

Rapport de la commission des pétitions chargée d'examiner la pétition intitulée: «En faveur de la conservation du statut de restaurant de l'établissement Restaurant de l'île Rousseau».

Rapport de M. Pascal Rubeli.

La pétition P-117 a été renvoyée à la commission des pétitions par le Conseil municipal lors de sa séance du 6 octobre 2004. La commission a traité cette pétition au cours des séances des 22 novembre 2004 ainsi que des 28 février, 18 avril et 2 mai 2005, sous la présidence de M. Jean-Charles Rielle.

Le rapporteur tient à remercier M^{lle} Olivia Di Lonardo pour l'excellente tenue des notes de séances.

Texte et documents de la pétition

(Voir annexes.)

Séance du 22 novembre 2004

Audition de M. Frédéric Heu, pétitionnaire

M. Heu explique qu'il est le fermier du Restaurant de l'île Rousseau depuis cinq ans. Il s'est épris de cet endroit, car il l'a trouvé magique, unique. Lorsqu'il a appris que l'ancien exploitant, M. Mathieu, remettait le restaurant, il s'est senti investi d'un rôle pour exprimer ce que ressent un groupe de personnes dont il fait partie ainsi que de nombreux clients.

En cinq ans, le chiffre d'affaires a plus que doublé, puisqu'il a augmenté de 118%. Le loyer mensuel a passé d'une moyenne de 2700 à 6000 francs. Le restaurant a du succès. Les résultats d'exploitation montrent que les gens y viennent. Les clients qui fréquentent le restaurant sont surtout genevois, sauf aux mois de juillet et août où ce sont surtout des touristes.

Pour la pétition, il a recueilli en peu de temps, du 10 septembre à la fin du même mois, près de 600 signatures. Il emploie pendant la saison 10 à 12 personnes issues du marché local et il ne pense pas qu'avec un tea-room il y aurait autant d'emplois.

Une vie se crée autour de l'île le soir. D'après la gendarmerie, il y a moins de problèmes de sécurité jusqu'à l'heure de fermeture de l'établissement.

Sur le plan du site, c'est emblématique pour la Ville de Genève. M. Heu pense que de faire de la restauration au bord de l'eau est un plus, un tea-room serait un moins. Il y a des améliorations à faire. Certains travaux devaient être effectués par la Ville, mais rien n'a été fait. Il fait les choses artisanalement et il pourrait procéder par étape, car il y a des effets visuels à rétablir. M. Heu pourrait faire autre chose, comme des salades, des grillades et du poisson, ou continuer la restauration en ayant moins de production, de manière plus adéquate pour le site.

Le restaurant est difficile à exploiter, car il se trouve dans le conduit de la bise. Il fait 3 à 5 degrés de moins que sur les quais. M. Heu affirme qu'un tea-room n'attirera pas les clients. Les arbres amènent de l'ombre; avec le vent, la bise et le mauvais temps, c'est un vrai challenge d'exploitation. La restauration et les consommations prises pendant les repas représentent 80 à 85% de son chiffre d'affaires.

Des travaux ont été votés pour la mise en place d'un collecteur et de toilettes et cela devrait régler une partie du problème de conformité. La Ville a investi dans pas mal d'établissements ces deux ou trois dernières années, tels que le Lacustre et les Bastions, mais rien n'a été entrepris pour l'Ile Rousseau. Cela fait quarante-cinq ans que ce lieu est destiné à la restauration et il n'y a jamais eu d'investissements sérieux faits par la Ville.

M. Heu demande s'il ne serait pas possible de créer un certain nombre d'aménagements en relation avec la beauté de cet endroit. Mais il y a urgence vu que la saison prochaine débute en avril et que le projet du Service des bâtiments est de tout démonter pour faire un tea-room. Ne serait-il pas possible d'aller dans un sens qui satisferait tout le monde?

Un commissaire demande combien de repas sont servis en moyenne par jour.

M. Heu répond que tout dépend du moment de la saison. En avril: entre 30 et 40 repas par jour et, dès la mi-mai, avec le service du soir, il sert entre 150 et 180 couverts pendant les grands jours.

A la question de savoir s'il a investi personnellement et, si oui, combien, M. Heu répond qu'il a racheté l'inventaire de son prédécesseur pour un montant de 135 000 francs, hors taxes. Il a ensuite procédé à plusieurs investissements, totalisant un montant de 300 000 francs environ. L'amortissement se fait sur six mois d'exploitation, les frais d'entretien, de réparation et de remplacement de matériel représentent 30 000 à 40 000 francs chaque année.

Le même commissaire demande, si cela devient une buvette, de combien le chiffre d'affaires diminuerait et par là même la redevance.

M. Heu ne connaît pas le projet et ne sait pas ce que la Ville va faire. Il avance toutefois un chiffre de 150 000 à 180 000 francs au maximum.

Il est demandé si, sur l'investissement de 300 000 francs, la totalité a été amortie ou s'il reste quelque chose.

M. Heu répond que fiscalement il reste 150 000 francs.

Un commissaire voudrait savoir si, au niveau comptable, il a perdu la somme précitée.

M. Heu avance que selon le contrat de fermage le matériel doit être repris par le prochain fermier, selon la continuité d'exploitation. Il devra y avoir reprise selon les termes du contrat.

Il est également demandé si, selon lui, il reprendrait le matériel même pour un tea-room.

M. Heu avoue ne pas avoir abordé ce genre de réflexion, bien qu'elle soit importante.

A la demande de la Ville, il vient de finir l'inventaire. Sa valeur ne sera sûrement plus amortie vu qu'il l'a passée à 20%. Les nouveaux fermiers vont devoir racheter du matériel dont ils n'auront pas besoin pour un tea-room et vont sûrement, en plus, devoir investir. La Ville trouvera une solution. Une partie de l'inventaire fera sans doute l'objet d'un accord et sera placée ailleurs.

Ce commissaire constate que «c'est la Ville qui paie». Il questionne M. Heu sur le montant du coût des travaux de démontage.

Dans le projet futur s'il s'agira d'un tea-room ouvert, M. Heu ignore s'ils vont garder le matériel existant; mais, entre le démontage et la restructuration, il y en a au moins pour 100 000 francs. Il est relevé qu'en tout il y en aura donc pour 400 000 francs.

Un commissaire demande si le restaurant est un concurrent sérieux pour le Lacustre et si ce dernier subirait une influence s'il fermait.

M. Heu pense que si des établissements font synergie et sont de qualité cela ne peut être que bénéfique pour la Ville, tant sur le plan touristique que pour la vie genevoise. C'est bien que la Ville ait des porte-chapeaux, ce sont des endroits primordiaux. Il n'y a pas de concurrence entre ces deux établissements, il y a du potentiel pour les deux. Au Restaurant de l'Île Rousseau, on a les pieds dans l'eau et on est en face du jet d'eau.

Le commissaire s'interroge, par rapport à ces investissements personnels et son engagement, sur ce que le fermier va devenir, à savoir s'il va devoir trouver autre chose.

M. Heu rétorque qu'il a eu beaucoup de plaisir à travailler à l'Île Rousseau. Ses relations avec la Gérance immobilière municipale (GIM) ont toujours été très bonnes et il n'a jamais eu de problème. Ils ont établi une relation de confiance.

M. Heu pensait donc pouvoir maintenir son bail et il a donc investi. On lui a souvent répété qu'il serait longtemps à l'Île Rousseau. Il en est de même avec le Service des bâtiments. Il lui est demandé s'il n'est pas inquiet pour son avenir. M. Heu répond que, en apprenant la «sentence», il a été un peu estomaqué et il s'est renseigné, d'où la pétition. S'il doit trouver quelque chose, il le fera.

Une commissaire demande quel est le chiffre d'affaires qu'il a doublé. M. Heu a doublé le chiffre d'affaires par rapport à l'ancien gérant, la moyenne était de 250 000 francs

La commissaire lui demande s'il est employé sur toute l'année. M. Heu répond qu'il a une autre activité pendant l'hiver.

Lorsqu'il lui est demandé quels sont les arguments avancés par le Conseil administratif, M. Heu répond qu'en raison du succès du restaurant il y a des problèmes au niveau des égouts. La fosse est pompée trois fois par année, mais ce n'est pas conforme. Il faut notamment que ce soit véhiculé et envoyé directement dans les eaux usées. Des canalisations se sont bouchées, car les tuyaux ont plus de 50 ans. Il y aura cependant un nouveau collecteur. C'est à la télévision qu'il a entendu que c'était un argument.

Cette commissaire demande si le problème vient du trop grand nombre de clients.

M. Heu affirme que, entre boire un thé ou manger, cela ne fait pas une grande différence et il ajoute que pour avoir des toilettes il s'est battu pendant trois ans.

Le président ponctue qu'avec le collecteur le problème sera réglé. M. Heu complète en disant qu'il y a des problèmes d'hygiène. Le Service d'hygiène est passé en juillet et l'a informé que l'économat n'était pas conforme aux normes et qu'il y avait des travaux urgents à faire qui coûteraient entre 5000 et 10 000 francs. Il y a aussi des travaux d'harmonisation à faire, par étape, par rapport à l'île. Ce pourrait être un projet d'harmonisation avec un investissement échelonné dans le temps.

Une commissaire demande s'il a parlé avec la Ville et ce que représente un tea-room dans leur esprit. M. Heu dit qu'il s'agit d'un tea-room avec friandises.

La commissaire demande s'il y aura de la petite restauration. M. Heu explique qu'il en a fait en début de saison, mais que les gens ne se déplacent pas pour une quiche. Ils viennent pour des salades, des grillades et du poisson. Ce serait faisable de réduire l'offre et donc de faire moins de gros volumes. Pour attirer les clients, il faut de la restauration. Ce n'est pas un endroit de passage, car il faut le connaître.

Quels sont les horaires d'ouverture en saison? demande un commissaire. M. Heu répond qu'il ouvre vers 10 h-11 h et ferme entre 22 h et 24 h, voire 1 h du matin, s'il s'agit d'une belle soirée.

Une commissaire relève que dans le rapport il parle de ses rapports avec le SEVE, elle demande s’il a pris contact avec ce dernier.

M. Heu a pris contact, mais le SEVE refuse de tailler les arbres, car M. Heu a demandé une petite taille de deux grands arbres. En début ou en fin de soirée, les gens partent car il fait trop froid. Il a envoyé des courriers et téléphoné, mais rien n’a été fait. Il a essayé de leur faire comprendre que pour exploiter une terrasse il faut qu’elle soit ensoleillée.

La commissaire lui demande quels sont les arguments du SEVE. M. Heu répond que ce sont des arbres qu’on ne taille pas car il s’agit d’un bouleau pleureur et d’un tilleul.

Un commissaire demande si la taille devait se faire à l’aplomb de la terrasse ou sur les côtés. M. Heu réplique qu’il s’agit d’une taille de rafraîchissement, le tilleul va maintenant jusqu’au-dessus du kiosque.

Ce même commissaire demande si avec une grande taille il n’a pas peur d’entendre encore plus le bruit engendré par le pont du Mont-Blanc. M. Heu affirme que vu que les troncs et les feuillages sont hauts cela ne changerait rien.

Il est demandé quels sont les investissements les plus importants. M. Heu répond qu’il s’agit de tout le matériel de cuisine, de service, les parasols, l’informatique, les caisses enregistreuses, les fleurs et le petit bar.

A la question de savoir de quel département vient la décision. M. Heu répond qu’il s’agit du département de M. Ferrazino.

Le président le remercie et notifie que d’autres personnes seront vraisemblablement entendues.

Le président ouvre la discussion et le vote éventuel de certaines auditions. Des auditions sont souhaitées. Il met au vote les propositions d’audition de la GIM et des services de M. Ferrazino.

Ces deux auditions sont acceptées à l’unanimité (14 voix).

Séance du 28 février 2005

Audition des représentants des services de M. Ferrazino.

Le président accueille MM. Nils de Dardel et Michel Ruffieux, il les remercie de leur présence.

M. Ruffieux explique qu’il y a très longtemps que le problème se pose. La buvette s’est étendue au fil des années. Les installations existantes ne sont pas conformes à celles d’un restaurant. Ce dernier a été mis en demeure par le Service

d'hygiène. Il s'agit à la base d'un petit temple d'amoureux. La cuisine au sous-sol est contraire aux dispositions légales.

Le Conseil administratif a été mis devant un choix, construire un restaurant ou rendre à l'île Rousseau sa vocation d'origine. L'île Rousseau a été le premier objet classé monument historique. Pour construire un restaurant, il faudrait plusieurs millions. Il y a toujours eu des vellétés de le faire et cela a toujours été refusé. Le Conseil administratif a choisi de mettre un terme à cet usage. Il y a le projet de faire un petit pavillon, un petit temple. Le but est de revenir à un tea-room, sans terrasse fermée. Dans la vision d'un réaménagement, il y a plusieurs hypothèses, mais il y a la volonté de revenir à un lieu romantique, de redonner une unité au sol et de remettre des peupliers.

Un commissaire demande ce qu'il en sera cet été. M. Ruffieux répond que la fermeture est prévue pour la fin de la saison 2006, soit le temps de poser le projet et d'obtenir les crédits. L'exploitant en est informé.

Un commissaire dit apprécier ce lieu et le trouver romantique. Il demande qui sont ces romantiques qui sont arrivés à ces conclusions. Il y avait un engouement de la population pour ce lieu. D'autre part, il demande si les travaux sont importants et s'ils vont empêcher la construction ultérieure d'un restaurant.

M. Ruffieux répond que les installations actuelles sont vétustes, il s'agit là d'une opportunité pour revenir à quelque chose de plus conforme. Cependant, tout est réversible, il y aura toujours possibilité de construire quelque chose. Quant aux travaux, ils seront modestes, soit construire le kiosque, démonter les installations annexes et rendre le sol uniforme.

Il est demandé s'il est prévu d'installer des toilettes. M. Ruffieux répond qu'il n'y aura pas de toilettes publiques sur l'île, mais qu'il y en a sur le quai. Quoi qu'il arrive, le conduit des eaux sera revu.

Une commissaire demande qui a décidé des besoins de la population. Elle demande si les concertations se résument à auditionner Action patrimoine vivant. Elle pense qu'il n'est pas nécessaire de dépenser des millions pour rendre service aux usagers de l'île.

M. de Dardel explique que, l'île Rousseau étant classée monument historique, les règles de transformation sont différentes. De plus, la législation est fédérale. M. Ruffieux précise que certaines dimensions sont à respecter. M. de Dardel dit que pour le restaurant les infrastructures sont lourdes et onéreuses. C'est un souci de présenter au Conseil municipal des projets trop coûteux.

Une commissaire demande qui a laissé se transformer la buvette initiale en restaurant. M. Ruffieux répond que la gestion revient à la GIM. Mais le phénomène est fréquent, on le retrouve au Jardin botanique.

Séance du 18 avril 2005

Audition de M. Mario Cavaleri, directeur de la Gérance immobilière municipale

M. Cavaleri remercie la commission de le recevoir. Le Conseil administratif a pris la décision de démanteler les installations pour rendre au pavillon de l'île Rousseau sa destination première. Il pense intéressant de préciser la situation juridique concernant les rapports liant la Ville de Genève au fermier, M. Heu.

Ce dernier est lié par un bail à ferme non agricole, portant échéance au 31 mars 2005. Il y a une bataille juridique car, au terme du bail de cinq ans, le fermage est censé être remis à l'inscription publique, mais en l'espèce il n'y aura pas de suivi. Il y a une clause contractuelle qui oblige de traiter, pour la reprise du matériel d'exploitation, de fermier à fermier. Il y a une différence entre la valeur du matériel en vue d'exploitation et la valeur de liquidation.

Le Conseil administratif a proposé à M. Heu la poursuite de l'exploitation pendant deux ans, mais sans paiement du matériel à la valeur d'exploitation. M. Heu a fait une contre-offre, en proposant de poursuivre pendant trois ans. Après avoir pris avis auprès de M. Muller, il y a eu acceptation, mais M. Heu a ajouté une condition. Il n'y a donc pas eu d'accord. Un processus juridique est engagé. M. Heu n'a pas rendu les clés, il est donc en situation illicite.

Il y a en parallèle une proposition de crédit, la proposition PR-361, pour le réaménagement du pont des Bergues et l'assainissement des installations sanitaires du restaurant. Les sanitaires ne sont pas reliés au réseau de canalisation des eaux usées.

Il y a cinq ans, quand M. Heu a repris l'exploitation, succédant ainsi à M. Mathieu, il a bien recommencé. Il est difficile de s'organiser pour les saisonniers. Il est possible de trouver des appréciations de l'exploitation sur le site www.restaurant.ch.

Un commissaire demande, étant donné que M. Heu est en situation illicite, s'il est tout de même prêt à payer la redevance de fermage. D'autre part, il souhaiterait savoir si, selon lui, la raison qui a poussé M. Heu à refuser l'offre tient au montant de reprise du matériel ou si cela tient au fait qu'il ne veut pas perdre la somme investie dans l'exploitation du restaurant.

M. Cavaleri répond que le bail est arrivé à échéance et qu'il n'y a pas lieu de le résilier. Ne pas rendre les clés est illicite, mais M. Heu a annoncé qu'il paiera la redevance comme par le passé. Il ne le qualifie donc pas de squatteur. On peut comprendre qu'il ne veuille pas perdre une année de revenus. Mais il est connu d'avance que la procédure juridique va s'étendre sur des mois, voire des années, soit le temps de passer au Tribunal des baux, s'il y a appel à l'instance supérieure, voire au Tribunal fédéral. Cela peut aboutir à une prolongation du bail, au vu des questions d'inventaire, dont la destination demeure aléatoire, et de la plus-value

de la redevance. Il précise qu'ils ne sont pas en mauvais termes avec M. Heu, mais que la situation est particulière. La démarche qu'il a entreprise est bien ciblée, et la Ville de Genève fera valoir ces arguments. La GIM ne fait que mettre en œuvre le démantèlement des installations suite à la décision du Conseil administratif. Les redevances encaissées pour 2005 seront peut-être versées sur un compte bloqué, puis déduites de l'inventaire, la situation peut énormément évoluer. Quant à la question de l'inventaire, il y a deux valeurs possibles, la même situation s'était produite avec le Restaurant du Parc des Eaux-Vives. Le projet du Conseil administratif en est au stade de la préétude. Cela prend du temps et c'est sujet à caution au Conseil administratif, et il faudra encore qu'il y ait une demande de crédit. Il est encore possible d'imaginer que le matériel d'exploitation du temps de la procédure s'amortisse. Si la Ville est pressée, elle voudra reprendre le matériel à la valeur de liquidation, et vu qu'elle est moindre que celle d'exploitation le fermier ne sera pas d'accord.

Une commissaire demande s'il n'est pas possible d'exclure, dans le contrat, la reprise du matériel d'exploitation par la Ville de Genève. D'une part, le loyer ayant plus que doublé en cinq ans, elle demande s'il est basé sur le chiffre d'affaires, et ce qu'il en adviendra quand il y aura un salon de thé.

M. Cavaleri explique que le bail à ferme non agricole, tel qu'il a été signé, indique que l'inventaire est négocié entre le fermier partant et celui qui entre. Le matériel est propriété de l'exploitant et les installations fixes à la Ville de Genève. La Ville n'a pas d'obligation d'ordre juridique d'entrer dans les négociations, mais une morale, afin d'éviter que le fermier partant fixe un prix exagéré.

D'autre part, la redevance du bail à ferme implique qu'il participe aux frais: plus le chiffre d'affaires est élevé, plus la redevance le sera aussi. Pour l'avenir, cela dépendra du coût du projet, mais pour l'instant il n'est question que d'avant-projet. L'exploitation risque de ne pas être très rentable, et il a le sentiment qu'il va être difficile de trouver un fermier. Il y a des problèmes de stockage et de production de la restauration sur place. Ce n'était déjà pas facile avec un restaurant mais, avec une buvette, ce ne sera sûrement pas rentable. Les glaciers du bord du lac sont rentables, car la redevance est faible.

Un commissaire pense que le Conseil administratif prend les décisions de changement d'affectation en connaissance de cause. Il demande si c'est bien la volonté du Conseil administratif que de supprimer l'animation sur l'île Rousseau, tout en sachant qu'il serait difficile, voire impossible de trouver un gérant.

M. Cavaleri explique qu'il y a plusieurs variantes possibles, tel que de supprimer la passerelle qui mène à l'île Rousseau. Le Conseil administratif n'a pas évalué la situation en fonction de l'aspect financier, mais uniquement selon les nuisances engendrées par la restauration. C'est sur ces éléments que la décision de réduire l'exploitation a été prise, pour les installations et la nature. Au niveau

financier, il est difficile d'évaluer quels seraient les revenus d'un glacier pendant la belle saison.

Un commissaire demande qu'est-ce qui empêcherait de mieux intégrer sur ce site l'exploitation d'un restaurant. Il s'agirait d'enlever le fatras et de régler les questions techniques. Est-ce que cela créerait trop de difficultés que de procéder à des travaux tels qu'ils ressortent de la proposition PR-361? Il demande si cela a été envisagé.

Un commissaire répond que cela doit correspondre à une volonté. Depuis plusieurs années, le département des finances, sous les conseils de la GIM, a entrepris une étude pour intégrer les installations. Il y a eu une première décision du Conseil administratif, en décembre 2001, planifiant un projet d'étude, qui a été modifiée en mars 2002, pour en venir à une préétude. Il en résulte que rien ne s'est amélioré, ni pour les clients du restaurant ni pour les promeneurs. Il aurait fallu améliorer les installations sanitaires, l'intérieur de la bâtisse et le système de stockage qui ne peut être assuré en raison de l'état des lieux et de l'équipement. Pour que cela puisse se faire, il faut une décision du Conseil administratif.

Concernant la question de la passerelle, dans l'une des variantes du projet d'aménagement, l'île Rousseau ne serait plus reliée au pont des Bergues, elle redeviendrait un espace naturel. En parallèle avec le fermier, il avait été demandé d'installer un portail, côté île, afin de pouvoir éviter des empilements, et pour protéger le matériel dans l'espace public de toutes sortes de vandalisme. Cela ne s'est pas fait, il faut une volonté politique, cela ne peut venir de la gréance.

Un commissaire demande de quand à quand s'étend la saison. M. Cavaleri répond qu'elle s'étend du mois d'avril au mois de septembre, mais il arrive qu'elle soit réduite en raison des intempéries.

Un commissaire demande si la vente de glaces sera autorisée. Un commissaire répond que ces éléments se trouveront dans le cahier des charges. Il pense cependant que l'on peut partir du principe que oui. Il ajoute que, dans l'hypothèse de la suppression de la passerelle, l'accès à l'île serait assuré par les Mouettes. Il pense que la commission pourrait avoir un intérêt à étudier les diverses variantes de projet.

Un commissaire demande s'il est en possession des derniers chiffres d'affaires du Restaurant de l'île Rousseau, seuls ceux de 1995 à 1998 étant indiqués.

M. Cavaleri répond qu'il ne les a pas avec lui, mais qu'il pourra les transmettre au président de la commission. Cependant, il sait que le chiffre d'affaires a augmenté.

Le commissaire demande quel serait le chiffre d'affaires minimal qu'il faudrait réaliser pour couvrir les frais d'un tea-room.

M. Cavaleri réplique que tout dépend de la Ville de Genève, à savoir si elle accepte que le tea-room soit rentable ou qu'il soit à perte, de là, le loyer sera déterminé. Il faudrait une étude de marché pour le savoir, mais il n'est pas encore possible de le savoir à l'heure actuelle. Tout dépendra du projet.

Un commissaire dit que M. Heu a donné l'impression, avec le chiffre d'affaires, que le restaurant tournait et que la population venait. Il demande comment fonctionne le Conseil administratif et comment les décisions sont prises en la matière. Il souhaiterait savoir s'il est normal qu'un département prenne une décision de réaffectation, sans procéder à une étude de marché, afin de savoir si cela correspond aux besoins des Genevois et des touristes.

M. Cavaleri explique qu'il n'est pas habilité à répondre. Il s'agit d'une décision de l'autorité exécutive qu'il doit mettre en œuvre.

Une commissaire aimerait savoir quels étaient les termes du contrat quant au type d'exploitation du fermage et depuis quand la buvette est transformée en un restaurant.

M. Cavaleri explique que c'est un incendie sur l'île qui a entraîné son aspect actuel. Les exploitants n'ont pas fait de modification depuis de très nombreuses années. M. Heu a développé les activités sur un plan commercial et, sans aucun doute, pour le bonheur de ses clients. Il est prévu dans le contrat que la Ville de Genève concède l'exploitation d'un restaurant. La responsabilité du fonctionnement de l'exploitation incombe au fermier. Les règles, que la Ville de Genève a l'habitude de retenir, sont une restauration de qualité à des prix accessibles.

Une commissaire demande si la Ville de Genève reçoit une copie si ces règles ne sont pas respectées.

M. Cavaleri explique que la Ville a connaissance des exigences imposées par le Service des consommateurs. Elle a pris la décision de ne pas entreprendre de travaux, même si le monument l'exige. Il tient à préciser que, en cas de fermeture de l'établissement par les services de l'hygiène, la situation ne ferait que de s'aggraver. Cela ne simplifierait pas la situation, tant sur le plan judiciaire qu'en dehors.

Séance du 2 mai 2005

Discussion et vote

Le président rappelle que les montants des chiffres d'affaires et des redevances ont été donnés.

Un commissaire libéral pense qu'il s'agit, dans le cas d'espèce, d'un diktat du Conseil administratif que de décider qu'il faille tout casser. On veut encore

casser l'aura touristique de la ville de Genève, mais aussi celle des Genevois en les empêchant d'y manger. La volonté du Conseil administratif semble relever davantage du dictatorial que de l'exécutif, ce qu'il apprécie modérément. Il propose le renvoi de cette pétition au Conseil administratif.

Les deux commissaires de l'Union démocratique du centre se disent pour le renvoi de la pétition au Conseil administratif.

Une commissaire socialiste demande s'il y a bien un projet d'enlever la passerelle qui mène à l'île Rousseau. Le président répond que oui.

Le commissaire démocrate-chrétien dit que renvoyer cette pétition au Conseil administratif signifie qu'on l'accepte, il propose donc d'aller dans ce sens.

Une commissaire de l'Alliance de gauche (SolidaritéS et Indépendants) dit qu'il y a un problème avec la pétition. Le gérant se positionne comme un propriétaire, alors qu'il n'a qu'un bail à ferme qui est arrivé à son terme. De plus, il y a un problème d'hygiène et d'évacuation des eaux, et les travaux sont presque impossibles à entreprendre. Le gérant aurait pu effectuer des travaux simples, ce qu'il n'a pas fait. C'est un problème qui l'interpelle. Elle se réserve pour une prise de décision finale.

Le président précise que de renvoyer la pétition au Conseil administratif signifie également dire que celui-ci est compétent.

La commissaire radicale dit que le gérant a reçu son congé, il devra donc de toute façon s'en aller. Elle relève qu'un budget de rénovation pour l'écoulement des eaux est prévu. Les travaux seront, quoi qu'il arrive, entrepris. Elle est donc pour le renvoi de la pétition au Conseil administratif et elle suggère de mentionner la possibilité de faire livrer la restauration par un établissement, afin que les gens puissent tout de même s'y restaurer.

Un autre commissaire libéral dit que la décision doit être prise indépendamment de la personnalité du pétitionnaire. Il est attaché à ce que le Restaurant de l'île Rousseau garde son statut de restaurant, quel que soit le fermier.

Une commissaire dit que les Verts sont en faveur du classement de la pétition, vu que M. Heu n'a plus le fermage. Son parti ne veut pas se battre pour maintenir le restaurant.

Une commissaire socialiste propose le renvoi de cette pétition au Conseil administratif, car, des endroits sympas dans la ville de Genève, il n'y en a pas tellement. Le Conseil administratif sera chargé de faire une proposition.

Un commissaire libéral pense que, si la transformation en tea-room est arrêtée, cela deviendra définitif; on ne pourra plus, dès lors, revenir sur un restaurant. Il faut montrer une volonté de ne pas fermer cette porte, sans cela le Conseil administratif va prendre soin d'en fermer d'autres.

Le commissaire démocrate-chrétien précise que, en votant pour le renvoi de la pétition au Conseil administratif, il faut bien souligner que c'est pour maintenir le statut de restaurant. Le Conseil administratif se dirige vers une idée de réserve écologique.

Un commissaire de l'Alliance de gauche (SolidaritéS et Indépendants) pense qu'il ne s'agit pas d'un sujet de gauche ou de droite. Les arguments du Conseil administratif, sur ce lieu, sont importants. Sur le fond, l'idée de revenir à l'ancien aménagement de l'île Rousseau est assez séduisante. Il pense que l'idée du conseiller administratif a sa raison d'être, bien qu'il ne soit pas du même parti.

Un commissaire des Verts dit qu'il y a un impact sur l'environnement, notamment sanitaire. Elle demande ce que le commissaire libéral propose. Ce dernier propose que le Conseil administratif retravaille sur le projet. La commissaire lui demande aussi s'il pense renvoyer la pétition telle quelle.

Le commissaire démocrate-chrétien dit qu'il faudrait demander de maintenir le restaurant. Il accepte qu'il y ait des incidences sur l'environnement et que cela nécessite des travaux, il faudra en assumer les conséquences.

La commissaire du Parti du travail suggère le classement de la pétition afin que ce lieu devienne un tea-room, un havre de détente.

Un commissaire libéral précise que, peu importe qu'il s'agisse d'un tea-room ou d'un restaurant, il faudra de toute façon installer des toilettes. C'est un problème qui existe depuis dix ans et qui est exogène au restaurant. Le Conseil administratif devra faire une proposition qui en tienne compte.

Le président met aux voix le classement de cette pétition, celui-ci est rejeté par 10 non (3 S, 1 R, 1 DC, 3 L, 2 UDC) contre 5 oui (2 AdG/SI, 2 Ve, 1 T).

La commission propose donc le renvoi de cette pétition au Conseil administratif.

Annexes mentionnées

PETITION

en vue de conserver à l'île Rousseau son statut de restaurant.

Le Conseil Administratif de la Ville de Genève a, a priori, décidé de transformer le restaurant en tea-room...

Si vous aimez y venir, pour vous y restaurer, nous vous remercions par avance de votre soutien pour le maintien de ce lieu convivial et sans équivalence dans la rade en tant que restaurant, de cet endroit privilégié apprécié dans sa forme et sa fonction actuelle

Date	Nom	Prénom	Adresse	Signature
------	-----	--------	---------	-----------

RESTAURANT DE L' ILE ROUSSEAU

Frédéric HEU, fermier de la GIM.

Document d'appui de la pétition :

**en faveur de la conservation du statut de restaurant de l'établissement
« restaurant de l'Île Rousseau », 1204 Genève**

Concerne :

Le conseil administratif a statué le mercredi 27 août 2004 sur l'avenir du

« Restaurant de l'Île Rousseau »

Le département des bâtiments et des constructions, sur les conseils de ses spécialistes pense qu'il est souhaitable de donner une autre attribution à ce lieu, de le transformer et de faire en quelque sorte un retour en arrière de près d'un demi siècle en le transformant en

« Tea room de l'Île Rousseau »

Généralités, présentation :

- 10 Mai 2000 : remise des locaux et signature du bail.
- Concession de 5 ans, nouveau contrat standard de bail à ferme de la Ville.
- Inventaire du matériel de la ville soit :
 - un ballon d'eau (1968)
 - une machine à laver (1993)
- rachat obligatoire de l'inventaire du précédent concessionnaire : CHF 135'000,00 HT, (document annexé GIM)
- investissement supplémentaire pour pouvoir exploiter environ CHF 40'000,00 environ (nombreux matériels hors service ou manquants, refus de l'ancien locataire de faire un inventaire par fiduciaire)
- 15 mai 2000 : Ouverture de l'établissement

Aspect financier :

- Exploitation en dents de scie tout au long de ces cinq années mais cependant en constante progression, avec un pic en 2003, le loyer suivant cette progression et passant de **CHF 2'710,00 par mois d'ouverture**, (voir document GIM) à une moyenne sur 3 ans de **CHF 5'910,00 par mois d'ouverture**,
 - avec augmentation de la durée d'exploitation (6 mois au lieu de 5,5 mois) en comparaison de la précédente exploitation pendant les périodes climatiques faibles en chiffre d'affaires.
 - le loyer a plus que doublé : **118 % d'augmentation**.
- Saison 2004 : année très moyenne due aux conditions climatiques difficiles et à une conjoncture économique tendue, mais l'exploitation reste viable économiquement et bien tenue.

Investissement personnel :

Il faut ajouter à la somme de CHF 135'000,00 payée à l'ancien concessionnaire par le biais de la G.I.M., CHF 40'000,00 de rénovation et de rachat de matériel, soit au total 175 mille francs.

Chaque année, il est consacré entre CHF 20'000,00 et CHF 25'000,00 en gros investissements et environ CHF 25'000,00 en rénovation ou remplacement de matériel et achat de petit matériel, soit sur cinq ans plus de 120 mille francs d'investissement qui se rajoutent à l'investissement de départ.

Relations et collaboration avec mon bailleur et les Services de la Ville :

- D'une manière générale, les relations sont bonnes, que ce soit avec les services de la Ville, le service des Bâtiments, la G.I.M., et la Voirie. Il existe néanmoins quelques grosses difficultés avec le S.E.V.
- Promesse de la part de la GIM lors de la signature du bail de mettre en place une série de travaux d'aménagement et d'amélioration durant mon bail, ce qui ne fut pas fait.
- Promesse orale de renouveler mon bail au vu des résultats et de la qualité des prestations générales depuis début 2003.
- **Pas de toilettes pour le restaurant pendant trois ans malgré mes demandes répétées.** Le service des bâtiments a finalement mis en place une serrure électronique codée, une ventilation et un retour de porte aux toilettes publiques afin de les attribuer au restaurant en 2003.
- Le service des bâtiments principalement a refait quelques installations électriques en cuisine qui étaient hors d'usage, remis en place des dallages déplacés par les arbres et amélioré de façon très notable la ventilation de la cuisine.
- Le S.E.V., malgré mes nombreuses demandes restées vaines, n'a jamais taillé suffisamment les arbres surplombant la terrasse, ceci afin de permettre une exploitation normale de la terrasse du restaurant.
- Par conséquent, une perte substantielle de clientèle due à un excès d'ombre, et d'humidité est une réalité pendant les périodes à climat incertain (les plus nombreuses chez nous).
- D'autre part, les chenaux sont très fréquemment bouchés et l'ensemble de la terrasse subi des salissures très importantes. Autre point, les espaces verts de la zone réduits depuis toujours à des lopins en friche et de la terre battue, n'ont jamais été rénovés.

Contrôle d'hygiène, rapport (copie jointe) et discussions avec M. Marti, employé du Service d'Hygiène :

La Ville n'a jamais investi ni consacré un budget sérieux à l'entretien du bâtiment depuis plusieurs décennies.

Il est néanmoins écrit dans le rapport d'hygiène qu'il fallait « envisager des travaux », ce qui signifie que ces derniers devraient être réalisés dans le futur, comme l'a justement souligné Monsieur Ferrazino, lors de son interview pour la Tribune de Genève.

Une loi simple et évidente pour tous :

Tout patrimoine, qu'il soit public ou privé, nécessite un entretien régulier et des rénovations ponctuelles afin de le conserver dans le temps et de le maintenir aux normes en vigueur.

Si des travaux devaient avoir lieu :

Ces travaux pourraient se faire :

- de concert avec l'exploitant pendant la basse saison, avec ou sans sa contribution.
- par étapes successives.
- dans l'esprit de conserver et même d'améliorer l'esthétisme et l'image forte du lieu dans le cœur des genevois.
- en conservant une entreprise dynamique appréciée par de très nombreux genevois et touristes.
- en conservant les emplois d'une dizaine de collaborateurs issus du marché local et en augmentant dans le futur ce potentiel d'emplois.
- en conservant une rentabilité du site permettant de payer un loyer non négligeable à la Ville et qui a augmenté jusqu'à présent chaque année.
- en conservant son attribution au lieu, le restaurant de l'Île Rousseau étant un des seul restaurant en plein centre de la rade, les pieds dans l'eau et une carte de visite pour notre cité.

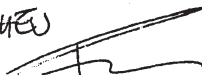
Conclusion

Que je sois l' élu ou non du prochain contrat pour cet établissement, le projet entériné par le conseil administratif me semble peu viable économiquement, ni le concept, faire de très loin l'unanimité des genevois, cette pétition faite en amateur sur quelques jours à l'Île Rousseau et récoltant déjà plusieurs centaines de signatures en est la preuve concrète.

Lieu si difficile à gérer déjà à présent du fait du contexte climatique car extrêmement exposé à toutes les rigueurs du temps, un tea room faible en volume financier, aura du mal à faire face aux coûts fixes relativement importants de cet espace et privera les Genevois d'un établissement cher à leur cœur dans l'esprit actuel d'exploitation.

6 18.09.04

F. H. E.



MAIRIE
2 Cours Saint Pierre
1211 GENEVE 3 - Suisse

Thonon, le 3 juillet 2002

Fax n° 00.41.22.418.24.71

Monsieur le Maire et Cher Collègue,

L'occasion m'a été donnée de me rendre au café restaurant de l'Ile Rousseau et de constater l'état quelque peu déplorable des sanitaires.

Je suppose que, tout comme moi même qui exerce un mandat de maire adjoint à THONON LES BAINS, vous êtes attaché à la qualité de vie et à l'image de votre ville.

Il m'apparaît que ce site privilégié et hautement symbolique de votre belle ville de GENEVE ainsi que vos concitoyens et les touristes qui s'y rendent méritent mieux.

Je vous remercie de la bienveillante attention que vous voudrez bien porter à la présente et vous prie de croire, Monsieur le Maire et Cher Collègue, à mes sentiments cordiaux et confraternels.


Michel PETIOT

ANIMAZIONE D'UNA ASSOCIAZIONE A RISCOIO, LE REGOLAMENTI DEI NOMI ANCHE PER SEGNARE UNO SCOPPIO.
LEI INI CAPTIONE D'INTELLIGIBILITÀ E MANTENIMENTO NERONT PRIMO DI TERAPIE VELLESE CHE SONO SEGNATE ANCH'UNO CLERICO.

Avant mise à disposition
en 2003 des Toilettes
publiques pour le restaurant

Quelques Informations financières concernant le Restaurant de l'île Rousseau

Inventaire obligatoire et non négociable : Fr. 150'000.- ~~750~~

Chiffre d'affaires réalisé en 1995 :	Fr. 237'000.-	ouvert 6 mois
1996 :	Fr. 184'000.-	ouvert 5 mois (très mauvais temps)
1997 :	Fr. 335'000.-	ouvert 7 mois
1998 :	Fr. 339'000.-	ouvert 5 mois

Le loyer a été en moyenne POUR LES MOIS OUVERTS de Fr. 2'710.- par mois sur les 23 mois susmentionnés.

Il n'y a pas de loyer pendant les mois fermés.

P.S. : Document transmis par la G.E. l'île Rousseau lors de la remise de la Convention et de la sélection définitive du futur gérant, avant la signature du bail.