

en vue de conserver à l'ille Roussaau 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 au 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. U



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'île 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



MADAME S'UNE ASSOCIATION ABRÉGÉ, LE RÉGLEMENT DES NONNAMES PAR CHIFFRE EST ACCEPTÉ.
LES INSCRIPTIONS D'HYPOTHÈQUE ET MANTÈMENT ABRÉGÉ PRISER OU RENOUVELER QUE SUR BUREAU AGENT DU CLIENT.

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

Quelques Informations financières concernant le Restaurant de l'île Rousseau

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

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. M. lors de la remise de la Convention et de la sélection définitive du futur gérant, avant la signature du bail.