



Réponse au postulat de Mme Sophie Michaud Gigon et consorts

« Collection de l'Art Brut : un café-restaurant pour le Musée et le quartier »

Rapport-préavis N° 2018 / 53

Lausanne, le 1^{er} novembre 2018

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs,

1. Résumé

Chère à Lausanne, la Collection de l'Art Brut développera dès mars 2019 des liens particuliers avec l'ancienne Auberge de Beaulieu, offrant ainsi une offre de restauration de qualité pour son public et améliorant, de fait, l'accueil de manière générale.

A la libération de l'établissement par son précédent locataire, l'exploitation du café-restaurant attenant au musée a été mise au concours. Un des critères clé de l'appel d'offres a été notamment la création de synergies durables avec l'institution culturelle voisine, critère dûment rempli par la société LAB Sàrl qui reprendra l'exploitation du café-restaurant dès le mois de mars 2019.

La nouvelle exploitation promet une ambiance conviviale propice à la créativité et proposant une offre intergénérationnelle, à prix abordables, équilibrée et multiculturelle. Les horaires, mais aussi les menus seront adaptés aux différents publics et usagers des lieux, visiteurs de la Collection de l'Art Brut et du site de Beaulieu, riverains et familles qui sauront trouver de quoi les sustenter en tout temps.

2. Objet du rapport-préavis

Par le présent rapport-préavis, la Municipalité répond au postulat de Mme Sophie Michaud Gigon et consorts « Collection de l'Art Brut : un café-restaurant pour le Musée et le quartier ».

3. Préambule

Par leur texte, déposé le 24 mai 2016 et renvoyé pour étude et rapport à la Municipalité, le 15 juin 2016, les postulants invitent la Municipalité à évaluer et saisir les opportunités qui lui sont présentées pour offrir à la Collection de l'Art Brut « un café-restaurant de qualité » et ainsi « valoriser ce lieu pour les Lausannois-es ».

4. Réponse de la Municipalité

La Municipalité partage la position de la postulante quant à la valorisation de la Collection de l'Art Brut et l'amélioration de ses conditions d'accueil du public. A ce titre, elle affirme dans son programme de législature 2016-2021 sa volonté d'adopter un plan stratégique pour le développement et la pérennité du musée. Par ailleurs, la question de la valorisation de l'institution par notamment l'amélioration de l'accueil du public est également abordée dans le rapport-préavis N°2015/01 « Politique culturelle de la Ville de Lausanne ».

Dès lors, à la libération contractuelle de l'ancienne Auberge de Beaulieu, établissement public voisin de la Collection de l'Art Brut, à fin avril 2018, un appel d'offres pour la reprise de l'exploitation de cette auberge a été conduit en phase avec la position de la Ville quant à l'avenir du quartier et de ses institutions.

Par sa politique publique en matière d'établissements publics, la Ville cherche à créer des synergies entre ses cafés-restaurants et le contexte environnemental, culturel, économique et social dans lequel ils s'intègrent. A ce titre, LAB Sàrl a été choisie, proposant une exploitation innovante et créative, prête à créer des synergies avec la Collection de l'Art Brut voisine. Répondant à tous les critères mentionnés dans l'appel d'offres, le nouvel exploitant a su convaincre les membres de la commission d'attribution dont faisait partie notamment la directrice de la Collection de l'Art Brut. Les candidat-e-s étaient tenus de présenter un concept original, accessible et de qualité reposant principalement sur une analyse des besoins du quartier et proposant des synergies avec les institutions voisines, notamment la Collection de l'Art Brut. Répondant à ces conditions, le dossier retenu met particulièrement en avant l'intégration des publics du quartier ainsi que les synergies souhaitées, deux éléments fondamentaux de cet appel d'offres et en lien avec la demande de la Municipalité.

La nouvelle exploitation promet une ambiance conviviale propice à la créativité en proposant une offre intergénérationnelle, équilibrée, multiculturelle et à prix abordables. Habitué d'une cuisine de saison et « faite maison », le chef proposera des compositions hebdomadaires et quotidiennes « sur ardoise », au fil des saisons, en travaillant avec des produits frais, locaux et dans le respect de l'environnement.

Cette nouvelle offre s'inscrira activement dans la dynamique du quartier, tant auprès des clients de la Collection de l'Art Brut, ceux du site de Beaulieu, des riverains ou encore du public estudiantin voisin. Parmi les intentions des futurs exploitants figurent notamment l'adaptation des horaires de l'établissement en fonction, d'une part, de l'ouverture du musée et, d'autre part, de la fréquentation des lieux en soirées des gens du quartier ; l'organisation d'événements (vernissages ou autres manifestations) en partenariat avec la Collection de l'Art Brut, une communication traduite en langues étrangères (anglais en tout cas) ; un accueil et des propositions de menus adaptés aux plus jeunes ; une ambiance et un décor en phase avec les collections exposées dans l'institution voisine et l'animation des surfaces extérieures (cour pavée, cuisine d'été, terrasse) pour petits et grands.

5. Cohérence avec le développement durable

Le projet retenu pour la nouvelle exploitation de l'Auberge de Beaulieu se veut durable dans son organisation et sa mise en place. Proposant une cuisine inventive, laissant une bonne place aux mets végétariens, valorisant des produits locaux de qualité issus d'une politique du « kilomètre zéro », la future exploitation s'engage à contribuer à la politique durable de la Ville.

Le non-gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets sont également des points centraux de la future exploitation de l'auberge. L'usage de bouteilles en PET sera réduit. Des partenariats avec des fournisseurs utilisant des récipients en verre seront favorisés.

Par ailleurs, la décoration de l'auberge sera pensée et construite avec du mobilier et des matériaux simples proposant ainsi une atmosphère conviviale et chaleureuse qui fasse écho à l'environnement culturel de l'établissement.

Enfin, comme dans tous les établissements publics gérés par la Ville, le respect de la Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse sera stipulé dans le contrat de bail.

6. Aspects financiers

6.1 Incidences sur le budget d'investissement

Ce rapport-préavis n'a pas d'incidence sur le budget d'investissement de la Ville.

6.2 Incidences sur le budget de fonctionnement

Ce rapport-préavis n'a pas d'incidence sur le budget de fonctionnement de la Ville.

7. Conclusions

Eu égard à ce qui précède, la Municipalité vous prie, Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir prendre les résolutions suivantes :

Le Conseil communal de Lausanne,

vu le rapport-préavis N° 2018 / 53 de la Municipalité, du 1^{er} novembre 2018 ;

ouï le rapport de la commission nommée pour examiner cette affaire ;

considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour,

décide :

d'adopter la réponse de la Municipalité au postulat de Mme Sophie Michaud Gigon « Collection de l'Art Brut : un café-restaurant pour le Musée et le quartier ».

Au nom de la Municipalité

Le syndic
Grégoire Junod

Le secrétaire
Simon Affolter