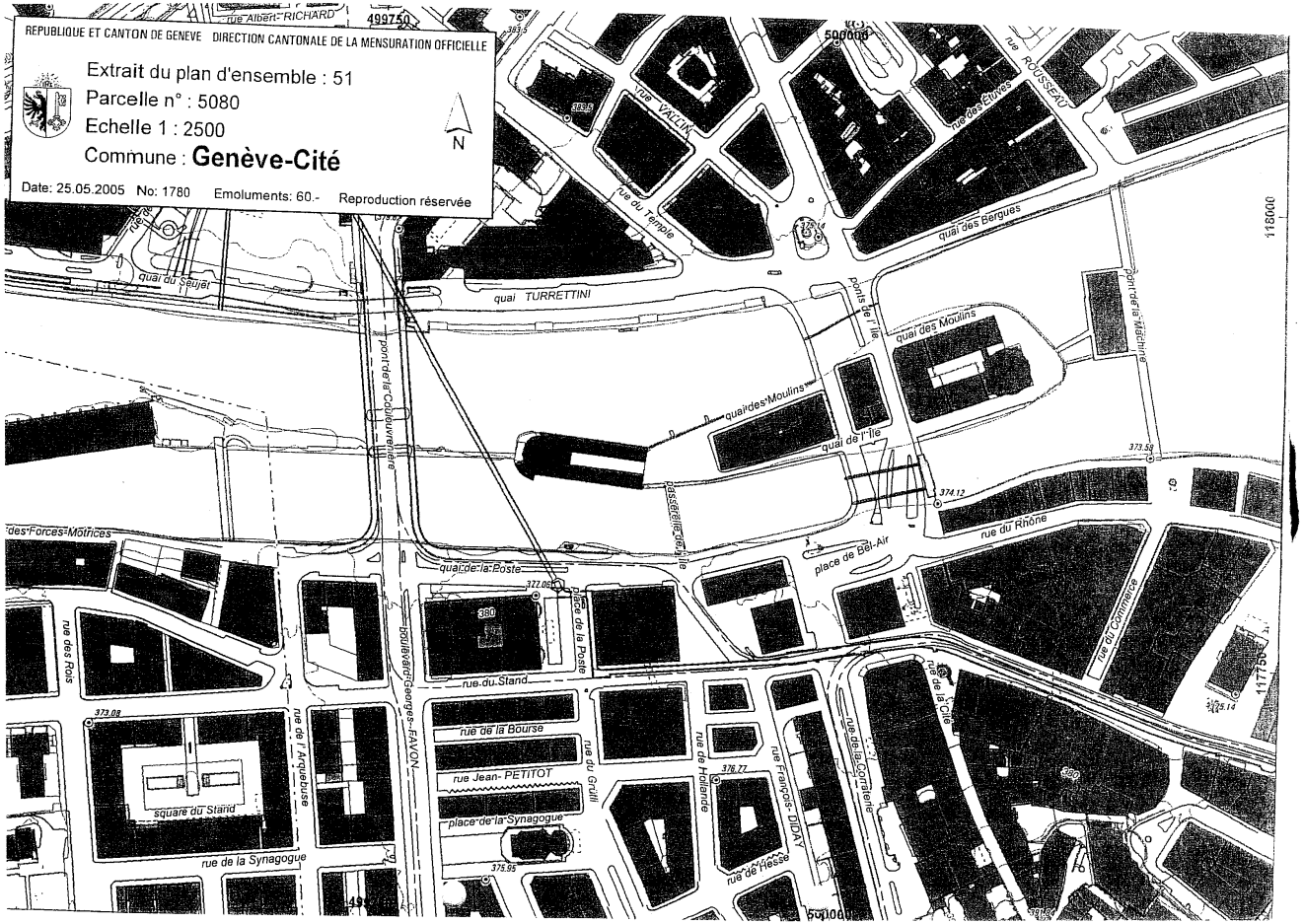
arrête:

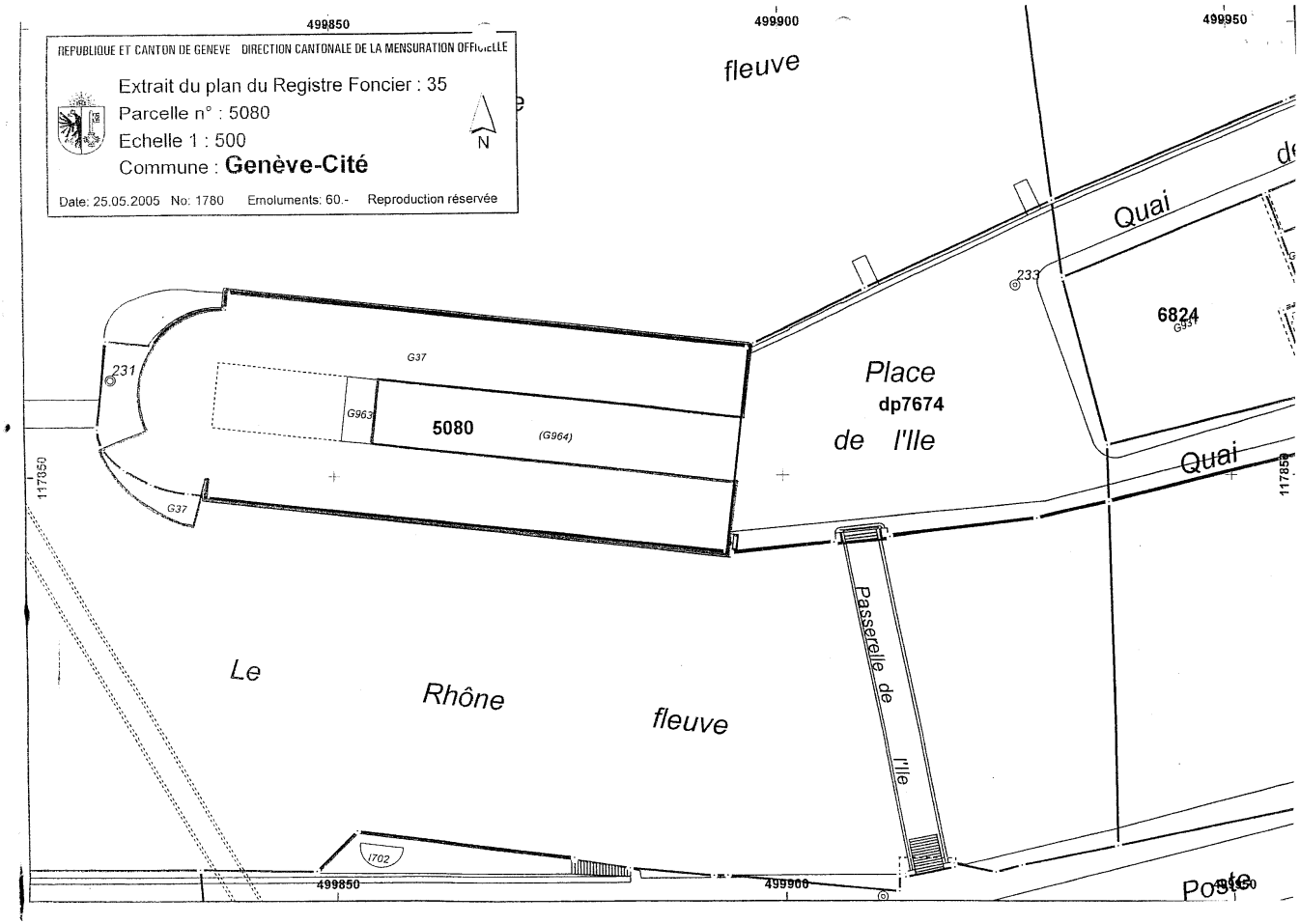
Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 190 000 francs destiné à l'équipement et au mobilier d'exploitation pour la brasserie dans l'aile sud des Halles de l'Ile, située place de l'Ile 1, sur la parcelle N° 5080, feuille 35 du cadastre de la commune de Genève, section Cité.

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 190 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 8 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2009 à 2016.

Annexes:
- un plan de situation
- un plan cadastral
- un plan du projet de la brasserie
- photographies de l'état existant
- un cahier des charges pour l'exploitation de la brasserie


REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE DIRECTION CANTONALE DE LA MENSURATION OFFICIELLE
Extrait du plan d'ensemble : 51
Parcelle n° : 5080
Echelle 1 : 2500
Commune : Genève-Cité
N
Date: 25.05.2005 No: 1780 Emoluments: 60.- Reproduction réservée
499750
500000
118000
117750
rue Albert-RICHARD
rue VALLIN
rue du Temple
rue ROUSSEAU
rue des Etuves
quai des Bergues
quai du Seujet
quai TURRETTINI
pont de la Machine
quai des Moulins
quai de l'Ile
passerelle de l'Ile
pont de la Coulouvrenière
rue du Rhône
place de Bel-Air
rue du Commerce
quai de la Poste
place de la Poste
rue des Forces-Motrices
rue des Rois
boulevard Georges-FAVON
rue du Stand
rue de la Bourse
rue Jean-PETITOT
place de la Synagogue
square du Stand
rue de la Synagogue
rue de l'Arquebuse
rue du Grütli
rue de Hollande
rue François-DIDAY
rue de la Corraterie
rue de l'Hôtel-de-Ville
rue de l'Hôtel-de-Ville
rue de Fresse
373.08
377.05
374.12
373.58
376.77
375.95
375.14
380



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE DIRECTION CANTONALE DE LA MENSURATION OFFICIELLE

Extrait du plan du Registre Foncier : 35
Parcelle n° : 5080
Echelle 1 : 500
Commune : **Genève-Cité**

N

Date: 25.05.2005 No: 1780 Emoluments: 60.- Reproduction réservée

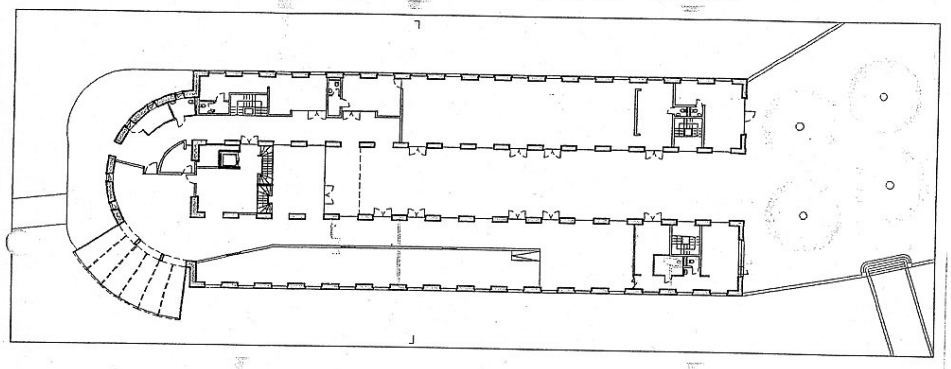
VILLE DE GENÈVE

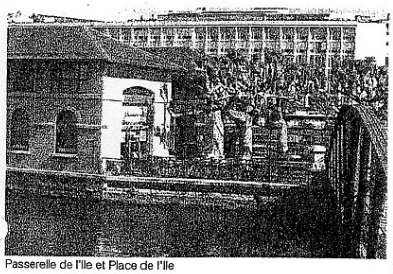
Ville de Genève
Direction de l'org. urbaine et des constructions
Service d'architecture
rue de l'Hôtel-de-Ville 4
022 418 21 00
http://www.ville-ge.ch

Projet :

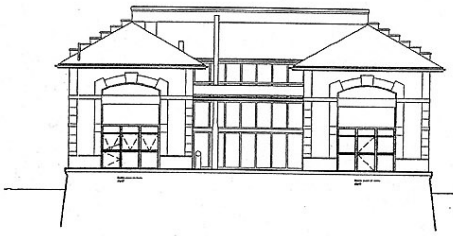
Halles de l'Ile, projet de brasserie

Adresse du projet
Place de l'Ile 1
1204 Genève

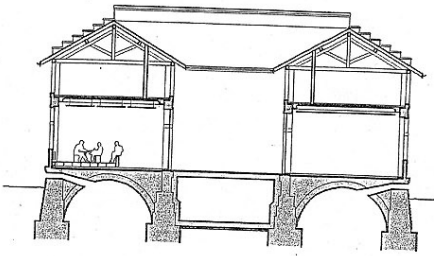




Passerelle de l'Ile et Place de l'Ile

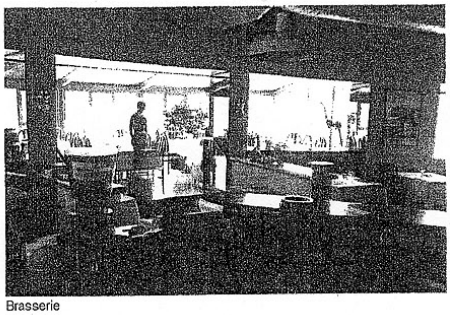


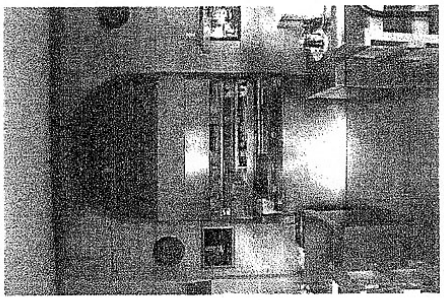
Entrée de la brasserie dans la «rue» centrale

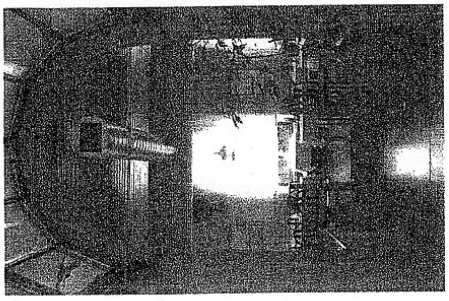


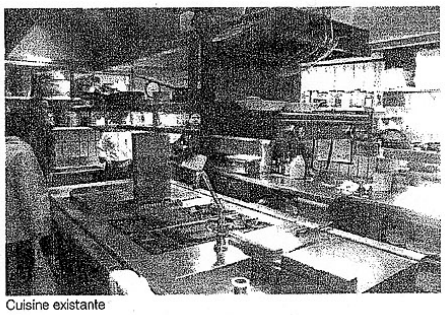
Accès à la brasserie

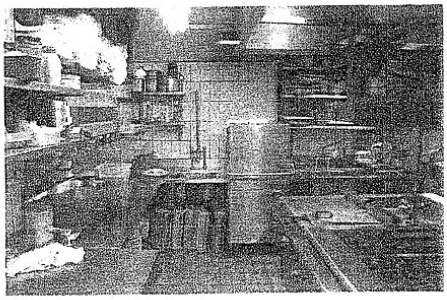
Brasserie, salle de réunion

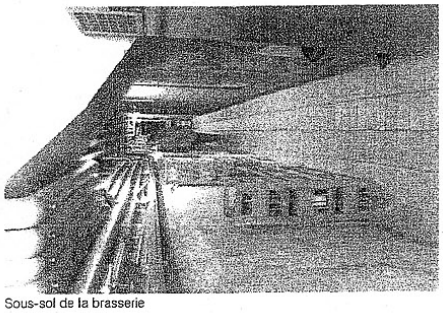

Brasserie






Cuisine existante




Sous-sol de la brasserie

VILLE DE GENEVE
Gérance immobilière
municipale

PROJET

CAHIER DES CHARGES

pour l'exploitation

DE LA
BRASSERIE
DES
HALLES DE L'ILE

situé
Place de l'Ile 1
1204 Genève

Conditions d'admission

- Posséder **un certificat de capacité de cafetier - restaurateur** (à joindre à la postulation)
- Justifier d'une **expérience professionnelle** confirmée dans le domaine de la restauration
- Satisfaire aux exigences légales relatives à la profession (moralité, antécédents : **certificat de bonnes vie et mœurs** à joindre à la postulation)
- Remettre un dossier complet avec un **projet d'exploitation** répondant au concept mentionné ci-dessous, un **business plan** sur cinq ans et une copie de la **carte d'identité**, une **attestation de l'office des poursuites**, un **permis de travail** si le postulant est étranger ou frontalier.

Conditions d'exploitation

Le fermier doit assurer personnellement l'exploitation de la Brasserie des Halles de l'Ile. Il engage directement son personnel qui doit offrir toute garantie de moralité. Il doit respecter les normes du contrat collectif réglant les conditions de travail pour le canton de Genève dans l'hôtellerie, les cafés, les cafés-restaurants, ainsi que les lois et règlements sur les établissements publics.

Description de l'objet

- La brasserie, de 766 m2 (220 places environ), située place de l'Ile 1, comprend un rez-de-chaussée (salle, cuisine principale, cuisine relais, chambre froide, laverie) et un sous-sol (sanitaires, vestiaires du personnel, chambre froide, celliers, locaux techniques tels que sous-station, local ventilation, bac à graisses, etc..).
- La terrasse saisonnière d'environ 100 m2 (70 places), située sur le domaine public et par conséquent sujette à autorisation annuelle. Des manifestations régulières sur la place de l'Ile doivent être tolérées par le fermier, notamment le Marché aux puces par/et pour les enfants (mai, septembre), la Fête des Volontaires (mai/juin) et Les yeux de la nuit (octobre/novembre)

Date d'entrée

Automne 2007, sous réserve de l'achèvement des travaux de rénovation

Durée

Le contrat est conclu pour une durée déterminée de cinq ans. Le bail à ferme prend fin automatiquement au terme de la durée conclue, sans qu'une dénonciation soit requise de l'une ou l'autre des parties.

Inscription publique : au moins six mois avant le terme contractuel, la bailleresse se réserve le droit d'ouvrir un concours à des tiers par voie de presse pour repourvoir le fermage. Le fermier sortant peut solliciter par ce biais un nouveau bail, aux nouvelles conditions.

Jours d'ouverture et horaires

Le fermier doit assurer une exploitation **365 jours par année**. La brasserie doit être ouverte sans interruption, jusqu'à 24h.

Concept

Des animations hebdomadaires doivent être réalisées par le fermier pour mettre en avant un lieu de rassemblement, de retrouvailles et de convivialité (concerts, lectures, jeux d'échec, petits déjeuner baroques, espace journaux, etc). Le concept repose sur la modicité des prix

et l'obligation pour le fermier de proposer au moins un plat du jour à CHF 14.--., la qualité des produits et la chaleur de l'accueil.

Redevance
La redevance du fermage est calculée en fonction du chiffre d'affaires brut réalisé, incluant toutes les recettes d'exploitation, hors TVA.

Le taux appliqué est de :
7,5% de 0 à CHF 400'000.—du chiffre d'affaires
5% au-delà, en contrepartie de l'application du concept précité

Une redevance mensuelle minimale de CHF 10'000.-- est cependant requise.

Garantie
Une garantie bancaire de CHF 30'000.—doit être versée par le fermier au bailleur.

Frais d'exploitation
Sont à la charge du fermier tous les frais liés à l'exploitation de l'objet affermé, soit notamment :

a) Les frais liés à l'obtention de l'autorisation d'exploiter le café-restaurant à son nom;
b) Les frais d'électricité, de gaz, de chauffage, de téléphone, etc;
c) Les impôts, taxes, frais d'autorisation, redevances et primes d'assurances, relatifs et nécessaires à l'exploitation de l'objet affermé.
d) Les divers contrats d'entretien (obligatoires) des installations mises à sa disposition (équipements de ventilation, frigos, chambres froides, fosse de dégraissage ou séparateur de graisse, vidange, pompe de relevage si nécessaire, etc), ainsi que ceux concernant ses propres installations.
e) Les frais liés aux petites réparations et travaux d'entretien sur les installations et équipements mis à sa disposition jusqu'à CHF 750.—.

Sont à la charge de la bailleresse les frais de consommation d'eau.

Assurances
Le fermier est tenu de s'assurer contre les risques suivants :

a) Les accidents professionnels et non professionnels du personnel.
b) Les dommages subis par la bailleresse, le personnel ou par des tiers (assurance responsabilité civile).
c) Les dégâts d'eau et les bris de glaces.
d) Les dangers d'incendie
e) Le vol.

Obligations du fermier

- Avoir un choix suffisant de mets et de boissons alcoolisées et non alcoolisées, chaudes et froides, de bonne qualité. Il s'engage à promouvoir les produits du terroir genevois et de sa région, les principes de la fourchette verte, ainsi que les produits répondant aux normes du commerce équitable.
- Proposer trois boissons sans alcool à un prix ne dépassant pas celui de la boisson alcoolisée la moins chère.

- Ne pas disposer de panneau, appareil ou parasol publicitaire dans les locaux ou sur la terrasse.
- Recycler et trier les matériaux.
- Tenir une comptabilité (bilan, P&P, compte d'exploitation) et la présenter annuellement selon les normes de la Ville de Genève, avec un rapport d'activité détaillé et commenté.

Matériel d'exploitation

La Ville de Genève met à disposition du fermier les équipements fixes d'exploitation (matériel, équipements tels que chambre froide, four combi-steamer, four double combi-steamer, machine à glaçons, machine à laver la vaisselle, bains-marie électriques, etc..).

Le matériel d'exploitation mobile (vaisselle, machine à café, appareils ménagers, chaises, tables, décoration, etc.) est du ressort du fermier. A titre exceptionnel, une partie de ce matériel peut être mis à disposition du fermier par la Ville de Genève, charge à ce dernier de l'entretenir et de le renouveler si nécessaire, après avoir obtenu l'accord de la bailleresse.

Au terme du bail, la Ville de Genève n'a aucune obligation quant à la reprise du matériel d'exploitation appartenant au fermier.

Annexes : plans (disponibles auprès de la Gérance immobilière municipale uniquement)