

A black and white photograph of a restaurant interior. In the foreground, a woman with long hair is seen in profile, looking towards the right. In the center, a man with glasses is looking down. The background features a large window with a grid pattern, through which a kitchen area with white tiled walls and a person in a white shirt is visible. A large, round, industrial-style light fixture hangs from the ceiling.

**BRÛLERIE - ÉPICERIE - RESTAURANT**

**- Place de la Riponne -  
Lausanne**

# *Table des matières*

1. La sàrl et ses personnalités
2. Le Lieu
3. Public cible
4. Projet
  - 4.1 Brûlerie
  - 4.2 Epicerie - vente à la coupe
  - 4.3 Bar-restaurant
  - 4.4 Terrasse
5. Contacts

## ***1. La Sàrl et ses personnalités***

Nous avons constitué une Sàrl dont le but est l'exploitation d'un nouveau lieu de vente de produits régionaux. Dans la Sàrl se retrouvent des personnalités expérimentées dans le milieu de la restauration Lausannoise et Romande. Plusieurs membres de la Sàrl ont la licence d'exploitation de café restaurant du canton de Vaud. Les associés de cette société sont :

- Christine Gavillet et Eric Borgeaud  
Ils travaillent dans la restauration depuis plus de 30 ans avec succès. Ils ont d'abord su faire connaître un restaurant de campagne situé à Dommartin dans toute la région Lausannoise et plus. Ils ont ensuite monté à Lausanne le premier café restaurant bar avec musique, le Café la Bossette, qui a su allier un choix immense de bières, une restauration de qualité et un accueil qui a, par son succès, prouvé qu'il était d'excellente qualité. Le succès et la réputation ont été immenses. Puis vient le projet de la première Brasserie artisanale Lausannoise et de son café bar qui est depuis devenu un classique de la ville avec ces bières artisanales et ses pizzas dont la renommée est excellente. Les autres associés ont été contaminés par ce dynamisme et cette originalité en travaillant à leurs côtés.

- Suzanne Rüfenacht  
Elle a travaillé 5 ans à la Brasserie du Château puis en a repris la gérance pendant un peu plus de 3 ans. Elle a depuis repris avec succès la Buvette Port-Choiseul à Versoix où elle a proposé en première romande des Bagels fait maison et une cuisine basée sur la fraîcheur des produits.

- Alexandre Charlet, David Milliquet et Kenji Steiner  
Ils ont quant à eux repris la gérance de la Brasserie du Château depuis 5 ans, après y avoir travaillé chacun durant plusieurs années. Ils ont continué à développer ce lieu qui est un rendez-vous incontournable de la vie Lausannoise. Ils apportent de nouvelles idées et assurent par leur présence un excellent accueil à leur nombreuse clientèle.

## ***2. Le Lieu***

Ouvert à Lausanne en 1964, fermé en 1998, l'ancien restaurant Mövenpick jouit d'une situation unique. Proche des transports publics (M2, bus t1), il est situé au milieu de la ville dans un cadre vivant et dynamique. Les espaces intérieurs et extérieurs et son emplacement en font un lieu unique avec un potentiel d'exploitation et d'innovation particulier.

## ***3. Public cible***

Le lieu s'adressera à tout le monde. Touristes et locaux pourront se retrouver et apprécier l'atmosphère de ce cadre unique. Pour les nombreux employés de bureaux et commerçants du quartier, s'ajoutera une nouvelle adresse pour se restaurer durant leur pause de midi. Les étudiants de la BCU pourront également venir se restaurer à un prix abordable. La situation centrale et la proximité avec l'offre culturelle de la ville (musées, quartier de la cité, cathédrale) en font une halte idéale pour les touristes. Enfin, il s'adresse aux personnes de toutes générations et tout milieu social. La volonté étant de mélanger les genres et de favoriser les échanges.



## 4. *Le Projet*

Actifs dans le quartier depuis de nombreuses années, il nous tient à cœur de participer à la redynamisation de la place de la Riponne. Nos années d'expérience acquises dans le domaine de la restauration, de la fabrication et de la transformation artisanale de biens de consommation répondent pleinement aux critères demandés. Désireux d'apporter un concept convivial et novateur en ville, nous projetons d'exploiter ce lieu au maximum de ses capacités afin qu'il reste vivant été comme hiver.

Pour ce faire, ce lieu dispose d'une terrasse attractive sur laquelle nous envisageons plusieurs animations durant la période estivale. La terrasse sera bien évidemment aménagée afin que tout un chacun se sente à l'aise et y passe un moment agréable.

A l'intérieur de l'établissement, le rez-de-chaussée peut être séparé en plusieurs entités tout en gardant la même ligne directrice qui est l'élaboration et la préparation de produits artisanaux. Ainsi, une partie sera dédiée à la torréfaction du café tandis que l'autre proposera boissons et restauration.

Ainsi cet endroit deviendra un réel espace de rencontres et d'échanges où lausannois comme touristes pourront se mélanger et apporter une dynamique nouvelle à ce lieu et ses alentours.

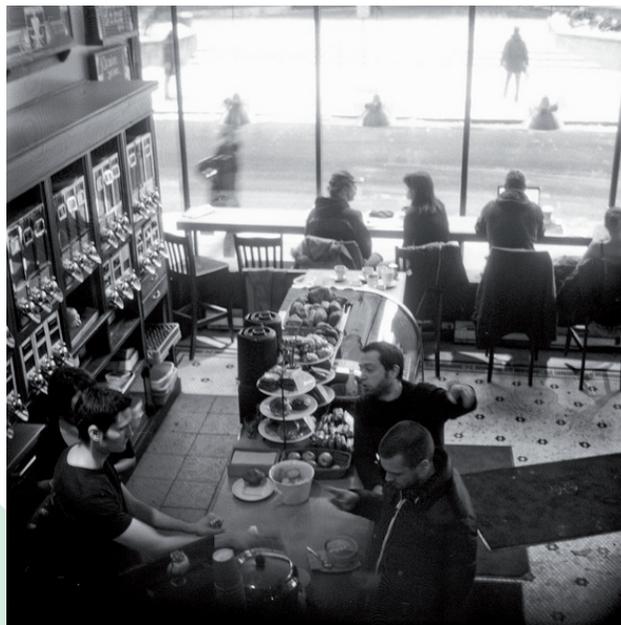


## 4.1 La Brûlerie

Torréfiant le café depuis plusieurs années, il nous tient à cœur d'ouvrir la première brûlerie artisanale lausannoise. Ce lieu sera destiné en majeure partie à la vente du café et ses dérivés. Ces produits seront disponibles sur place et à emporter.

### *Aménagement :*

La brûlerie se situera dans le local rénové à gauche de l'entrée principale. Nous y installerons notre machine à torréfier avec laquelle nous produirons notre propre café au gré de la demande. La grande baie vitrée coulisante permettra une ouverture des lieux sur la terrasse et attirera l'œil des passants sur le torréfacteur. La salle sera décorée de manière à ce que les clients ressentent le côté artisanal et ancien de cet art qu'est la torréfaction. Des sacs de café en toile de jute orneront la salle et le mobilier sera composé principalement de matériaux boisés. Le café à emporter devenant de plus en plus populaire, un grand bar permettra de servir les clients au plus vite. De petites tables de bistrot seront également disponibles pour les personnes désireuses de consommer sur place. L'offre de café sera variée et comprendra différents assemblages afin de satisfaire tous les goûts. Ils seront bien sûr déclinés dans toutes leurs variantes

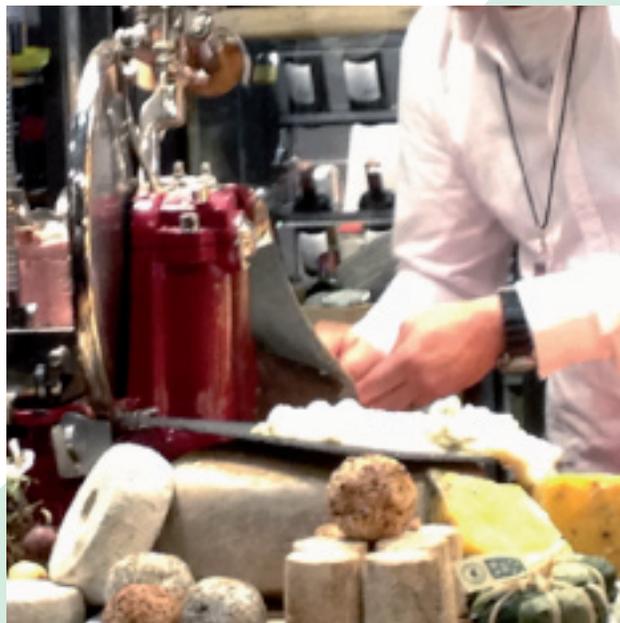


(glacé, frappé, cappuccino...)  
Pour compléter cette offre, des pâtisseries  
maisons (muffins, cheesecakes...) seront  
disponibles.



## 4.2 L'épicerie - vente à la coupe

L'épicerie se situera devant les actuelles cuisines et sera divisée en plusieurs espaces de vente. Un partenariat avec des maraîchers et producteurs de la région sera mis en place afin qu'ils puissent occuper ce lieu et proposer leurs produits locaux au gré des saisons (charcuteries, jambons, saucissons, viandes froides, fromages). La vente se fera au poids et pourra être consommée sur place (en terrasse ou en salle) et à emporter. Parallèlement à cette offre dans le bar-restaurant nous proposerons également de la petite restauration que nous confectionnerons dans les cuisines.



### 4.3 *Le Bar-Restaurant*

Le Restaurant sera attenant à l'épicerie et comprendra un grand bar et de nombreuses places assises où il sera possible de consommer les produits de l'épicerie ainsi que des plats dits de restauration rapide (Pizza à la tranche, bagels, grillades, soupes et sandwiches). Ceux-ci ce seront entièrement faits maison. Durant le weekend, nous proposerons également des brunchs. La carte sera disponible sur place ou à emporter afin de satisfaire tout le monde. Des boissons telles que bières artisanales, vins de la région, cocktails avec ou sans alcool et différentes boissons non alcoolisées seront servies. La salle sera entièrement ouverte et comprendra du mobilier disparate. Nous retrouverons, à l'image de la terrasse, de grandes et petites tables ainsi qu'un espace lecture avec canapés et bibliothèque.



## 4.4 Terrasse

### *Animations :*

Durant la période estivale, des concerts en plein air seront proposés à intervalle régulier. La programmation se voudra éclectique tout en privilégiant des artistes locaux.

Des démonstrations et ateliers de torréfaction de café seront également proposés au public. Torrifiant notre café depuis plusieurs années pour La Brasserie du Château, nous avons acquis un savoir faire dont nous nous ferons un plaisir de partager avec les personnes curieuses de connaître les processus d'élaboration d'un café artisanal.

### *Aménagement :*

Soucieux de vouloir faire de cet espace un lieu accueillant et convivial, l'aménagement de la terrasse sera pensé afin qu'il se dégage une atmosphère chaleureuse. Le mobilier sera donc composé autant de longues tables avec des bancs que de petites tables basses et chaises. Pour que ces personnes puissent profiter de la terrasse en soirée, l'éclairage sera constitué de guirlandes lumineuses surplombant toute la terrasse et de lampes d'apoints mobiles que le personnel pourra déplacer en fonction de l'ambiance de la soirée. Afin de rendre le lieu plus vivant, diverses plantes orneront



toute la terrasse. Les structures en béton de la terrasse se prêtent parfaitement à la pose de plantes grimpantes. Cet apport de végétation en fera un îlot de verdure bienvenu en centre ville.



## ***5. Contacts***

### ***Eric Borgeaud***

Place du Tunnel 2  
1005 Lausanne  
021/864'31'46  
rico@biereduchateau.ch

### ***Christine Gavillet***

Route du Mollendruz 20  
1148 Mont-la-Ville  
021/864'31'46  
christine@biereduchateau.ch

### ***Suzanne Rüfenacht***

Montagibert 10  
1010 Lausanne  
079/347'91'15  
suenacht@c14.ch

### ***David Milliquet***

Av. Université 9  
1005 Lausanne  
076/345'24'83  
epicetavie@gmail.com

### ***Kenji Steiner***

Av. Echallens 74  
1004 Lausanne  
076/402'81'18  
kenji.steiner@gmail.com

### ***Alexandre Charlet***

Av. Echallens 82  
1004 Lausanne  
076/330'99'71  
alexandre\_charlet@hotmail.com

### ***Architecte***

*Kurt Hofmann*  
Atelier d'architecture Hofmann et Gailloud  
Av. de l'Université 9  
1005 Lausanne