



Ville de Lausanne

Service des parcs et domaines

case postale – 1007 Lausanne

Direction du logement,
de l'environnement et de l'architecture

Château Rochefort à Allaman

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



Propriétaire

Ville de Lausanne
Direction du logement, de l'environnement
et de l'architecture
Service des parcs et domaines
Avenue du Chablais 46
CH-1007 Lausanne

Maitre de l'ouvrage

Service des parcs et domaines
Avenue du Chablais 46
CH-1007 Lausanne

TABLE DES MATIERES	Pages
1. Informations générales	2
1.1 Organisateur	2
1.2 Engagement de l'organisateur	3
1.3 Destinataire de l'appel d'offres	3
1.4 Engagement des candidates et candidats	3
2. Contexte général	3
2.1 Historique du site de Rochefort	3
2.2 Caractéristiques du Château Rochefort	4
2.3 L'œnotourisme en général et au Château Rochefort	5
2.4 Cahier des charges	6
3. Mise à disposition	8
3.1 Descriptif des espaces œnotouristiques aménagés	8
3.2 Appartement de service (actuellement hors activités œnotouristiques)	10
3.3 Espaces connexes non aménagés actuellement	11
3.4 Eventuelles propositions d'aménagement	11
3.5 Les conditions cadres	11
4. Clauses relatives à la procédure	13
4.1 Calendrier	13
4.2 Liste des documents à fournir	14
4.3 Langue officielle	14
4.4 Remise des projets et mode de transmission	14
4.5 Visite des locaux et du site	15
4.6 Indemnisation	15
4.7 Vérifications	15
5. Recevabilité de l'offre	15
5.1 Motifs d'exclusion	16
5.2 Conflits d'intérêts	16
5.3 Consortium d'entreprises	16
5.4 Sous-traitance et partenariat	16
5.5 Crowdfunding	17
5.6 Devise	17
5.7 Offres partielles, variantes et modifications	17
5.8 Durée de l'offre remise	17
6. Choix des candidates et candidats	17
6.1 Commission d'évaluation	17
6.2 Critères d'appréciation	17
6.3 Procédure de sélection	18
7. Questions et réponses	18
8. Annexes	18

1. Informations générales

Les activités œnotouristiques du Château Rochefort sont connues aussi bien des amatrices et amateurs de bons vins et de bonnes chères que des voyageuses et voyageurs en quête d'authenticité au cœur du vignoble de la Côte. Bien plus qu'un domaine viticole, le Château Rochefort, propriété de la Ville de Lausanne, est devenu, au fil des années, un lieu connu et reconnu de l'œnotourisme sur l'arc lémanique.

Après sept années d'activité, le dernier exploitant a décidé de se tourner vers d'autres horizons. Bar à vins et terrasse, chambres d'hôtes, accueil et organisation d'événements ont ainsi temporairement cessé d'accueillir du public depuis le 30 novembre 2022. Afin que le site ne reste pas inactif, la table d'hôtes a poursuivi son activité à l'enseigne de *Jay's Table*, cette dernière ayant déjà été déléguée au chef de cuisine Jay Ciccarelli en automne 2022. Elle va perdurer jusqu'à fin mars 2024 en s'accompagnant des autres activités (bar à vins, terrasse, chambres d'hôtes et organisation d'événements).

Désireuse de maintenir voire de développer des prestations œnotouristiques sur le site, la Ville de Lausanne met au concours l'ensemble de ces activités par le biais du présent appel d'offres. Les activités viticoles et vinicoles restent, comme c'était le cas, dans les mains de la Ville.

Cet appel d'offres ne constitue pas un document contractuel et n'est pas assujéti à la législation applicable au marché public. Les informations fournies sont donc communiquées avec les réserves d'usage.

1.1 Organisateur

Ville de Lausanne

Direction du Logement, de l'environnement et de l'architecture
Service des parcs et domaines
Avenue du Chablais 46
1007 Lausanne

Au sein de la Direction du Logement, de l'environnement et de l'architecture, le Service des parcs et domaines (SPADOM) est l'organisateur de cet appel d'offres, les activités proposées étant une extension de ses activités viticoles.

Le Service concerné (SPADOM) s'assure néanmoins de la collaboration d'autres services communaux lausannois soit : le Service des gérances (GER) pour toutes les questions relatives au droit du bail qui découleront de la reprise ou du développement des activités et le Service d'architecture et du logement (ARLO) pour les questions relatives à l'appel d'offres. Ce dernier pourra également assurer le rôle de maître de l'ouvrage, si nécessaire ultérieurement, pour les mises à l'enquête de travaux ou de changements d'affectations qui pourraient être envisagés, à court, moyen ou long terme, sur ces bâtiments qui sont protégés sur le plan patrimonial.

1.2 Engagement de l'organisateur

L'organisateur s'engage auprès des candidates et candidats soumissionnaires à :

- traiter de manière confidentielle toutes les informations et documents portés à sa connaissance durant la procédure. Font exception les renseignements qui doivent être publiés lors du et après le choix du lauréat ;
- organiser la procédure avec un esprit d'équité, d'impartialité et de loyauté ;
- garantir un déroulement optimal de la procédure.

1.3 Destinataire de l'appel d'offres

L'appel d'offres est public et s'adresse aux professionnelles et professionnels de la restauration et/ou de la parahôtellerie indépendamment de leur forme juridique.

Les exploitantes et exploitants peuvent être soit des indépendantes et indépendants soit des entrepreneuses ou entrepreneurs qui existent, qui étendent leur activité et qui s'entourent de personnes compétentes et qualifiées. Dans tous les cas, ils ou elles doivent avoir la passion du vin et être convaincues et convaincus par la biodynamie qui est la caractéristique principale du domaine de Château Rochefort.

1.4 Engagement des candidates et candidats

Pour que l'offre soit recevable, les candidates et candidats doivent signer et accepter les termes de l'annexe 1 « Engagements des candidates et candidats ».

Les candidates et candidats peuvent justifier de compétences et de l'expérience nécessaires car ils ou elles ont déjà assumé, en partie ou en totalité, des responsabilités similaires et peuvent en fournir les références.

Au surplus, ils ou elles s'engagent à acquérir les compétences complémentaires requises à l'exploitation d'activités œnotouristiques telles qu'exposées dans ce document ou du moins en relation avec le concept d'exploitation proposé. Une labellisation Vaud œnotourisme sera exigée.

2. Contexte général

2.1 Historique du site de Rochefort

Les seigneurs d'Aubonne s'étaient fait construire au XIIe siècle une maison forte avec une tour ronde pour surveiller leurs propriétés avoisinantes et leurs serfs. Par mariage, ce fief d'Allaman passa au XVe siècle à la famille Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie, qui lui attribua le nom de Château Rochefort qu'il porte encore aujourd'hui. La famille savoyarde ne conserva pas longtemps ce bien qui passa ensuite entre les mains de différents propriétaires successifs avant d'être acquis par une famille de réfugiés, venue du Dauphiné et à laquelle la commune de Lausanne accorda la bourgeoisie au début du XVIIIe siècle. Au décès d'Antoine Albert, dernier descendant de cette famille, c'est la Ville de Lausanne qui hérita en 1838 du domaine qui fut rattaché à la Bourse des pauvres.

2.2 Caractéristiques du Château Rochefort

2.2.1 Caractéristiques des bâtiments

Avec ses volets à chevrons rouges et blancs, son donjon coiffé d'un toit aux pans inégaux et sa galerie de bois agrémentant la façade, le Château Rochefort est facilement reconnaissable.

Situé au cœur de la commune d'Allaman, entre Morges et Rolle, à 20 kilomètres de Lausanne et à une dizaine de minutes à pied de la gare CFF, le domaine du Château Rochefort se compose du *Château* à proprement parlé ainsi que d'un deuxième bâtiment appelé la *Maison vigneronne*. Dans le Château étaient logés, à l'origine, les châtelains avant que ceux-ci soient remplacés par le vigneron et sa famille à qui la Ville de Lausanne confia la charge du domaine. La Maison vigneronne permettait quant à elle d'accueillir le pressoir, les caves et le chai dans son niveau inférieur et à l'étage le logement des vignerons-tâcherons qui libérèrent les lieux pour permettre, dans les années 2000, de créer une table d'hôtes et une première chambre d'hôtes.

Il s'en suivit encore d'autres travaux en 2014-2015 qui modernisèrent la partie habitable du Château puis, en 2018, qui permirent de développer l'activité œnotouristique par la création d'un bar à vin, l'aménagement d'une terrasse et le changement d'affectation des espaces du rez inférieur de la Maison vigneronne pour lui permettre d'accueillir des événements.

2.2.2 Caractéristique du domaine viticole

Le domaine du Château Rochefort a en outre la particularité d'avoir été le premier domaine lausannois à être travaillé en biodynamie sur l'entier de ses 4.3 hectares. Cette reconversion s'est faite progressivement en commençant en 1998 par quelques essais puis en bannissant toutes molécules de synthèse depuis 2009 au profit d'extraits végétaux, de décoctions et de tisanes de plantes, dynamisés et employés en suivant les rythmes lunaires et planétaires. Fruit de ce travail rigoureux, l'entier du vignoble du Château Rochefort est encore et toujours exploité en biodynamie avec une certification déjà obtenue en 2013.

Depuis longtemps, le Domaine Château Rochefort a construit sa réputation sur les vins rouges. Il est ainsi le seul domaine lausannois¹ avec un encépagement majoritairement rouge, à plus de 60% avec le Pinot noir, le Gamaret, le Garanoir et le Merlot comme cépages principalement représentés. Dans la continuité de cette histoire où viticulture et nature s'entremêlent, sa réputation s'est renforcée avec la production de vins natures tels que le *Chasselas tout nu* (élu meilleur vin nature de Suisse au salon Biovino en 2023) et *le Rouge sans fard. Nuance de gris*, le dernier né est un pinot gris vinifié en vin orange

¹ La ville de Lausanne possède 5 domaines viticoles lausannois soit dans l'ordre décroissant : l'Abbaye de Mont au Mont-sur-Rolle (13.5 ha), propriété de Lausanne depuis 1802, le Domaine du Burignon à Saint-Saphorin (5,94 ha) depuis 1802, le Clos des Abbayes à Puidoux (4.7 ha) depuis 1536, le Château Rochefort à Allaman (4.3 ha) depuis 1838 et le Clos des Moines à Puidoux (4,04 ha) depuis 1802. Pour plus de détails voir le site internet.

2.3 L'œnotourisme en général et au Château Rochefort

2.3.1 L'œnotourisme en général

L'œnotourisme est devenu, ces dernières années, une activité touristique à part entière. Il favorise les courts séjours pour des excursionnistes ou touristes suisses ou étrangers, prêts à privilégier un tourisme de proximité, à la recherche d'identité et d'authenticité privilégiant le contact direct avec le producteur et manifestant un certain engouement pour la gastronomie et le désir de comprendre comment sont conçus et développés les produits que nous consommons.

Il n'en demeure pas moins que cette offre œnotouristique peut se décliner sous différentes formes (visite de caves, randonnées dans les vignobles, balades et repas gourmands, chambres d'hôtes, cours de dégustation et/ou de cuisine, fêtes et événements autour du vin, gastronomie régionale, tourisme d'affaires, sortie d'entreprise, visites culturelles, etc.). Elle est également tout à fait adaptée aux personnes de la région qui peuvent également être fières de faire découvrir leur terroir et de partager des moments simples ou plus apprêtés selon les occasions.

2.3.2 L'œnotourisme au Château Rochefort

Sous l'impulsion de la Ville de Lausanne et de ses intentions œnotouristiques ainsi que du dynamisme de deux exploitants qui y ont contribué depuis 2006, de nombreux clients ont déjà eu l'occasion de découvrir et d'apprécier les infrastructures proposées, soit :

Une table d'hôtes

En 2006, une table d'hôtes a été créée dans la Maison vigneronne par la femme de l'ancien vigneron. Ceci a permis de recevoir et de servir, comme la législation le prévoit, des mets et des boissons avec et sans alcool jusqu'à concurrence de 20 hôtes. D'une cuisine simple et conviviale où se mélangeaient à la même table les plats et les convives, les propositions culinaires et l'aménagement des lieux ont évolué au fil des années en fonction de l'exploitant ou des cuisiniers qui se sont succédé. Cette salle qui a toujours la capacité de recevoir 20 personnes, à midi et le soir, permet en outre de servir également les petits déjeuners des chambres d'hôtes.

Des chambres d'hôtes

Actuellement trois suites ou chambres ont été aménagées progressivement dans les murs du domaine et permettent d'accueillir des hôtes d'un soir, des voyageuses et voyageurs de passage ou des familles qui souhaitent séjourner quelques jours. Une première suite composée d'une chambre, d'un séjour avec coin à manger et d'une salle d'eau a été aménagée dans la Maison vigneronne en même temps que la table d'hôtes avec laquelle elle se partage le rez-de-chaussée. A l'occasion de la rénovation de l'appartement en 2014-2015 dans le Château, une suite de deux chambres d'hôtes avec salle de douche et vue sur le jardin fut créée avec un petit coin à manger dans la tour. Enfin, en 2018 une chambre pour deux personnes a été aménagée avec une salle d'eau attenante. Au total, le site permet actuellement d'héberger confortablement huit personnes, douze au maximum, chaque chambre ou suite ayant été équipée d'une cuisinette et d'un coin à manger.

Un bar à vin et une terrasse

En 2018, en même temps que l'aménagement de la 3^{ème} chambre, l'offre œnotouristique s'étoffait avec la réalisation, dans un ancien rural du Château, d'un bar à vin et de vente directe de vin permettant d'accueillir une trentaine de personnes. Parallèlement, un WC dont l'accessibilité PMR est garantie autant pour le bar à vin que pour la terrasse a également été aménagé.

Des espaces de travail ou de réception

Pour compléter le tableau, comme la vinification et l'encuvage du vin de Rochefort sont effectués depuis 2015 à l'Abbaye de Mont au Mont-sur-Rolle, les caves et le pressoir du domaine situés au rez inférieur de la Maison vigneronne ont été transformés en salle de réception avec un hall d'accueil doté d'un poêle à bois, de WC et d'espaces de préparation et de stockage pour des événements qui faisaient jusqu'ici appel à des traiteurs. Ces espaces permettent, en semaine ou le week-end, l'organisation d'événements privés, publics ou professionnels tels que des séminaires, team building, cours d'entreprise, apéritifs, etc. pour autant que les horaires et les conditions communales soient respectées.

Ces espaces généreux de plein pied sont à proximité du parking privé existant et s'ouvrent sur un jardin verdoyant disposant d'une pergola et ceint d'un petit mur qui le sépare du vignoble du domaine.

2.4 Cahier des charges

2.4.1 Attentes de la commune de la Lausanne, propriétaire du site

Développement d'un lieu œnotouristique

Compte tenu de l'historique du lieu et de son orientation ces dernières années, l'attente principale de la Commune de Lausanne est de faire du Château Rochefort une vitrine valorisant ses vins et de développer le site dans une culture œnotouristique de qualité lui permettant de :

- offrir des prestations de dégustation et de découverte des vins ;
- développer la vente à l'emporter
- proposer une offre large et variée dépassant le cadre viticole (gastronomie, randonnée, culture) ;
- privilégier l'authenticité et la rencontre avec des personnes par un savoir-être et un savoir-faire ;
- penser valeur ajoutée : surprendre, innover, créer des expériences uniques ;
- prévoir des animations courtes qui s'intègrent dans le séjour touristique ;
- associer l'offre à de l'événementiel (concerts, expositions, grands rendez-vous, etc.) ;
- proposer de justes prix en phase avec la clientèle ;
- adapter les produits et propositions aux publics attendus (jeunes, seniors, familles, professionnels, etc.) ;
- ne pas négliger la clientèle locale qui est plus facile à capter et à fidéliser.
- privilégier les produits bios et locaux dans l'offre « gastronomique ».

Tous ces paramètres ont parfaitement été décrits dans le *Manuel destiné aux acteurs de l'œnotourisme vaudois* publié par GastroVaud et dont nous recommandons la lecture.

Les vins vendus tant à la table d'hôtes, lors d'événements, en terrasse ou au bar à vin seront en exclusivité les vins des domaines de la Ville de Lausanne.

Préservation d'un site historique

Sur le plan patrimonial, compte tenu que le Château est en note 2 et la Maison vigneronne en note 3, les bâtiments devront être conservés dans leur forme et leur substance et seuls des travaux qui n'altéreront pas le caractère des bâtiments pourront être envisagés et coordonnés avec le concours du Service d'architecture et du logement de Lausanne et de la Section des monuments et sites du Canton.

Il n'en demeure pas moins que des modifications ou réaffectations pourront être soumises dans l'appel d'offres par les candidates et candidats avec une planification à définir et un financement à consentir.

Valorisation des établissements publics en mains lausannoises

Les attentes de la Commune de Lausanne s'inscrivent par ailleurs également dans sa politique de valorisation de ses établissements publics, dont les axes principaux sont :

- l'adéquation entre le lieu et le public, la synergie avec l'environnement et ses actrices et acteurs ;
- la capacité à proposer une offre nouvelle, attractive et de qualité pour répondre aux multiples attentes ;
- la capacité à tendre à une efficacité économique tant pour les exploitantes et exploitants que pour la propriétaire ;
- la promotion d'une politique de développement durable en particulier pour ses aspects sociaux et environnementaux (voir annexe 8) ;
- la capacité à donner une excellente image sur le plan de l'accueil.

2.4.2 Attentes de la Municipalité d'Allaman

Rencontrée dans le cadre de l'élaboration de l'appel d'offres, la Municipalité d'Allaman a fait part de ses attentes, soit :

- favoriser la réouverture du Château Rochefort afin que ce site puisse jouer à nouveau un rôle de centre de village, notamment par l'accès à son bar à vin et à sa terrasse ainsi qu'aux autres prestations œnotouristiques proposées ;
- veiller à ce que les événements organisés ne perturbent pas la quiétude des habitantes et habitants 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 étant à proscrire ;
- veiller à ce que les nouvelles exploitantes et nouveaux exploitants du Château Rochefort tiennent compte des spécialités culinaires proposées par les établissements publics déjà existants (grill, poisson, italien) afin de créer des synergies et des complémentarités.

3. Mise à disposition

En complément aux lieux décrits ci-dessous, les plans annexés (annexe 4) et une liste détaillée des locaux existants (annexe 5) permettent de comprendre leur organisation spatiale et les surfaces dédiées.

3.1 Descriptif des espaces œnotouristiques aménagés

3.1.1 Trois salles de réception

La salle de la table d'hôtes

Située au rez-de-chaussée de la Maison vigneronne, accessible depuis la cour, cette salle avec ses poutres apparentes, sa cheminée et ses meubles en chêne est chaleureuse et permet d'accueillir 20 personnes. Cet espace est doté également d'un bar de présentation des vins du domaine. Une petite cuisine, agencée simplement et adjacente à la salle, est complétée par un local de stockage permettant d'entreposer des boissons et de la marchandise dans des frigos ainsi que d'un espace de rangement à bien plaisir dans les combles. Un sanitaire à l'entrée et un petit bureau dont l'accès se fait par la rue complètent le tableau.

La cuisine actuelle ne permet de proposer qu'une vingtaine de couverts, servis à l'intérieur ou sur la terrasse et demanderait des travaux et une modification de patente pour servir davantage de convives.

Hall de réception

Située au rez inférieur de la Maison vigneronne, cette salle dispose d'une entrée côté parking et d'une sortie sur le grand jardin. Sur 50 m², cet espace permet d'accueillir des réunions pour une douzaine de personnes. Combinée avec la salle adjacente (voir ci-dessous), cette salle pourra également servir de lieu d'accueil et de détente car elle dispose d'un poêle et est aménagée actuellement d'une table polyvalente avec chaises et d'un coin pause, façon lounge.

Salle de réception

Dans le prolongement de l'ancienne cave, la salle de l'ancien pressoir est devenue, après rénovation, une grande salle de 80 m², lumineuse et offrant une belle vue sur le grand jardin. Modulable, elle peut être aménagée pour tout type d'événements. Sa capacité diffère selon la configuration souhaitée : 40 personnes pour un séminaire assis, 90 personnes pour un cocktail debout, 70 personnes pour un repas assis. Actuellement cette salle dispose de 70 chaises de séminaire, 20 bancs pour 10 personnes, 20 tables rectangulaires pour 6 personnes. Cette salle dispose encore de deux WC dont un adapté aux personnes à mobilité réduite ainsi que d'importants espaces de préparation et de stockage pour des événements qui faisaient appel jusqu'ici à des traiteurs.

3.1.2 Suites et chambres d'hôtes

Deux suites et une chambre sont meublées et équipées (TV, wifi, literie, linges de bain, machine à café, machine à laver, etc.). Elles permettent d'héberger confortablement huit personnes, au maximum douze, et disposent toutes d'une kitchenette et d'une salle de douche avec vasque et WC et d'un lit d'appoint pour bébé si souhaité.

La suite de la Maison vigneronne (chambre I)

Située au rez-de-chaussée, cette suite se compose d'une chambre avec un lit pour deux personnes, d'un séjour doté d'un canapé-lit ainsi qu'un coin repas et d'une salle d'eau.

La suite du Château (Chambre II)

Une agréable suite de deux chambres avec vue sur le jardin fut aménagée au rez-de-chaussée dans la partie historique du Château. Cette suite se compose d'une chambre avec des lits jumeaux et d'une grande chambre avec lit double, dotée d'un coin salon avec canapé-lit et d'une alcôve dans la tour du Château qui est aménagée en petit coin repas. Ces chambres ont la particularité aujourd'hui d'être communicantes et de disposer d'une seule salle d'eau.

La chambre « Compostelle » (Chambre III)

Accessible depuis la cour du Château par un escalier extérieur, cette chambre a été baptisée « Compostelle » pour faire référence aux pèlerins du chemin de Compostelle. Cette chambre est dotée d'une agréable salle d'eau et d'une petite cuisine. Meublée de lits séparés, d'une table avec chaises et d'une armoire, elle permet d'accueillir deux personnes.

3.1.3 Bar à vin et à dégustation, terrasse et épicerie

Aménagé avec goût avec des meubles contemporains réalisés avec le bois de la Ville de Lausanne, un bar à vin a vu le jour en 2018 dans l'ancien rural du Château accessible par sa belle porte voûtée qui a soigneusement été conservée.

Cet espace peut accueillir environ 30 personnes à l'intérieur et permet de servir du vin ouvert dans d'excellentes conditions de conservation (distributeur de vin au verre) et quelques accompagnements simples, préparés dans le petit local adjacent sommairement équipé.

Dans le prolongement du bar à vin a également été aménagé un espace de présentation et de vente des vins de la Ville de Lausanne puisque le lieu est une des vitrines de la production viticole non seulement des vins du Château Rochefort mais également des autres domaines viticoles de la Ville de Lausanne.

3.1.4 Espaces extérieurs

La terrasse

En parallèle de la création du bar à vin en 2018, une grande et belle terrasse a été aménagée à l'ombre d'un platane dans la cour qui sépare le Château de la Maison vigneronne. Elle est accessible directement de la rue en franchissant le portail de la propriété. A la belle saison, cette terrasse permet d'accueillir 80 convives. Un WC PMR directement accessible depuis la terrasse a également été créé lors de l'aménagement de cet espace. Surplombant le jardin et les vignes du domaine en arrière-fond, un escalier de pierre longeant le Château permet de relier la cour au jardin ainsi qu'aux espaces d'accueil et de réception situés au rez inférieur de la Maison vigneronne.

Le jardin

En contre-bas de la cour et de la terrasse du Château, un vaste jardin d'une surface totale de 3085 m² offre une belle respiration à cette propriété en la dotant d'un extérieur de qualité qui nécessite néanmoins d'être requalifié dans sa nature de jardin d'agrément ou dans une éventuelle vocation de jardin d'herbes, de potager ou d'arbres fruitiers par exemple. En complément ou en lieu et place, ce jardin pourrait aussi

permettre occasionnellement l'externalisation de certaines manifestations en relation ou non avec les salles de réception et pour autant qu'elles soient dûment validées par la commune d'Allaman dans le respect des règles et horaires fixés. Actuellement le jardin dispose d'une pergola en bois qui permet d'accueillir une douzaine de personnes.

L'entretien du jardin sera en partie pris en charge dans ses travaux lourds et annuels par le Service des parcs et domaines (fauchage et taille des arbres), mais l'entretien lié à l'utilisation œnotouristique du domaine devra être assuré par les futures exploitantes et futurs exploitants (tonte du gazon, entretien du parking et des allées, plantes en pots).

Si intérêt, une partie de ce pré pourrait être aménagé pour faire un jardin potager pour les futures exploitantes et futurs exploitants, les habitantes et habitants d'Allaman vivant à proximité. L'entretien serait alors fait par les usagers.

Le parking

La parcelle dispose par ailleurs d'un parking qui permet de faire stationner environ 30 véhicules. Celui-ci est réservé aux clients de Château Rochefort. Il pourra être mis à disposition d'autres personnes dans le cadre de manifestations si la commune d'Allaman en fait la demande et pour autant que cela ne perturbe pas l'accès au site par les clientes et clients.

3.2 Appartement de service (actuellement hors activités œnotouristiques)

3.2.1 Descriptif de l'appartement

En 2016, au départ à la retraite du dernier vigneron-encaveur, le seul appartement du site a été rénové avec soin. Situé dans le Château, cet appartement de 5 pièces occupe toutes les surfaces habitables du 1^{er} et 2^{ème} étage sur environ 210 m² et présente de belles qualités spatiales et patrimoniales (cheminées, parquets, pierres, boiseries, armoires encastrées, surface dans la tour). Bien qu'une cuisine et deux salles de bains complètent cet appartement, celui-ci n'en demeure pas moins atypique par sa surface, sa disposition et ses deux accès dont un au rez par l'entrée sur cour et l'autre par l'escalier en bois en façade permettant d'accéder directement au 1^{er} étage par la tour qui sert ainsi de hall à une des belles pièces de l'appartement.

3.2.2 Affectation future

Cet appartement a été libéré par le dernier exploitant et peut être loué en l'état aux futures exploitantes et futurs exploitants et/ou aux personnes qui travailleront avec et pour eux ou elles comme logement ou chambres de service.

Selon le projet d'exploitation proposé et les besoins des futures exploitantes et futurs exploitants, cet appartement pourrait également être réduit dans sa surface habitable pour permettre d'intégrer les espaces disponibles dans le projet d'œnotourisme en leur accordant une affectation compatible qui renforce le business plan proposé comme par exemple : création de nouvelles chambres, locaux d'exposition, etc.

Dans tous les cas, 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 sera

privilegiée. En effet, l'utilisation doit être compatible avec les activités œnotouristiques déployées sur le site.

3.3 Espaces connexes non aménagés actuellement

3.3.1 L'ancien chai de la Maison vigneronne

Située à l'arrière du hall d'accueil du rez inférieur, la surface de 62 m² de l'ancien chai de la Maison Vigneronne est accessible depuis l'intérieur mais aussi directement depuis l'extérieur. Utilisée aujourd'hui comme lieu de stockage et voie de secours, une valorisation différente de ce local est envisageable.

3.3.2 Les combles de la Maison vigneronne

Accessibles par un escalier intérieur facilement praticable, entre la suite et la table d'hôtes de la Maison vigneronne, les combles offrent une belle surface et de beaux volumes. En l'état, ce sont toutefois des combles froids qui ne disposent d'aucune ouverture sur l'extérieur et ne présentent pas actuellement le potentiel le plus urgent à développer aux yeux de la propriétaire.

3.3.3 Les combles du Château

Au-dessus du bar à vin accessible par un escalier intérieur mais également de plain-pied par la place de l'Eglise, un volume important, compris entre l'appartement du Château et la chambre « Compostelle », est encore disponible pour le stockage notamment du vin.

3.4 Eventuelles propositions d'aménagement

Dans le cadre de cet appel d'offres, toute proposition d'aménagement et d'exploitation est envisageable pour autant qu'elle soit dûment décrite et illustrée avec plans ou croquis à l'appui et qu'elle soit cohérente avec le concept proposé, réaliste dans sa mise en œuvre en particulier eu égard aux investissements nécessaires, pris en charge par l'exploitante ou l'exploitant et/ou éventuellement par la propriétaire, avec un business plan et des conditions locatives qui en tiennent respectivement compte.

Un projet peut naturellement être envisagé par étapes sachant que l'objectif est de faire vivre les lieux de façon continue sans qu'un chantier important empêche toute activité de reprise progressive.

Sur le plan du calendrier, toute modification ou amélioration proposée fera naturellement l'objet d'une concertation entre propriétaire et futures exploitantes ou futurs exploitants sur l'exercice saisonnier ou annuel des activités qu'ils ou elles (ré)activeront. Les démarches de développement architectural du projet et les demandes d'autorisation seront réalisées une fois le lauréat choisi.

3.5 Les conditions cadres

Les conditions cadres, qu'elles soient locatives, d'exploitation ou administratives et financières ont été réunies dans un même document (annexe 10). Elles prendront leur

forme définitive dans un bail qui scellera contractuellement les droits et devoirs de chaque partie.

Concernant les vins des domaines de la Ville de Lausanne, le locataire bénéficiera d'un rabais de 31% sur le prix public (cf. liste de prix en annexe). Les vins à l'emporter devront être vendus au même prix public que ceux pratiqués par la ville de Lausanne.

Par ailleurs, il est important de prendre connaissance des points ci-dessous qui traitent de la collaboration avec les mandataires ainsi que des investissements qui seront consentis par la Ville voire par les futures exploitantes et futurs exploitants.

3.5.1 Investissements consentis par la Ville

Faute de chauffage centralisé, il est important d'avoir à l'esprit que tous les espaces ne sont actuellement pas forcément exploitables toute l'année car ils ne sont pas chauffés. Il en est ainsi de la salle de réception au rez inférieur de la Maison vigneronne du bar à vin). La propriétaire entreprendra ces travaux d'extension de chauffage et d'isolation des volumes concernés après avoir validé le projet d'exploitation qui lui paraîtra le plus adapté dans sa faisabilité spatiale, temporelle et financière et après avoir eu recours à des mandats externes de spécialistes.

En fonction du résultat des mandats donnés à des bureaux spécialisés CVSE (chauffage, ventilation, sanitaire et électricité), sécurité incendie et optimisation énergétique, la Ville de Lausanne listera les améliorations nécessaires dans un calendrier à déterminer pour assurer un modèle d'exploitation standard et relativement polyvalent pour une reprise et un développement progressif de l'exploitation à convenir avec les futures exploitantes et futurs exploitants.

3.5.2 Investissements complémentaires des futures exploitantes et futurs exploitants

Sur la base de l'inventaire du mobilier et du matériel (annexe 7), de la visite effectuée, des questions posées et réponses fournies, la Ville sera en mesure de mettre à disposition les locaux tels que décrits dans le présent document (au point 3.1).

Toute modification, extension des affectations et des prestations qui pourrait être proposée par les candidates et candidats devra apparaître dans son dossier et nécessitera une importante collaboration avec la propriétaire avant de pouvoir être mise en œuvre. Les investissements qui pourraient ainsi être consentis par la propriétaire auront dès lors une incidence sur le loyer et les investissements consentis par les futures exploitantes et futurs exploitants sur la durée de l'exploitation proposée étant entendu que les investissements fixes devront être amortis en principe dans un intervalle de 5 ans ou à convenir.

In fine, si le concept d'exploitation proposé devait aller à l'encontre des équipements choisis et que ceux-ci sont agréés dans la phase de développement, ils pourraient être imputés financièrement aux exploitantes et exploitants à hauteur de la plus-value que cela supposerait en fonction de prix standards arrêtés.

Par ailleurs, les exploitantes et exploitants prendront à leur charge tous les autres coûts d'équipements nécessaires à l'exploitation (décoration, mobilier, luminaire, matériel de cuisine et de salle, équipements du bar, petit inventaire, etc.) en complément de ce que la Ville possède déjà.

Le plan d'investissement prévu par les exploitantes et exploitants sera détaillé dans leur dossier de candidature.

4. Clauses relatives à la procédure

4.1 Calendrier

Le calendrier ci-dessous est présenté à titre informatif et peut être sujet à modifications :

Publication de l'appel d'offres	30 août 2023
Visite du site	les visites s'effectueront le mercredi 20 septembre 2023
Dépôt des questions	8 octobre 2023
Dépôt des dossiers de candidature	1er décembre 2023
Auditions des candidates et candidats	dès le 15 janvier 2024
Présentation du choix de la commission à la Municipalité	février 2024
Désignation des exploitantes et exploitants et communication	mars 2024
Etablissement des contrats	mars-avril 2024
Début de l'exploitation	avril-mai 2024

Entre la désignation des candidates choisies et candidats choisis et la réouverture de l'exploitation, un intervalle de quelques mois pourrait se révéler nécessaire selon le concept, les démarches administratives et/ou des aménagements légers nécessaires à entreprendre avant la reprise de l'exploitation

Afin de favoriser une réouverture avec les nouvelles exploitantes ou nouveaux exploitantes et nouveaux exploitants dans les meilleurs délais, il est proposé que les travaux de minimales importances effectués par la Ville ou par les exploitantes et les exploitants soient effectués avant le printemps 2024.

Pour les travaux plus conséquents nécessitant éventuellement des demandes de permis et des mises à l'enquête, ils devront être envisagés, autorisés et entrepris après la réouverture de l'exploitation en s'accommodant des activités déjà en place qui devront si possible être au maximum maintenues.

4.2 Liste des documents à fournir

Les candidates et candidats doivent présenter un dossier comprenant :

- une copie signée de l'annexe 1 : « Engagements des candidates et candidats » ;
- une lettre de présentation et de motivation (une page A4) ;
- le concept et le projet d'exploitation avec indication des surfaces d'exploitation sur plan et/ou croquis ;
- une présentation des prestations proposées (table et chambres d'hôtes, vente et dégustation de vins, vente d'autres produits, location des salles, organisation d'événements, etc.) avec mention de leur prix ;
- une description de l'équipement de la ou des cuisine(s) nécessaire(s) au bon fonctionnement du concept ;
- une description de l'organisation (effectifs, fonctions, rémunérations prévisionnelles, etc.), des partenariats éventuellement prévus et de la forme juridique envisagée ;
- un budget d'investissements à court, moyen et long terme (y.c. liste des investissements prévus) avec la preuve de la capacité financière et l'origine des fonds nécessaires aux investissements et au démarrage de l'exploitation ;
- un budget annuel d'exploitation (sur cinq ans) ;
- le curriculum vitae des personnes responsables de l'exploitation avec mise en évidence de l'expérience liée à l'exploitation proposée ;
- une copie de certificat d'aptitudes de cafetier restaurateur pour l'exerçant, si déjà connu ;
- un extrait de l'Office de poursuites et faillites et du casier judiciaire récents (moins de trois mois) de chaque porteur ou porteuse du projet ;
- pour les personnes physiques : copie de la dernière déclaration d'impôts ;
- pour les personnes morales : extrait du registre du commerce et attestation de paiement des charges sociales (AVS, AI, APG, AF, LPP, LAA, et maladie), de la TVA et des impôts (datés de moins de trois mois).

Seuls les dossiers complets seront examinés.

4.3 Langue officielle

Tous les documents remis sont rédigés en français.

4.4 Remise des projets et mode de transmission

Les dossiers complets devront être déposés à la réception du Service des parcs et domaines au plus tard **le 1er décembre 2023 à 16h30**,

à l'adresse suivante :

Ville de Lausanne
Service des parcs et domaines
Château Rochefort – Dossier d'appel d'offres
Avenue du Chablais 46
1007 Lausanne

avec la mention « CONFIDENTIEL »

Tous les documents sont remis sous forme de dossier papier au format A4, avec lettre d'accompagnement signée ainsi qu'une copie du dossier complet au format PDF sur clé USB.

Les candidates et candidats sont responsables de l'acheminement et du dépôt de leur dossier dans le délai et à l'endroit indiqués.

Tout dossier qui parviendrait hors délai sera refusé, sans recours possible des candidates et candidats.

4.5 Visite des locaux et du site

Une visite des locaux et du site est vivement recommandée afin de bien visualiser les éléments décrits dans cet appel d'offres et de proposer un projet d'exploitation adapté au lieu et aux conditions proposées.

Une visite sera organisée, sur inscription, le 20 septembre 2023 ; les horaires seront communiqués sur la page internet www.lausanne.ch/oenotourisme.

4.6 Indemnisation

Les prestations fournies pour l'établissement des dossiers de candidature à cet appel d'offres ne donnent droit à aucune indemnité ou rémunération.

4.7 Vérifications

Les candidates et candidats autorisent le Service des parcs et domaines à vérifier toutes les informations mentionnées dans les dossiers de candidature.

5. Recevabilité de l'offre

Le Service des parcs et domaines ne prendra en considération que les dossiers de candidature qui respectent les conditions de participation, à savoir les dossiers qui :

- sont complets ;
- sont arrivés dans le délai imposé, dans la forme et à l'adresse fixées ;
- sont rédigés dans la langue exigée.

5.1 Motifs d'exclusion

Une fois la recevabilité du dossier vérifiée, la commission d'évaluation procédera à une vérification plus approfondie sur les aspects suivants :

- le dossier provient de candidates et candidats ayant les compétences requises ;
- le dossier est rempli complètement selon les indications de l'organisateur ;
- le dossier est signé et daté par la ou les personnes responsables du dossier de candidature.

Outre les motifs de non-recevabilité de leur dossier et si ce dernier n'a pas été exclu de la procédure à la suite de la vérification des éléments ci-dessus, les candidates seront également exclues et les candidats exclus de la procédure s'ils ou elles trompent ou cherchent à tromper intentionnellement la commission d'évaluation en déposant des documents faux ou erronés, en fournissant des informations caduques ou mensongères, en proposant des preuves falsifiées ou non certifiées officiellement et s'ils ou elles ont modifié les bases d'un document remis via le support USB ou sous forme papier. Pour le surplus, d'autres motifs d'exclusion figurant dans la législation peuvent être invoqués par l'organisateur.

5.2 Conflits d'intérêts

Il appartient aux candidates et candidats d'annoncer à l'organisateur, au plus tard lors du dépôt de son offre, s'ils ou elles sont susceptibles de se trouver en conflit d'intérêt avec des membres de la commission d'évaluation dont la liste nominative sera communiquée, en principe début novembre, sur la page internet www.lausanne.ch/oenotourisme. Si un conflit d'intérêt est déterminé par le fait qu'une ou un soumissionnaire possède un lien de parenté ou économique privé avec l'une ou l'un des membres du comité d'évaluation, il appartiendra alors à l'organisateur de constituer la commission d'évaluation en vue de remédier à ce conflit d'intérêt.

5.3 Consortium d'entreprises

Le consortium de plusieurs sociétés n'est pas admis.

En revanche, si la société n'est pas encore constituée au 1er décembre 2023, soit à la date de dépôt du dossier, la candidature est possible, mais la forme de la société future doit être mentionnée avec les membres de ses organes et son capital. La société devra être créée dans les 30 jours qui suivent le choix de l'exploitant, à défaut, l'offre pourrait être écartée.

5.4 Sous-traitance et partenariat

La sous-traitance n'est en principe pas admise.

Des partenariats avec des prestataires spécifiques sur le plan de l'organisation d'événements peuvent être envisagés comme par exemple des traiteurs externes le temps que des équipements complémentaires internes permettent de rendre l'exploitation autonome.

5.5 Crowdfunding

Le crowdfunding (ou tout mode de financement similaire) n'est pas autorisé.

5.6 Devise

La devise monétaire officielle est le franc suisse (CHF). Tous les documents financiers remis devront être exprimés dans cette devise.

5.7 Offres partielles, variantes et modifications

Les offres partielles et les variantes ne sont pas admises. Un dossier déposé ne peut pas être modifié ou complété après le délai de dépôt fixé par l'organisateur. A l'échéance dudit délai, les candidates et candidats ne peuvent donc plus corriger ou faire corriger des documents transmis à l'organisateur.

5.8 Durée de l'offre remise

L'offre remise par les candidates et candidats est valable jusqu'à la mise en exploitation de l'établissement, soit en principe au printemps 2024. Une offre déposée est considérée comme définitive et ferme. Elle ne peut plus être retirée unilatéralement par le soumissionnaire durant la période de validité fixée par l'adjudicateur à moins d'une justification telle qu'une procédure de sursis concordataire, de mise en faillite ou de mise en poursuite, susceptible de remettre en question le bien-fondé de la décision d'adjudication.

6. Choix des candidat-es

6.1 Commission d'évaluation

Les futures exploitantes et futurs exploitants seront sélectionnées et sélectionnés par une commission d'évaluation, nommée par la Municipalité de Lausanne et qui sera composée de divers représentants administratifs concernés par ce projet et présidée par Mme Natacha Litzistorf, Conseillère municipale et Directrice du Logement, de l'environnement et de l'architecture (LEA).

La commission d'évaluation se réserve la possibilité de solliciter - au début ou en cours du processus de sélection - l'avis consultatif de différentes expertes et différents experts, en particulier du milieu de l'œnologie, de la restauration, de l'hébergement et/ou du tourisme.

6.2 Critères d'appréciation

Les dossiers des candidates et candidats seront jugés sur la base des critères suivants :

- Conformité avec l'appel à projet ;
- Qualité et originalité du concept développé ;
- Faisabilité financière et viabilité économique du projet ;

- Expériences des candidates et candidats et organisation et qualification des personnes clés ;
- Plus-value en termes de développement durable.

Ces critères peuvent toutefois ne pas être exhaustifs et l'ordre dans lequel ils sont mentionnés ne pas nécessairement correspondre à un ordre de priorité.

6.3 Procédure de sélection

L'organisateur ne procédera pas à une ouverture publique des dossiers de candidature.

La commission d'évaluation analysera l'ensemble des dossiers complets reçus et procédera aux auditions en un ou deux tours si nécessaire.

Une invitation sera envoyée aux candidates et candidats présélectionnées et présélectionnés. Les personnes non retenues seront remerciées en cours ou en fin de procédure suivant la qualité de leur dossier et la longueur de la procédure.

Après l'analyse des dossiers reçus et présélectionnés, auditions, discussions et déterminations, la commission d'évaluation établira un préavis à l'attention de la Direction du Logement, de l'environnement et de l'architecture (LEA) qui se déterminera sur la candidature retenue et/ou sur la suite de la procédure. Elle en informera la Municipalité de Lausanne et celle d'Allaman.

Cette décision sera notifiée par écrit aux candidates et candidats choisies et choisis et fera l'objet d'une communication officielle par voie de presse.

7. Questions et réponses

Toutes les questions sont à adresser par écrit à l'adresse courriel : parcs.domaines@lausanne.ch d'ici au 8 octobre 2023 au plus tard avec la mention : *Château Rochefort - Appel d'offres*.

L'organisateur ne traitera aucune demande par téléphone. Les questions seront précises et concises et feront référence à un chapitre, un point ou un document remis par l'organisateur. Ce dernier se réserve le droit de refuser de répondre aux questions qui n'ont pas de rapport direct avec le présent appel d'offres.

Les réponses apportées aux questions posées seront publiées, mi-octobre 2023 au plus tard, à l'adresse suivante www.lausanne.ch/oenotourisme de façon à ce que toutes et tous les candidates et candidats puissent bénéficier des mêmes informations.

8. Annexes

1. Engagements des candidates et candidats
2. Photos du site sur <https://chateau-rochefort.ch/>
3. Informations sur les Domaines de la Ville de Lausanne sur le site internet : [Les Domaines de la Ville de Lausanne – Ville de Lausanne](#)
4. Plan de situation et entretien extérieur
5. Plans et affectation des locaux
6. Liste détaillée des locaux existants

7. Inventaire du mobilier et du matériel appartenant à la Ville
8. Politique en matière de développement durable
9. Principes pour des achats alimentaires sains et durables
10. Conditions locatives et d'exploitation, dispositions administratives et financières
11. Liste de prix des Vins des Domaines de la Ville