

---

**Rapport de la commission des bâtiments et de l'énergie du 27 mai 2015**

Rapporteur : Gilles-Olivier BRON

**DA 643 – 15.05 CRÉDIT POUR LA RÉNOVATION  
DE LA VENTILATION DU RESTAURANT DES TENNIS DE VERNIER**

M. ROCHAT, Conseiller administratif, informe la commission que le présent projet de rénovation n'apparaît pas dans le Plan Pluriannuel des Investissements (PPI), parce que la demande a été formulée après le vote du budget 2015. Cependant, après discussion, le Conseil administratif a estimé les travaux nécessaires et donc déposé la présente délibération administrative (DA).

Mme ROSSIER-ITEN, responsable des Énergies, explique que le changement de carte (fondue bourguignonne, viandes sur ardoise, etc.) a augmenté la fréquentation du restaurant, mais son gérant, M. HASANI, craint que la clientèle ne se pérennise pas, car les mets proposés émettent fumées et odeurs, et la ventilation n'est plus adaptée, surtout qu'elle est d'origine et conçue pour une cafétéria-bar d'un club sportif. Sa vétusté nuit donc à la qualité d'accueil. Techniquement, il s'agit d'un manque d'extraction d'air et d'un problème de pulsion d'air, qui se fait à température extérieure. Ainsi, en hiver, l'air froid est pulsé directement dans la nuque des clients, et le gérant doit donc couper la ventilation, ce qui péjore davantage l'extraction d'air.

M. GOETZ, ingénieur-conseil mandaté par la commune, confirme que la ventilation n'est pas adaptée à une cuisine de restaurant, surtout au vu des mets proposés depuis le changement de gérant. Les solutions préconisées couvrent une large zone, permettant la souplesse de placer de grandes ou de petites tables selon les réservations. Il montre sur un plan la zone dédiée à la charbonnade, précisant qu'il s'agit d'un plafond aspirant, évacuant toute la fumée dégagée pour l'évacuer à l'extérieur, et qu'une compensation d'air réchauffé vient équilibrer le réseau. Les éléments du plafond, captant vapeur, fumée et graisse, sont démontables et lavables en lave-vaisselle, ce qui assure leur entretien facile et pérenne. Dans la cuisine, à l'heure actuelle, l'air de compensation est inexistant et la hotte ne fonctionne pas. La situation sera rétablie par la mise en place d'une ventilation classique de cuisine. La création d'un four à pizza, dans l'arrière-cuisine, oblige aussi le développement d'une ventilation complémentaire, ce type d'installation dégageant beaucoup de chaleur. Outre ces travaux, certaines mises aux normes sont nécessaires, notamment pour la sécurité incendie. Une couverture avec retombée (de 50 cm) sera placée autour du bar de la cuisine, et retiendra les fumées en cas de feu dans la cuisine, protégeant ainsi la salle et permettant l'évacuation des lieux.

Mme ROSSIER-ITEN rappelle que le montant de la DA s'élève à CHF 270'000.-- pour les trois zones spécifiques de ventilation, la rénovation de l'éclairage – qui sera moins énergivore – et la mise aux normes anti-feu. Le gérant s'est engagé à participer à hauteur de CHF 30'000.--, ce qui réduira d'autant la dépense nette déboursée par la commune.

En réponse à un commissaire (S), M. GOETZ explique que les monoblocs de la ventilation sont équipés de clapets coupe-feu à la sortie des centrales ; en cas de fumée trop importante, ou de montée en température, se produit une coupure générale de la ventilation.

Un commissaire (MCG) demande quelles seront les entreprises mandatées pour ces travaux, et si le délai prévu pour décembre 2015 n'est pas trop ambitieux. Mme ROSSIER-ITEN explique que le programme est chargé, mais faisable. Les appels d'offre sont en rédaction, et, après délai référendaire, les travaux pourront être commandés. Le programme a été établi avec le gérant afin de ne pas fermer le restaurant, ni empiéter sur ses besoins, et le provisoire ne gênera pas le fonctionnement. M. ROCHAT rappelle que la commune est tenue par les lois sur les marchés publics et reformule la question dudit commissaire telle qu'il l'a comprise, à savoir le nombre d'entreprises qui interviendront sur ce chantier. M. GOETZ compte sept ou huit entreprises (ventilation, faux-plafond, peinture, électricité, sanitaires, maçonnerie, etc.) dont probablement des entreprises spécialisées pour les fermetures coupe-feu. Il montre le planning, soulignant le soin pris pour ne jamais fermer le restaurant, qui fonctionnera normalement pendant les travaux. Une première phase sera la modification du local technique au-dessus du restaurant. Toutefois, contrairement à ce qui est indiqué dans la DA, les interventions dans la salle (faux-plafonds, gaines d'aération) seront décalées sur le début de l'été 2016, cette période permettant de dresser des tables sur la terrasse et de donner l'opportunité de modifier une zone à la fois à l'intérieur, pour intervenir en trois fois.

Une commissaire (UDC) exprime son contentement de voir que les travaux s'exécuteront rapidement, car l'hiver est difficile dans ces conditions. Elle demande à M. HASANI, gérant du restaurant des tennis de Vernier, s'il peut fournir une comparaison chiffrée de la fréquentation entre l'été et l'hiver cette dernière saison. M. HASANI annonce une fréquentation moyenne l'été de 60 à 70 couverts quotidiens, la moitié en hiver.

Ladite commissaire souhaite aussi savoir si la ventilation avait déjà été touchée lors des précédents travaux. M. CONCONI, responsable des Bâtiments, indique qu'ils n'avaient porté que sur la cuisine, les services techniques communaux n'ayant alors pas été informés de problèmes de ventilation. Personne n'avait pensé qu'elle s'avérerait insuffisante, puisqu'il y avait alors de l'aspirant et du soufflant sur toutes les zones.

Répondant à une autre question de ladite commissaire au sujet du nouveau système d'éclairage et de l'économie attendue, M. GOETZ annonce une consommation actuelle d'environ 35 W/m<sup>2</sup>, qui descendrait entre 10 W/m<sup>2</sup> et 15 W/m<sup>2</sup>.

Un commissaire (PLR) demande si le fait que le gérant prenne à sa charge une partie des travaux a une influence sur le pourcentage prélevé par la commune sur les revenus du restaurant. M. CONCONI répond que, selon la convention signée, 8% sont prélevés du chiffre d'affaires (avec un plancher de CHF 2500.— mensuels). M. ROCHAT informe les commissaires que la participation financière de M. HASANI à la présente rénovation de la ventilation et des travaux liés est le fruit d'une négociation hors convention.

Un commissaire (S) s'interroge si l'enveloppe et le toit du bâtiment peuvent amener à d'autres travaux urgents. M. CONCONI estime que cela ne sera pas le cas, la toiture ayant été refaite et isolée selon les normes en vigueur il y a une dizaine d'années et la façade rénovée il y a environ dix ans aussi (isolation de 100 mm sur le périphérique). Les vitrages ne sont pas très performants, mais conviennent. Selon le courrier de l'État de Genève à l'ensemble des propriétaires de bâtiments, les vitrages devront être remis aux normes pour fin 2016, en fonction d'une valeur-seuil qui détermine l'obligation de remplacer les vitrages ou non. Les vitrages du restaurant sont à remplacer dans l'avenir, mais ce n'est actuellement pas une priorité, puisqu'ils se situent certes à la limite des valeurs-seuils, mais en dessous de celles-ci.

M. ROCHAT rappelle que le Conseil administratif a surtout été convaincu d'offrir et de mettre en place de bonnes conditions d'exploitation pour ce restaurant, l'intérêt de tous étant une infrastructure qui fonctionne. M. CONCONI rappelle d'ailleurs ce que prévoit la convention entre l'exploitant et la commune :

*« En contrepartie de la mise à disposition des locaux, le gérant versera à la Ville de Vernier une redevance de 8% du chiffre d'affaires. Par chiffre d'affaires, il faut entendre le chiffre d'affaires brut de l'ensemble de l'exploitation, indemnité de la Ville de Vernier et TVA déduites. Le gérant versera cependant une redevance minimum [...] indexée au 1er janvier de chaque année, sur la base de l'indice au 30 juin de l'année précédente ».*

*« L'établissement doit être ouvert 7 jours sur 7, d'environ 8h30 à environ 23h, hormis deux semaines de vacances envisagées en principe durant les fêtes de fin d'année. Les heures d'ouverture ainsi que les dates des vacances annuelles sont fixées d'entente avec la Ville de Vernier ».*

*« Au cas où l'exploitation du restaurant viendrait à être interrompue en raison de travaux effectués à la demande de la Ville de Vernier, la redevance sera diminuée proportionnellement au temps de fermeture par rapport à l'année civile ».*

En réponse à une question sur les surfaces, M. CONCONI fournit les chiffres suivants :

- Salle de restaurant (y compris le bar)	138 m <sup>2</sup>
- Cuisine, garde-manger, chambre froide	41 m <sup>2</sup>
- Container de stockage	12,5 m <sup>2</sup>
- Terrasse frontale	50 m <sup>2</sup> environ
- Terrasse latérale	32 m <sup>2</sup>

#### **AU VOTE :**

**La DA 643 – 15.05 « Crédit pour la rénovation de la ventilation du restaurant des tennis de Vernier » est ACCEPTÉE à l'unanimité.**