

24 heures | Mercredi 17 juin 2020

Développement touristique

Amarrer la galère à Rolle devient une option sérieuse

Un plan d'affaires montre que l'exploitation de «La Liberté» peut être rentable si le bateau dispose de son propre ponton.

Yves Merz

En mauvais état et sans port d'attache à long terme, la galère *La Liberté* pourrait se retrouver à la dérive. Sa présence au large de Rolle l'été dernier avait même soulevé de nombreuses critiques de la part des puristes qui la considéraient comme une «aberration historique». Contre vents et marées, l'association qui s'en occupe se démène toutefois pour lui éviter le naufrage. Un plan d'affaires détaillé montre sa viabilité potentielle, à condition que le bateau ait son propre quai d'embarquement, si possible dans la baie de Rolle, soit devant le château, soit au camping.

Président de l'association lémannique de la galère *La Liberté* depuis 2019, Jean-Marc Lavanchy explique la situation: «Nous avons mandaté un bureau spécialisé pour élaborer un business plan. Les conclusions du rapport montrent que le projet peut être rentable en développant des activités touristiques régulières à la fois terre et au large. Mais avant tout, nous devons faire une recherche de fonds pour financer la rénovation du bateau (1,5 million de francs) et la construction du ponton (entre 1 million et 1,6 million). Nous ne pouvons pas lancer cet appel de fonds sans avoir un business plan crédible.»

Activités touristiques
Rendu en 2017, le document «Stratégie de développement La Galère 2020» mettait déjà en évidence la nécessité de construire un ponton dédié à son usage et de professionnaliser son exploitation à des fins touristiques. Le plan d'affaires réalisé cet hiver traduisait ces projections en chiffres. Un des atouts de *La Liberté* est sa grande capacité d'accueil, soit 120 personnes. Dès



La galère «La Liberté», qui avait mouillé au large de Rolle l'été dernier, pourrait avoir un port d'attache définitif devant le château ou devant le camping. FLORENCE CELLA

«Le projet peut être rentable en développant des activités touristiques régulières»

Jean-Marc Lavanchy, président de l'association de la galère «La Liberté».

la première année, le plan prévoit 81 sorties en navigation, 58 visites guidées, 88 réceptions à quai et quatre camps juniors, qui totalisent 9353 participants. Sur la base d'une stratégie des prix, le plan présente des tableaux avec le détail des produits et des charges d'exploitation permettant d'arriver à des résultats encourageants.

Idealement, le développement de ces activités se ferait en parte-

Opposants à l'abordage

● L'été dernier, la pétition intitulée «Pas de galère dans la baie de Rolle» avait récolté plus de 500 signatures. Invitée pour le 70^e anniversaire de la Ville, *La Liberté* avait mouillé au large, provoquant l'ire des pêcheurs et de tous ceux qui trouvent ce navire très moche. Soulagés de l'avoir vu quitter les eaux roloises en automne, les détracteurs de la galère sont remontés à l'abordage dès qu'ils ont appris que son retour était envisagé, qui plus est de manière définitive. Florence de Gournéens, membre de l'asso-

ciation Osos changer, aurait encore pu accepter sa présence au large, «mais collée au centre-ville, jamais». À titre personnel, Jean Prénat, le secrétaire de l'association Quel Rolle?, ne voit pas non plus «un engin pareil dans la baie de Rolle». Au nom des pêcheurs du secteur, Claude-Yvon Chevalier, opposé à «un bateau destiné à Disneyland», regrette qu'ils n'aient pas été consultés. Et le constructeur naval Jean-Philippe Mayerat, membre du comité pétitionnaire, «n'a pas envie de ce bateau morbide à Rolle». Y.M.

Le plan d'affaires a été élaboré sous la houlette d'un comité de pilotage réunissant les offices du tourisme de Morges et de Nyon, les régions des districts de Morges et de Nyon, la Municipalité de Rolle et les membres du comité de l'association lémannique de la galère *La Liberté*. L'actuelle association sera dissoute au profit d'une fondation et une association des amis de *La Liberté* sera constituée. «Désormais, le dossier est entre les mains des autorités de Rolle», précise Jean-Marc Lavanchy. Contacté, le syndic, Denis Jaquet, n'a pas souhaité s'exprimer à ce stade.

Le cinéma à ciel ouvert veut tirer son épingle du jeu

Morges et Cossonay
Les projections en plein air restent agendées cet été. La programmation sera même renforcée afin de sauver un printemps noir.

Girons, abbayes, festivals: ces événements estivaux ont presque tous connu le même sort ces dernières semaines, à savoir l'annulation. Dans un calendrier désormais pratiquement désert, certains rendez-vous qui n'avaient pas encore été contraints de renoncer - pourraient avoir un joli coup à jouer.

C'est en tout cas l'avis de la directrice du Cinéma Odéon, Chahnaz Sibai, qui organise depuis 2016 le Morges Open Air dans la cour du château. «J'ai envie de penser que les gens seront moins stressés par du cinéma à l'extérieur plutôt que d'aller dans une salle. Et puis je ne peux pas lais-



Les projections estivales du Cinéma Odéon au château de Morges pourraient assurer 40 soirées cette année. JON

ser tomber ce rendez-vous qui a trouvé son public, d'autant plus qu'il n'y aura presque aucun autre divertissement cet été à Morges.»

40 soirées espérées
Si certains détails restent encore à régler - notamment le feu vert du sponsor principal, indispensable à l'organisation d'un événement -, tout porte à croire que la manifestation aura bel et bien lieu. «Je vais tout faire pour et je travaille dans ce sens, reprend la

directrice. Les dates sont encore à confirmer, mais elles devraient s'étendre de fin juillet à début septembre. Soit plus de 40 soirées, un record!

Et pour avoir le temps de préparer une programmation alléchante (ce qui ne sera pas évident avec le report de la sortie de nombreux films) et de faire la promotion du Morges Open Air, Chahnaz Sibai va sans doute devoir anticiper les futures mesures du Conseil fédéral. «En espérant qu'elles

s'assouplissent. Car si je ne peux utiliser qu'un siège sur deux, je travaille à perte...»

Du côté du TCS Drive-In de Cossonay - où l'on peut suivre une projection depuis sa voiture - les incertitudes sont moins nombreuses. «Nous allons renoncer cette année aux places assises avec les impératifs actuels en matière de distanciation, détaille Arnaud Blaser, chef marketing et promotion au TCS. Ça nous donnera la possibilité de mettre plus de véhicules. Actuellement, nous sommes plafonnés à 300 personnes par soirée sur site, mais ça risque d'évoluer encore cet été.»

Comme à Morges, les organisateurs ont décidé d'ajouter une soirée à l'événement, qui se tiendra du 13 au 15 août. «On constate un intérêt un peu plus fort pour cette édition en mesurant le trafic sur notre site et les demandes reçues, surtout durant le confinement», conclut Arnaud Blaser.

Julien Lambert

Vaud 9

Payerne remet la main à la poche pour son abbatale

Patrimoine
Le site chunisien ouvrira ses portes le 11 juillet après des années de chantier. La pandémie étant passée par là, la Commune souhaite booster sa communication.

«Investir maintenant pour moins perdre plus tard.» Directeur de Themais, Michel Etter a résumé ainsi le contenu du préavis urgent de la commune de Payerne, mardi. La Municipalité sollicite un crédit d'argent de 180'000 francs comme participation au programme de relance de l'Association du site de l'abbatale de Payerne (ASAP).

Pour rappel, l'édifice chunisien d'importance nationale devait ouvrir ses portes le 14 mai, après une inauguration en présence du conseiller fédéral Alain Berset. La pandémie de coronavirus étant passée par là, les festivités ont été annulées et le chantier retardé. «L'équilibre financier de l'association s'en trouve fragilisé du fait qu'il manquera deux mois d'exploitation, l'impulsion médiatique et le soutien financier de la fête d'inauguration, sans parler du besoin de mesures sanitaires supplémentaires», a expliqué le municipal André Bersier. Au lieu des 23'000 visiteurs attendus, seuls 14'000 sont désormais comptés, soit une perte de 100'000 francs pour 2020.

Diverses options
Ouvrir en catimini? Reporter l'ouverture à l'automne? Ou encore attendre les festivités prévues du 6 au 9 mai 2021? L'ASAP s'est posé toutes ces questions et a étudié diverses options. Le personnel étant déjà engagé et les charges étant là, l'option d'ouvrir dès le 11 juillet a finalement été retenue. Les trois samedis suivants

seront gratuits pour les Payernois. «Nous souhaitons jouer sur la taille exceptionnelle du site, qui est un atout en cette période de mesures sanitaires à respecter. Tout en gardant l'idée d'une grande fête le printemps prochain, nous avons imaginé plusieurs petits événements sur un temps plus long», a détaillé Anne-Gaëlle Villet, directrice du site.

Si une inauguration avec Alain Berset est toujours en négociation, une enquête archéologique à épisodes, une installation artistique au sol de l'abbatale ou encore une action «Explorez le Moyen Âge» avec la voisine Estavayer sont notamment prévues. Ainsi qu'une nouvelle campagne marketing et de communication.

Conseil à convaincre
Payerne propose de financer le montant sollicité par une participation de l'ASAP, qui reçoit ainsi une partie de son programme culturel, et deux prélèvements sur des comptes communaux de compétence municipale. Les 90'000 francs restants, dont une probable participation financière de 30'000 francs du fonds de développement régional broyard, passeraient par les liquidités.

Pas encore ouverte, l'abbatale coûte ainsi davantage qu'imaginé, d'autant plus qu'une augmentation de la subvention communale est déjà prévue. Comment la Municipalité compte-t-elle convaincre le Conseil communal, alors que le plan de financement de l'ASAP et ses 30'000 visiteurs annuels - escomptés avaient déjà été jugés très ambitieux? «On a déjà investi plus de 8,5 millions. On se doit de se lancer pour savoir où on va», répond André Bersier. Et Michel Etter d'ajouter qu'il faut aussi inclure aux calculs des retombées économiques allant de 50 à 70 francs pour chaque visiteur attiré. Sébastien Galliker

Plateforme 10 cherche un seul chef pour ses restos

Lausanne
Des juin 2022, deux restaurants et deux bars seront ouverts autour des musées. La gestion unique de ces établissements est mise au concours jusqu'en septembre.

Le quartier muséal sera animé de jour comme de nuit, nous dit-on depuis les premiers photomontages montrant loupées aux arbres et clients aux terrasses. Cela devrait devenir réalité dès juin 2022: le Nabl et le bar des arades, ouverts en octobre 2019 et en mai 2020, seront rejoints par le café-bar du bâtiment Elysée-Mudac et le restaurant situé dans le mur nord du site.

Pour gérer cet ensemble, qui pourrait compter sur une fréquentation du site muséal estimée à 250'000 visiteurs par an, le Canton souhaite un seul exploitant. Avec un contrat de bail de cinq ans, dix au maximum. «Nous voulons une offre complémentaire et coordonnée et éviter la guerre des prix», explique Laurent Amez-Droz, directeur immobilier et foncier à la Direction générale des immeubles et du patrimoine (DIGIP). C'est la Fondation Plateforme 10, récemment constituée, qui nommera la perle rare, sur recommandation d'un comité d'évaluation formé de représentants des musées, du Can-

ton et du milieu de la restauration. L'appel d'offres, ouvert, a aussi été envoyé à 20 invités, dont les traditionnels grands groupes de restauration. Les «petits ont-ils une chance»? «Nous voulons une offre artistique, raffinée, locale, pas de la cuisine industrielle. Les grands ne partent pas gagnants d'avance...» indique Laurent Amez-Droz. De plus, dans le business plan demandé, le loyer (en % du chiffre d'affaires) ne compte que pour 50% des critères d'évaluation et les locaux seront équipés par le Canton, évitant de lourds investissements privés.

Les exploitants qui ont lancé, nommé et exploiteront le Nabl jusqu'en 2022 sont d'ores et déjà candidats. «Le travail qu'on a mené ici méritait que l'on se présente», dit Johans Valdivia, cogérant avec Delphine Veillon. Ils souhaitent continuer avec une proposition locale - près de 90% de produits de la région - mais qui sera «très différente». Déjà un point qui répond aux vœux du Canton, qui insiste dans son appel sur les produits «de qualité, de proximité et de saison» et, plus étonnant, proscriit la «viande rouge» de la carte des menus.

Les détails de l'appel d'offres vont à demander à laurent.amez-droz@vd.ch et les dossiers à déposer jusqu'au 30 septembre à 17 h. On connaîtra l'exploitant début janvier 2021. Cécile Collet

Comité qualité

