



Château Rochefort à Allaman

Appel d'offres pour l'exploitation d'activités œnotouristiques au Château Rochefort à Allaman

REPONSES AUX QUESTIONS DES CANDIDATS

1 Appartement

1.1 Quels sont les termes du contrat qui lie la Ville avec les utilisateur·trices actuel·les de l'appartement ?

La ville de Lausanne met temporairement à disposition, par le biais d'un contrat de confiance, des chambres de l'appartement à l'Association pour le logement des Jeunes en Formation (ALJF) afin d'éviter que le lieu soit inoccupé. L'appartement sera libéré le 31 mars 2024.

1.2 A combien s'élève le loyer actuel des chambres destinées aux étudiant·es ?

Voir point 1.1 ci-dessus.

1.3 Est-il possible d'envisager une location de l'appartement via Airbnb ?

La location de l'appartement peut être envisagée dans le cadre de l'exploitation sous la forme d'un appartement de service/de fonction (aux exploitant·es et/ou à leur personnel) mais il ne peut pas être sous-loué sous la forme d'un Airbnb ou autres plateformes de location.

Le contrat de bail sera au nom de l'exploitant·e et celui-ci/celle-ci sera soumis·e à toutes les règles légales liées à la sous-location.

1.4 Quel est le loyer demandé pour l'appartement sur deux étages ?

Le loyer mensuel, en tant qu'appartement de service / fonction, serait, en l'état et en principe, de CHF 2100.00 + CHF 400.00 de charges. La location de l'appartement fera l'objet d'un bail à loyer qui sera indépendant du bail commercial lié aux activités œnotouristiques.

1.5 Si nous décidons de ne pas vivre sur place, à qui sera loué l'appartement ? Ou peut-être aurions-nous la possibilité d'héberger éventuellement des employé·es comme appartement de fonction ?

Si l'exploitant·e ne désire pas louer l'appartement pour lui/elle-même ou son personnel, l'appartement sera loué à une tierce personne. Toutefois, compte tenu de la qualité et de la particularité de ces espaces, une location à des personnes en relation avec l'exploitation œnotouristique ou viticole restera privilégiée afin que l'utilisation de ces espaces soient compatibles avec l'activité du site (voir art. 3.2.2 de l'appel d'offres).



- 1.6 Mettons le cas que dans le projet proposé, il y aurait une volonté, dans une deuxième phase, de transformer l'appartement en chambre à la location pour augmenter la capacité de chambre totale de l'établissement et donc également le résultat global d'exploitation. Dans ce cas, la proposition détaillée à ce sujet doit être détaillée déjà dans ce premier appel d'offre ou ça peut être chiffré/proposé dans un deuxième temps sachant que la volonté première serait de commencer avec l'activité actuelle ?**

Dans une première phase, l'appartement doit être considéré comme un logement. L'intention de le transformer en chambres d'hôtes dans une 2^{ème} phase doit être mentionnée dans le dossier de candidature et intégré dans le budget d'investissement et dans le budget annuel d'exploitation pour la période supposée de réalisation (voir chapitre 4.2 de l'appel à projet).

2 Chambres d'hôte

2.1 A qui appartient le mobilier des chambres d'hôtes ?

La Ville est propriétaire du mobilier. Il est mis à disposition si souhaité. Dans le cas contraire, il sera déplacé.

2.2 Quel est le taux d'occupation des chambres d'hôtes ?

Celui-ci n'est pas connu de la propriétaire. Voir aussi réponse à la question 2.3.

Le fichier client du dernier exploitant sera transmis - sur demande – au/à la futur·e exploitant·e.

2.3 Quel est le séjour moyen d'une chambre en basse et en haute saison ?

Nous ne disposons pas de données chiffrées concernant l'exploitation passée pouvant être utilisées pour réaliser des projections financières. La dernière exploitation a été marquée par la période covid et des périodes de travaux (bar à vin, caveau, salle de bain dans la chambre Compostelle). Dans les projections d'exploitation il est nécessaire de prendre en compte un redémarrage progressif de l'activité. Ceci dit la notion de basse et haute saison ainsi que la durée du séjour sont à définir par les candidat·es car selon le business modèle, les prestations et les activités envisagées sur site, ces notions peuvent être relatives et les résultats très variables.

2.4 Y a-t-il des machines destinées à l'entretien des chambres déjà présentes ?

Oui, la liste est sur le site internet comme annexe. Ces machines peuvent être utilisées « contre bons soins ». Leur entretien et leur remplacement seront à la charge du/de la futur·e exploitant·e.

3 Jardins

3.1 Est-il possible d'utiliser le jardin pour un potager ?

Oui une partie du pré-jardin pourrait être aménagé pour faire un jardin potager utile à la table d'hôtes.



3.2 Y a-t-il des machines destinées à l'entretien extérieur déjà présentes ?

Oui la liste est sur le site internet comme annexe. Ces machines peuvent être utilisées « contre bons soins ». Leur entretien et leur remplacement seront à la charge du/de la futur·e exploitant·e.

4 Événementiels/manifestations

4.1 Est-il possible d'organiser des mariages ?

Selon les attentes de la Municipalité d'Allaman (chapitre 2.4.2 de l'appel d'offre), les événements organisés ne doivent pas perturber la quiétude des habitant·es du village au-delà des heures réglementaires à l'intérieur des locaux (23h en semaine, 24h le vendredi et le samedi) mais également à l'extérieur sur la terrasse, dans le jardin, sur le parking (22h en semaine et 18h le dimanche), les événements à caractère trop festif et bruyant sont par conséquent à proscrire.

4.2 Y a-t-il la possibilité de sous louer la partie restaurant (table d'hôtes pour le midi et soir) et donc de notre côté s'occuper du petit-déjeuner, bar à vin, salle de séminaire, boutique et éventuellement autres suivant plan proposé ?

Tout éventuel partenariat doit être mentionné dans le dossier de candidature et s'il intervient en cours d'exploitation il devra être validé par la Ville de Lausanne. Il n'est pas envisageable qu'une sous-location soit le modèle d'exploitation de la table d'hôtes. Si les exploitant·es n'assurent pas eux-mêmes cette partie de l'activité, ils/elles doivent s'associer avec un·e cuisinier·ère ou l'engager comme employé·e au même titre que du personnel de cuisine, de service, de nettoyage, etc. S'ils/elles sont différent·es, un lien direct de responsabilité et d'engagement devra exister entre l'exploitant·e et l'exerçant·e qui figureront sur la licence d'exploitation qui chapeautera l'ensemble de l'activité oenotouristique sur le site du château de Rochefort. Voir aussi chapitre 5.4 de l'appel à projet.

4.3 Quelle est la fréquentation actuelle des salles polyvalentes ?

Nous ne disposons pas de données chiffrées concernant l'exploitation passée pouvant être utilisées pour réaliser des projections financières. La dernière exploitation a été marquée par la période covid et des périodes de travaux (bar à vin, caveau, salle de bain dans la chambre Compostelle). Dans les projections d'exploitation il est nécessaire de prendre en compte un redémarrage progressif de l'activité. Ici, comme pour les chambres d'hôtes, la fréquentation de la salle polyvalente est à définir par les candidat·es car selon le business modèle, les prestations et les activités envisagées, les résultats peuvent être très variables.

5 Travaux

5.1 Qui paie les travaux dans les bâtiments ?

Toute proposition d'aménagement doit être cohérente avec le concept proposé et réaliste dans sa mise en œuvre en particulier eu égard aux investissements nécessaires et au planning proposé. Dans tous les cas, les travaux doivent être validés par la Ville et faire l'objet d'une demande de permis de construire si les travaux envisagés le requièrent. Ils seront pris en charge par l'exploitant·e et/ou éventuellement partiellement par la Ville en fonction du type de travaux.

Les travaux d'extension du chauffage et d'isolation des volumes concernés seront entrepris par la Ville, avec le concours de spécialistes externes, après qu'elle ait validé le projet



d'exploitation qui lui paraîtra le plus adapté dans sa faisabilité spatiale, temporelle et financière.

En cas de travaux à plus-value financés par la ville, le loyer sera révisé.

En cas de travaux importants financés par l'exploitant·e, les termes du contrat en particulier sa durée pourraient être reconsidérés.

6 Eléments financiers

6.1 Il nous faudrait des informations chiffrées sur les années d'exploitation passées avec le dernier exploitant (ces informations sont clé, sachant que le loyer à payer se décidera dépendant du chiffre d'affaires réalisé) ?

Quel est environ le chiffre d'affaires annuel brut ?

Des statistiques de perte et profit annuelles (chambre, restauration, boutique) divisées par mois qui comprennent : taux d'occupation chambre, prix moyen chambre, jour d'exploitation annuel/mensuel, chiffre d'affaires, nombre d'employé·es et sur quelles périodes.

Nous ne disposons pas de données chiffrées concernant l'exploitation passée pouvant être utilisées pour réaliser des projections financières. La dernière exploitation a été marquée par la période covid et des périodes de travaux (bar à vin, caveau, salle de bain dans la chambre Compostelle). Dans les projections d'exploitation il est nécessaire de prendre en compte un redémarrage progressif de l'activité (p. ex sur 5 ans) en décomposant chaque activité, avec son chiffre d'affaires spécifique et pressenti (capacité / taux de remplissage / jour-mois / ticket moyen) pour définir le chiffre d'affaires total annuel.

6.2 Charges fixes mensuelles (ressources humaines, énergie, jardinage, nettoyage, marketing/publicité, autres, etc.), diverses taxes (d'épuration, égouts, évacuation des eaux)

Les taxes d'épuration et les charges pour l'eau étaient de CHF 300.- / mois.

Les taxes d'évacuation des déchets étaient de CHF 135.- / mois.

6.3 A combien se montent environ les charges de chauffage par année ?

Les charges effectives moyennes de chauffage et d'électricité des trois dernières années se sont élevées à CHF 1'100.- par mois. A noter que des travaux d'amélioration de l'isolation des combles seront réalisés en 2024 et pris en charge par la Ville.

6.4 Y a-t-il un apport financier initial à amener au début pour la reprise de l'exploitation ?

Non aucun apport financier n'est demandé au titre de reprise de l'exploitation.

6.5 Y a-t-il des contrats de maintenance avec des prestataires externes à reprendre (machines, logiciel de gestion, fiduciaire, téléphonie-wifi, entretien intérieur et extérieur, etc.) ?

Non actuellement il n'y a pas de contrats de maintenance à reprendre. Voir aussi l'art. 2.5 de l'annexe 10 de l'appel d'offres.

6.6 Y a-t-il des personnes employées par le château à l'heure actuelle, CDI ou temporaires ? Si oui, quelles sont les modalités de reconduction des contrats ?

Non il n'y a pas d'employé·e à reprendre.



7 Aspects administratifs

7.1 **Comme vous l'avez bien expliqué, la Ville de Lausanne est propriétaire. Y a-t-il d'autres acteur·trices locaux/locales qui sont en collaboration avec le Château et avec qui il faudra continuer à collaborer par la suite ?**

La Ville de Lausanne est propriétaire du Château Rochefort. Il est par conséquent le premier et principal interlocuteur.

La collaboration avec l'unité Vignoble du Service des parcs et domaines (SPADOM) qui exploite les vignes de Château Rochefort est requise.

Toutefois, pour l'organisation d'événements sur le site, la commune d'Allaman reste compétente en la matière.

7.2 **Quelles sont les conditions financières : loyer minimum et selon le chiffre d'affaires ?**

Le contrat de bail commercial sera d'une durée de cinq ans renouvelable pour cinq ans. En l'état et en principe, le montant du loyer minimum est de CHF 800.00 par mois. Pour les autres éléments du loyer, se référer au point 1.2 de l'annexe 10 de l'appel à projet.

8 Autres

8.1 **Serait-il possible d'avoir le contact de l'ancien exploitant pour échanger sur les années passées sur site et avoir son opinion sur l'exploitation du site ? Ceci aussi est important pour comprendre les besoins de l'endroit selon la personne qui l'a exploité avant nous.**

La Ville ne prévoit pas d'organiser un contact avec l'ancien gérant.

8.2 **Comme mentionné, la visite a été très intéressante. Serait-il possible d'en faire une nouvelle uniquement pour nous ? Pour prendre plus de temps et encore des photos.**

Oui, une visite complémentaire est possible sur demande et pour tout intéressé souhaitant postuler.

8.3 **Etes-vous en possession d'un inventaire de matériel/machine qui resteront à disposition sur site pour le/la nouvel·le exploitant·e ?**

Oui, la liste est sur le site internet en annexe 7 <https://www.lausanne.ch/vie-pratique/nature/produits-ville/vins-de-lausanne/Oenotourisme/Chambres-et-tables-d-hotes/Oenotourisme-Chateau-Rochefort.html>. Ce matériel peut être utilisé « contre bons soins ». Son entretien et son remplacement seront à la charge des futur·es exploitant·es.

8.4 **Avez-vous des documents de recherches existants, déjà réalisés par le passé en votre possession comme : étude de marché régionale/éventuellement nationale (dormir dans un château, hôtel, chambre, destination oenotouristique, offre de restauration, ou autres), statistiques de l'afflux touristique dans la région sur les dernières années et éventuellement des prévisions sur les années futures à ce niveau-là, éventuellement des projets futurs (qui pourraient affecter l'exploitation du château) de la commune, de la Ville de Lausanne, du canton/région ?**

Non, la Ville de Lausanne ne possède pas ce type de données.

Pour des statistiques générales sur le tourisme vaudois, nous renvoyons toutefois au site <https://observatoire.vaud.ch> et pour l'aspect oenotouristique, nous recommandons la



lecture d'un petit manuel publié par GastroVaud et qui peut être vu en ligne ou commandé sous <https://vaud-oenotourisme.ch/le-petit-manuel-de-loenotourisme/>

Ceci dit, les candidat-es ont toute latitude d'effectuer une petite étude de marché pour positionner voire asseoir leur projet en fonction de leur constat et propre analyse.