Épalinges
Commune

Préavis au Conseil communal

Rénovation de la cuisine de l'Auberge communale et création de vestiaires pour le personnel de l'Auberge - Demande d'un crédit de construction

---

Bâtiments

Mme la Municipale Marisa Dürst

Préavis n° 16/2025 adopté par la Municipalité, le 21.07.2025

Greffe municipal | Route de la Croix Blanche 25 Case postale 187 – 1066 Épalinges | greffe@epalinges.ch www.epalinges.ch | T. 021 785 61 00

Table des matières

1. Objet du préavis 3
2. Historique et introduction 3
3. Démarche de la présente demande 4
4. Travaux prévus 5
4.1. Rénovation de la cuisine de l'Auberge **8**
4.2. Création de vestiaires H/F pour le personnel de l'Auberge **9**
4.3. Création de WC PMR **9**
4.4. Espace de vente à l'emporter flexible (avec ou sans fabrication sur place) **10**
5. Calendrier 11
6. Estimation des coûts des travaux 11
7. Aspects du développement durable 11
8. Aspect financier 12
9. Conclusion 12

L'Auberge communale en juin 2025.

1. Objet du préavis

Par le présent préavis, la Municipalité sollicite du Conseil communal l'octroi d'un crédit de construction de CHF 489'000.- (quatre cent mille francs) pour :

- la rénovation de la cuisine de l'Auberge ;
- la création de vestiaires wc/douche H/F pour le personnel de l'Auberge.

2. Historique et introduction

En 1970, la nouvelle Salle des spectacles a été inaugurée avec sa nouvelle Auberge et c'est après des travaux de transformation, en 1976 que le café de la « Croix-Blanche », fait place à l'administration communale palinzarde, telle que nous la connaissons aujourd'hui.

L'Auberge de la Croix-Blanche en 1939. Un couvert accolé au bâtiment servait d'abri pour les chevaux et pour la « distilleuse » d'eau-de-vie itinérante (carte postale Jaccard).

Les premiers éléments de la cuisine de la Salle des spectacles et de l'Auberge communale datent donc de 1970. En 1995, M. Nicolas Miceli reprenait les rênes de l'Auberge communale sous le nom de *« La Romantica »*. Les modifications de la cuisine existante ont été sommaires, un four à pizza et un congélateur ayant notamment été installés. En 2025, feu M. Miceli aurait fêté ses 30 ans d'exploitation.

Le destin en a décidé autrement : « La Romantica » est fermée depuis octobre 2024, à la suite du décès soudain de son tenancier, M. Nicola Miceli, survenu le 27 septembre 2024.

Les nombreuses démarches administratives usuelles à la suite d'un décès ont empêché la Municipalité de lancer la recherche d'un nouveau tenancier. En collaboration avec Gastroconsult SA, société spécialisée dans ce type de recherche, un appel d'offre a pu être publié par la Municipalité et un comité de sélection a été mis sur pied.

Cela fait donc presque 55 ans que la majorité des éléments de la cuisine de l'Auberge sont exploités. La cuisine est aujourd'hui désuète et inadaptée à un service de cuisine « moderne ». Jusqu'au décès du tenancier en 2024, l'Auberge était exploitée sans vestiaire wc et/ou douches pour le personnel. Cette situation n'est aujourd'hui, plus acceptable.

Pour mémoire, lors de la rénovation énergétique de la Salle des spectacles en 2020-2022, aucune intervention n'avait été prévue à l'Auberge et dans sa cuisine, mis à part la modification de la véranda et l'Auberge est restée en grande partie en exploitation durant ces travaux.

Pour répondre aux exigences et normes actuelles, une nouvelle cuisine professionnelle s'impose. Le carrelage des murs et du sol (non-conforme en raison des risques de glissements) doit également être remplacé.

Des vestiaires, WC/douches séparés H/F sont également programmés. Ils seront localisés au sous-sol, juxtaposés aux WC de la clientèle.

3. Démarche de la présente demande

Par le présent préavis, la Municipalité demande un crédit de construction, établi sur la base des offres rentrées, pour exécuter les interventions nécessaires à l'accueil d'un nouveau tenancier. Si un « divers et imprévus » pour travaux de 10% est stipulé au chapitre 6 « Estimation des coûts des travaux », une réserve de 10% est également prévue.

Cette réserve s'explique par le fait qu'à l'heure où ce préavis est soumis au Conseil communal, le tenancier n'est pas encore connu. Une fois le successeur désigné, le Service de l'urbanisme, architecture, énergie et durabilité (UAE&D) lui soumettra le projet. Il est possible que suivant le type de cuisine imaginé, certains changements soient nécessaires ou souhaités (cuisine au gaz ou par induction par ex.). Les réserves pourraient alors être utilisées.

La démarche visant à obtenir un crédit de construction dès aujourd'hui permettra, d'une part, d'entamer des négociations immédiatement avec le futur tenancier et, d'autre part, de commencer les travaux le plus rapidement possible. C'est une économie de temps précieuse, car dans ce genre de projet, s'il faut impérativement tenir compte des délais de travaux, il ne faut surtout pas négliger les délais de commande.

4. Travaux prévus

Pour répondre aux directives d'utilisation moderne et d'hygiène actuelles, les travaux minimaux requis sont les suivants :

Au rez-de-chaussée (cuisine), après consolidation du projet de la cuisine avec le nouveau tenancier :

- **Préparation du chantier :**
  - Mise en sécurité des lieux ;
  - Déconnexion des installations (eau, gaz, électricité) ;
  - Protection des zones non concernées par les travaux.
- **Évacuation de la cuisine existante :**
  - Démontage des équipements de cuisine (mobilier, électroménager) ;
  - Retrait des éléments non réutilisables ;
  - Tri et évacuation des déchets selon les normes.
- **Travaux de désamiantage (si nécessaire) :**
  - Intervention par une entreprise spécialisée ;
  - Retrait sécurisé des matériaux contenant de l'amiante (ex. colles de carrelage) ;
  - Contrôle de l'air et validation par un organisme agréé.
- **Dépose des revêtements existants :**
  - Piquage du carrelage mural et au sol ;
  - Évacuation des gravats.
- **Préparation des supports :**
  - Ponçage et lissage des murs et sols ;
  - Traitement des surfaces pour assurer l'adhérence des nouveaux matériaux.
- **Pose des nouveaux revêtements :**
  - Carrelage antidérapant au sol (conforme aux normes de sécurité) ;
  - Carrelage mural hygiénique.
- **Travaux de CVSE (chauffage, ventilation, sanitaire, électricité) :**
  - Adaptation ou remplacement des réseaux ;
  - Installation de nouveaux points de raccordement selon le futur agencement.
- **Installation des nouveaux équipements :**
  - Montage du mobilier inox ;
  - Installation des appareils de cuisson, réfrigération, etc. ;
  - Connexions aux réseaux (eau, gaz, électricité).
- **Finitions :**
  - Peinture, éclairage, signalétique ;
  - Nettoyage de fin de chantier.
- **Réception des travaux :**
  - Contrôle de conformité ;
  - Remise des plans et documents techniques ;
  - Formation éventuelle du personnel.

Au sous-sol (vestiaires H/F) :

- **Préparation du chantier :**
  - Sécurisation de la zone de travail ;
  - Déconnexion des installations techniques existantes ;
  - Protection des accès et des zones voisines (sanitaires clients).
- **Évacuation de la piste de bowling :**
  - Démontage des éléments de la piste ;
  - Tri et évacuation des matériaux (bois, métal, etc.) ;
  - Nettoyage de la dalle existante.
- **Création des écoulements :**
  - Traçage et percement des canalisations pour les eaux usées ;
  - Raccordement au réseau existant ;
  - Vérification de l'étanchéité.
- **Création d'une chape en ciment :**
  - Préparation du support ;
  - Mise en place d'un isolant si nécessaire ;
  - Coulage et lissage de la chape.
- **Pose du carrelage :**
  - Choix d'un carrelage antidérapant et facile d'entretien ;
  - Pose au sol et éventuellement sur les murs ;
  - Jointoiement et finitions.
- **Pose des éléments sanitaires et d'armoires de vestiaire :**
  - Installation des WC, lavabos, douches ;
  - Pose des armoires individuelles avec fermeture à clé ;
  - Vérification du bon fonctionnement des équipements.
- **Travaux CVSE (chauffage, ventilation, sanitaire, électricité) :**
  - Installation ou adaptation du chauffage (radiateurs, ventilation) ;
  - Mise en place de l'éclairage, prises, interrupteurs :
  - Raccordements sanitaires finaux.
- **Finitions et réception :**
  - Peinture, signalétique, accessoires (miroirs, crochets, etc.) ;
  - Nettoyage de fin de chantier ;
  - Réception des travaux avec contrôle de conformité.

Au rez-de-chaussée (wc) :

- **Étude et préparation :**
  - Vérification des normes d'accessibilité (SIA 500) ;
  - Définition de l'emplacement optimal (proximité des accès, espace suffisant) ;
  - Planification des raccordements aux réseaux existants.
- **Travaux de gros œuvre :**
  - Démolition ou adaptation des cloisons existantes ;
  - Création ou modification des ouvertures (portes élargies, seuils plats) ;
  - Mise à niveau du sol si nécessaire.
- **Création des réseaux d'évacuation et d'alimentation :**
  - Pose des canalisations pour les eaux usées et l'eau potable ;
  - Préparation des gaines pour l'électricité et la ventilation.

- **Pose de la chape et des revêtements :**
  - Réalisation d'une chape plane et antidérapante ;
  - Pose de carrelage mural et au sol, conforme aux normes d'hygiène.
- **Installation des équipements sanitaires :**
  - WC suspendu avec barre d'appui latérale rabattable ;
  - Lavabo accessible avec miroir incliné ;
  - Distributeurs de savon, sèche-mains, porte-manteaux à hauteur adaptée.
- **Travaux CVSE :**
  - Installation de l'éclairage (détecteur de présence recommandé) ;
  - Ventilation mécanique contrôlée (VMC) ;
  - Chauffage si nécessaire.
- **Finitions et conformité :**
  - Signalétique PMR visible ;
  - Test de conformité avec les normes d'accessibilité ;
  - Nettoyage et réception des travaux.

Espace de vente à l'emporter flexible :

- **Étude et planification :**
  - Analyse des besoins techniques (espace, ventilation, raccordements) ;
  - Conception des plans d'aménagement selon deux options :
  - Avec fabrication sur place : espace de préparation visible depuis la salle ;
  - Sans fabrication sur place : comptoir de distribution de produits préparés ;
  - Validation avec les autorités locales (hygiène, sécurité, accessibilité).
- **Travaux préparatoires :**
  - Délimitation de la zone dédiée dans la salle existante ;
  - Dépose éventuelle d'éléments existants (cloisons, revêtements) ;
  - Préparation des sols, murs et plafonds pour accueillir les infrastructures.
- **Installation des infrastructures :**
  - Raccordements électriques, eau, ventilation selon le scénario retenu ;
  - Pose de revêtements adaptés (sols antidérapants, murs lavables) ;
  - Mise en place de l'éclairage spécifique pour la zone.
- **Aménagement de l'espace :**
  - **Si fabrication sur place :**
    - Aménagement d'un espace de préparation visible, avec les installations nécessaires à l'activité choisie par le tenancier ;
    - Les équipements seront définis en fonction du concept retenu.
  - **Si sans fabrication :**
    - Installation d'un comptoir de distribution ;
    - Intégration de vitrines ou présentoirs selon les besoins.
- **Finitions et décoration :**
  - Habillage esthétique de l'espace (bois, carrelage, éléments rustiques ou modernes) ;
  - Signalétique claire pour orienter les clients ;
  - Intégration harmonieuse avec le style général de l'auberge.
- **Mise en service :**
  - Vérification du bon fonctionnement des installations ;
  - Formation du personnel à l'utilisation des infrastructures ;

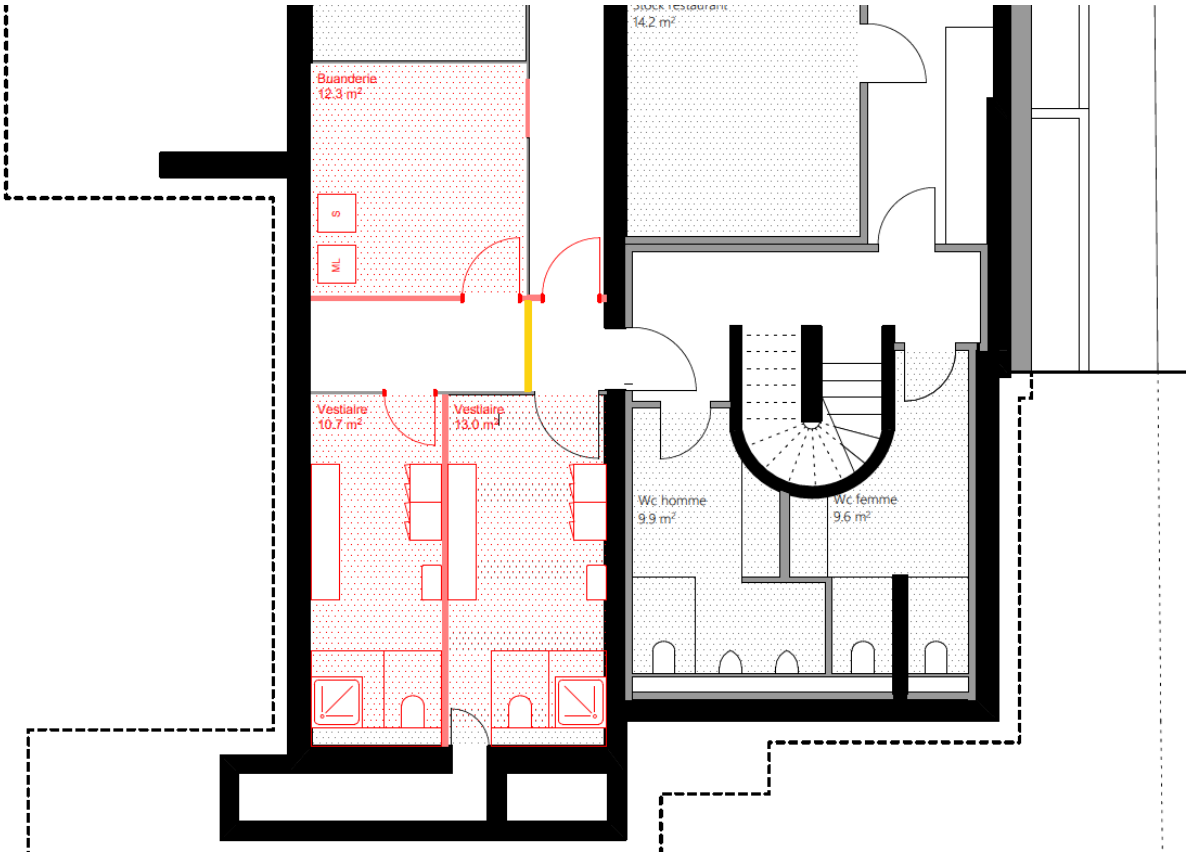
- Phase de test avant ouverture officielle.

4.1. Rénovation de la cuisine de l'Auberge

La majorité de la cuisine (gaz) et de son système de ventilation datent de 1975, année de la création de la nouvelle auberge. Des éléments mineurs ont été modifiés en 1995. Ces éléments sont aujourd'hui totalement vétustes et ne répondent plus aux normes légales. C'est également le cas du carrelage et notamment celui du sol, qui ne répond plus à l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail, art. 14 (norme de glissements).
Un désamiantage est nécessaire pour éliminer l'amiante présente notamment dans les colles du carrelage.

La cuisine de l'Auberge « La Romantica » en juin 2025.

4.2. Création de vestiaires H/F pour le personnel de l'Auberge



Comme stipulé, l'Auberge ne dispose pas de vestiaires pour le personnel. Ceci est en contradiction avec l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail, art. 30. Nous proposons, dans le présent préavis, d'y remédier et d'aménager au sous-sol, deux vestiaires distincts hommes/femmes, équipés chacun d'armoires fermées à clés en suffisance, d'un WC, d'un lavabo et d'une douche. Cet aménagement est prévu à côté des sanitaires existants de la clientèle au sous-sol, afin de rationaliser les raccordements CVSE divers.

À l'avenir, si la construction de nouveaux locaux pour l'administration communale se réalise au-dessus de l'Auberge et que cette dernière investisse à nouveau la Maison de Commune, ces vestiaires pourront être utilisés par le personnel communal. De ce fait, cet investissement actuel pourra être rentabilisé même en cas d'un futur déménagement de l'Auberge. En outre, les nouveaux éléments de cuisine prévus dans le présent préavis seront choisis de sorte à pouvoir être réutilisés dans leur plus grande partie en cas de déménagement du restaurant. Des adaptations et des coûts supplémentaires seront cependant nécessaires dans ce cas de figure.

4.3. Création de wc PMR

Dans le cadre de cette rénovation, il est proposé d'intégrer des sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite (PMR), conformément aux exigences légales et aux principes d'inclusion.

- Respect des normes en vigueur : la norme suisse SIA 500 impose l'accessibilité des bâtiments publics aux personnes handicapées. L'ajout de wc PMR garantit la conformité du projet aux prescriptions légales.

- Accessibilité pour tous : l'Auberge communale étant un lieu de rencontre et de convivialité, il est essentiel qu'elle soit accessible à l'ensemble de la population, y compris les personnes âgées, en situation de handicap ou à mobilité réduite.

- Valorisation du patrimoine communal : une rénovation inclusive renforce l'image de la commune en tant qu'entité soucieuse du bien-être de ses habitants et visiteurs.

- Anticipation des besoins futurs : l'évolution démographique et les attentes sociétales en matière d'accessibilité rendent cette adaptation indispensable à moyen et long terme.

- Possibilité de soutien financier : des aides cantonales ou fédérales peuvent être sollicitées pour financer partiellement les aménagements liés à l'accessibilité.

4.4. Espace de vente à l'emporter flexible (avec ou sans fabrication sur place)

Objectif du projet :
Aménager un espace de vente à l'emporter accessible directement depuis l'entrée, dont l'aménagement pourra être adapté selon le concept du futur tenancier. L'espace pourra inclure ou non la fabrication sur place, selon les besoins exprimés.

1. Flexibilité d'exploitation
   - L'espace pourra être utilisé pour la vente de produits préparés en cuisine ou livrés, ou inclure un poste de fabrication visible, selon le concept retenu par le futur exploitant.
   - Cette modularité permet de s'adapter aux tendances du marché et aux préférences du public.

2. Optimisation des coûts et des installations
   - En l'absence de fabrication sur place, les besoins en ventilation, raccordements et équipements sont réduits, ce qui diminue les coûts d'investissement.
   - En cas de fabrication, les installations prévues dans le projet permettent l'intégration d'un four et d'un plan de travail visible.

3. Attractivité commerciale
   - Un espace visible depuis la salle et accessible depuis l'entrée permet de capter une clientèle de passage.
   - La possibilité d'un espace de préparation visible peut renforcer l'image de transparence et de qualité.

4. Cohérence avec l'incertitude sur le futur tenancier

   - Le projet prévoit une réserve budgétaire pour permettre l'adaptation de l'espace selon le concept du futur exploitant.
   - Cette approche garantit une meilleure adéquation entre l'investissement communal et l'exploitation future.

5. Calendrier

Le nouveau partenaire trouvé dans le courant de l'automne 2025, ce projet pourra être immédiatement opérationnel. Les travaux devraient durer deux mois. Dans ce cas et surtout pour une cuisine professionnelle, ce sont les délais de commande qui oscillent entre 8 à 12 semaines.

6. Estimation des coûts des travaux

La demande de crédit de construction du présent préavis s'élève à CHF 489'000.- TTC. Cette estimation est basée sur 80% des offres rentrées. Aucun mandat d'étude n'ayant été formellement attribué, les montants présentés peuvent évoluer en fonction des ajustements techniques, des choix définitifs et des conditions du marché. Comme expliqué, le présent préavis prévoit un divers et imprévus de 10% et une réserve de 10%.

CFC	Libellé	Montant en CHF
	Cuisine professionnelle	195'000.–
	Bar	32'000.–
	Espace de vente à l'emporter flexible	28'000.–
	Livraison, montage, mise en service cuisine	12'000.–
	Sanitaires PMR	30'000.–
	Locaux du personnel	50'000.–
	Travaux CVSE	30'000.–
	Divers et imprévus (10%)	37'700.–
	Réserve (10%)	37'700.–
	TOTAL CHF HT	452'400.–
	TOTAL CHF TTC (arrondi)	**489'000.–**

7. Aspects du développement durable

Dimension économique

L'Auberge communale constitue un acteur économique pour notre commune, versant un loyer à la Commune, générant potentiellement des revenus fiscaux et créant des emplois. Les travaux étant nécessaires et obligatoires, nous ne pourrons pas éviter cette dépense. Toutefois, le fait de rénover pour exploiter un lieu existant et dont l'usage est toujours d'actualité, reste la solution la plus modeste.

Dimension sociale

La rénovation de la cuisine et la création des vestiaires H/F au sous-sol permettront d'améliorer le confort et la sécurité pour le personnel ainsi que la qualité des prestations du nouvel exploitant. Par ailleurs, la nouvelle Auberge communale sera à nouveau un lieu de rassemblement propice au lien social.

Dimension environnementale

Ce bâtiment a connu une amélioration énergétique en 2022. Aujourd'hui, grâce à la transformation de la cuisine et surtout au remplacement des éléments datant des années 1975 et 1995 (ventilation, frigos, cuisinières, etc.) par du matériel moderne, des économies énergétiques substantielles seront réalisées.

8. Aspect financier

Les travaux décrits dans le présent préavis ne figurent pas au plan des investissements 2025. Si un recours à l'emprunt est nécessaire, il entraînera une charge d'intérêt annuelle estimée à CHF 9'780.- (calculée à 2 %, sur un montant de CHF 489'000.- TTC), ainsi que des charges d'amortissement de CHF 16'300.- sur trente ans.

9. Conclusion

Au vu de ce qui précède, la Municipalité demande au Conseil communal de bien vouloir prendre la décision suivante :

LE CONSEIL COMMUNAL D'ÉPALINGES

- vu le préavis n° 16/2025 de la Municipalité du 21.07.2025 ;
- entendu le rapport de la commission nommée pour examiner ce dossier, incluant les conclusions du rapport de la commission des finances ;
- considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour ;

décide

1. d'accepter le crédit de construction de CHF 489'000.- TTC pour la rénovation de la cuisine de l'Auberge communale et la création de vestiaires pour le personnel de l'Auberge ;
2. d'autoriser la Municipalité de recourir à l'emprunt auprès d'un établissement financier aux meilleures conditions, et dans le cadre du plafond d'endettement ;
3. d'autoriser la Municipalité à porter la dépense relative à cette rénovation à l'actif du bilan, son amortissement intervenant selon la législation en vigueur.

Au nom de la Municipalité

La Vice-syndique :

Chantal Good

MUNICIPALITÉ D'EPALINGES — CANTON VAUD — LIBERTÉ ET PATRIE

La Secrétaire municipale adjointe a.i. :

Carole Guérin

Annexe(s) : néant