

2

Fiche action | FÉDÉRER

Le restaurant

Maintenir l'activité de commerce de bouche dans le bourg.
Conforter la pratique de l'espace public

OÙ ?

Au sein de l'ancien hôtel-restaurant «le Bellevue», une programmation mixte permet de conforter les relations que le Bourg entretient avec le paysage lointain. Le projet comporte une opération de démolition / reconstruction partielle sur les parcelles : C 1764 ; C 11 ; C9 ; C 1766 ; C 2 ; C 1765

QUELS ENJEUX ?

- maintenir le commerce de bouche dans le centre bourg (épicerie+bar+restaurant)
- ouvrir les vues sur le paysage
- créer un nouvel espace public permettant de relier les jardins de proximité au centre bourg
- animer la place du plâtre par la création d'une terrasse
- créer les conditions de bon fonctionnement du programme :

- 1 - co-visibilité et co-accessibilité des espaces bar et épicerie avec la place.
- 2 - logement indépendant pour accueillir un gestionnaire

QUOI ?

L'action consiste à réinvestir l'ancien restaurant «Le Bellevue». Le bâtiment accueillera :

- un bar / restaurant équipé d'une cuisine professionnelle pouvant servir une quarantaine de couvert.
- une épicerie / multi-service adaptée à l'échelle du bourg
- une grande salle supplémentaire pouvant servir à l'organisation d'événements culturels (projections, concerts, expositions)
- un grand logement pour le gestionnaire du commerce ou une location indépendante.

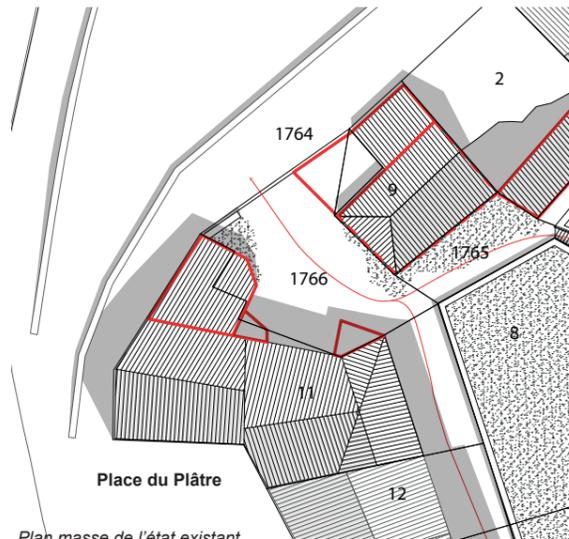


L'ancien restaurant «le Bellevue» depuis la place du Plâtre



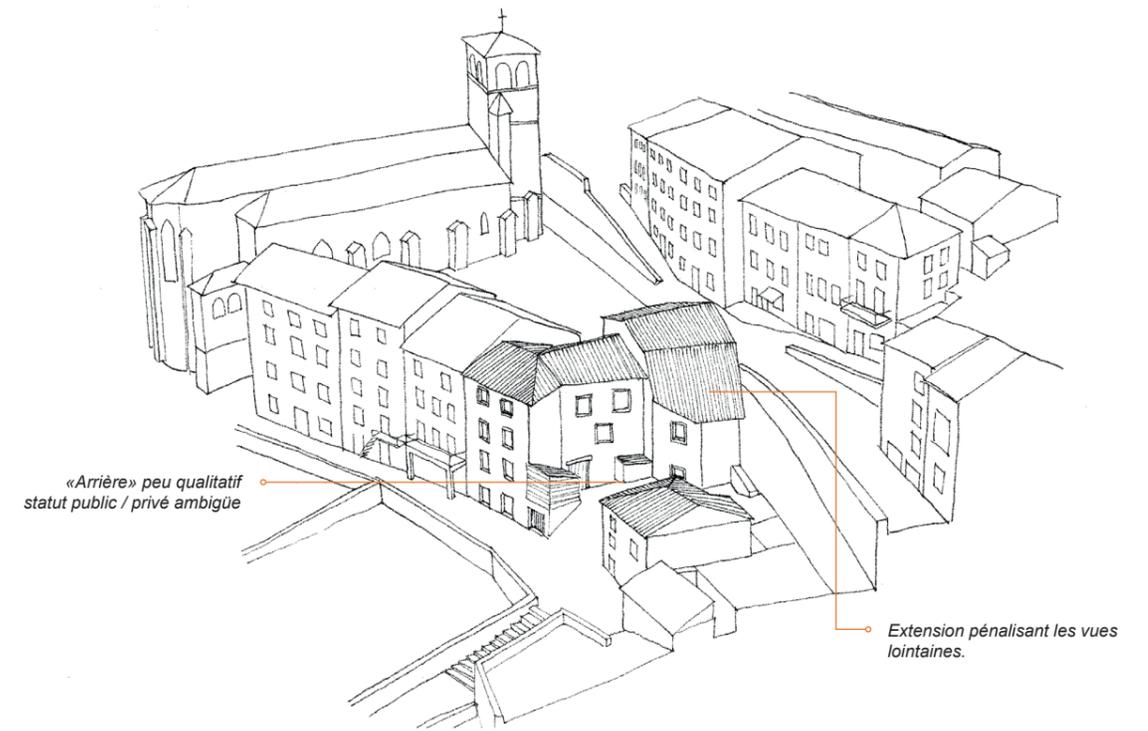
«y'en avait du monde qui montait pour les repas, ça faisait vivre la place !» - parole d'habitant

— démolition — démolition partielle

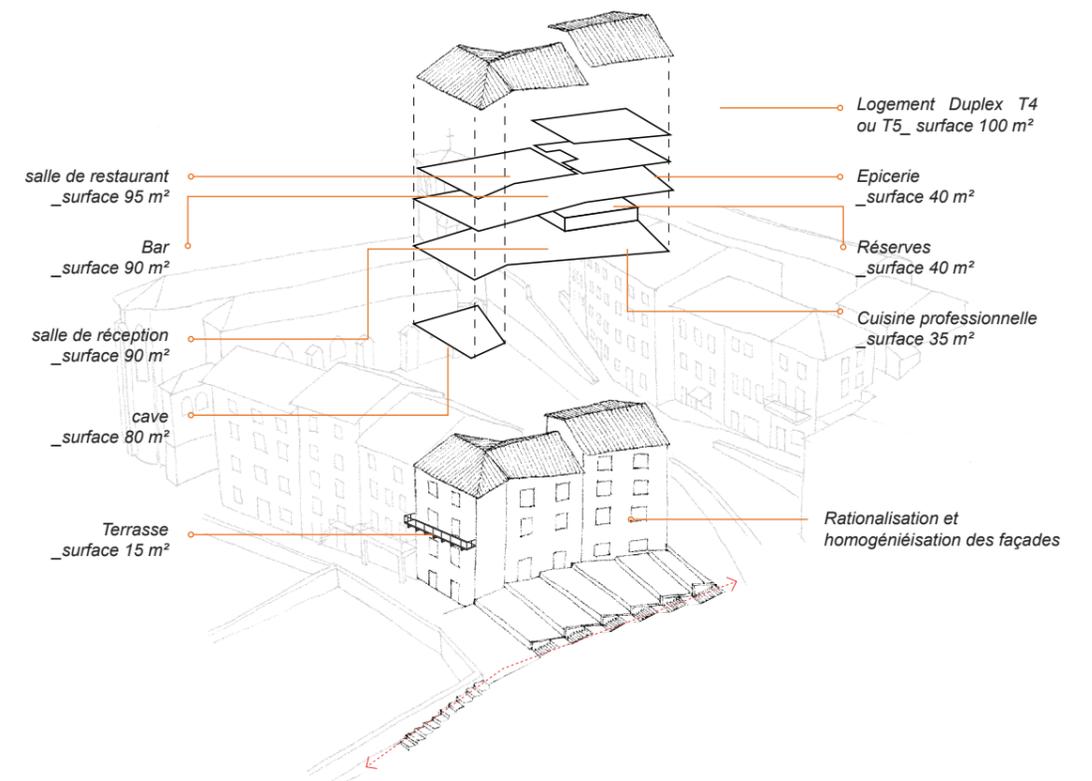


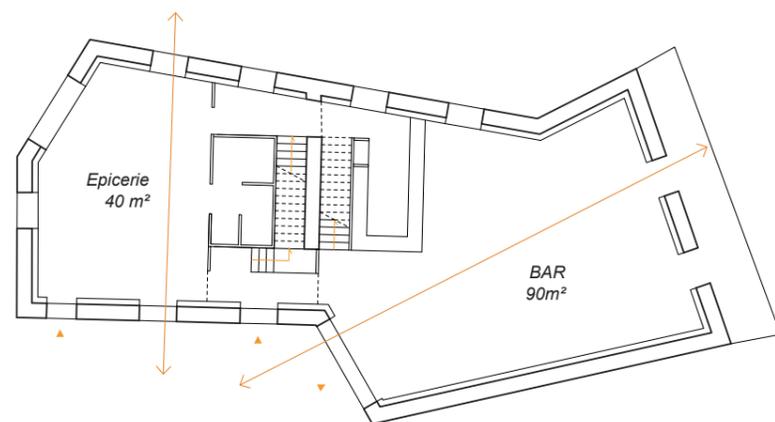
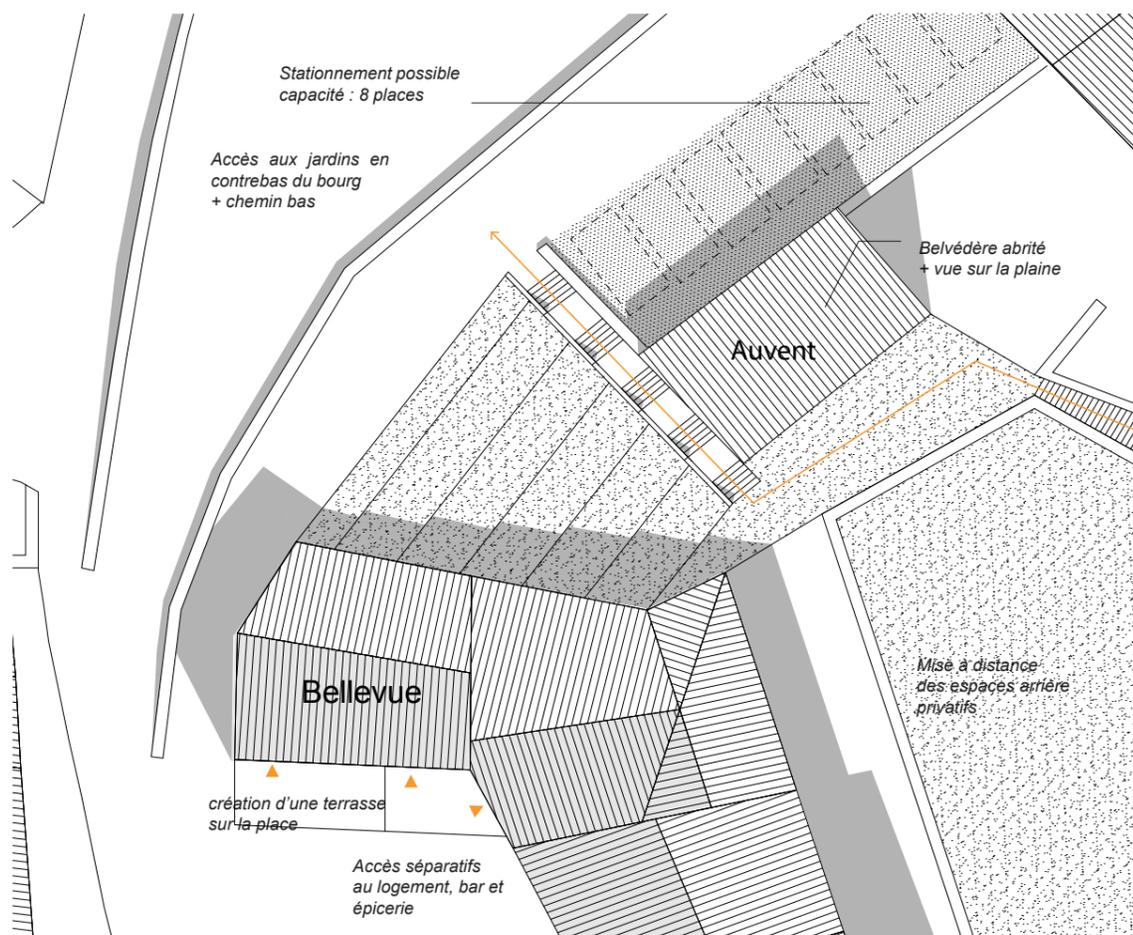
Plan masse de l'état existant

ÉTAT EXISTANT



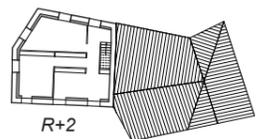
ÉTAT PROJETÉ



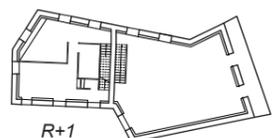


Plan_RDC_Ech 1/200ème

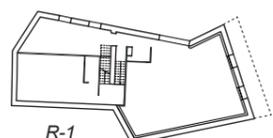
La démolition partielle (5 % de la surface exploitable) du Bellevue permet de générer un arrière qualitatif. Les circulations s'organisent en un noyau technique compact qui permet de libérer des surfaces exploitables de par et d'autre de celui-ci. Ainsi, le bar et l'épicerie restent orientés sur la place tout en ménageant des vues lointaines. Les espaces inférieurs sont dédiés aux fonctions plus techniques (cuisine, réserves, cave) ou à des usages plus bruyants (concerts). Un grand logement indépendant est associé au programme du commerce, une mixité attractive pour l'installation d'un gérant.



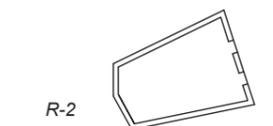
R+2



R+1



R-1



R-2

COMMENT ?

Cas n°1 / Un restaurant communal

- Aquisition foncière, opération de démolition puis réhabilitation du clos et du couvert par EPORA.
- Rachat du bien et travaux de réhabilitation portés par la commune et ses partenaires.
- Bail commercial à un entrepreneur libéral en collaboration avec les services communaux.

Cas n°2 / Un appel à projet

- Aquisition foncière, opération de démolition puis réhabilitation du clos et du couvert par EPORA.

Rachat du bien et travaux de réhabilitation portés par un porteur de projet (ou un groupement de plusieurs porteurs de projet), suite à un appel d'offre élaboré par la commune et ses partenaires.

GESTION ?

Les services «déchet» de LFA recherchent des porteurs de projets pour un programme hybride «repar'café-recyclerie».

Le PNRLF ainsi que le Pays d'Arts et d'Histoire soutiennent ces initiatives locales à travers le programme «Bistrot de pays».

L'activité peut se faire relai des infos touristiques en proposant un accueil physique.

Il est primordial de bien évaluer la nature hybride de ce programme, afin de trouver le ou les porteurs de projets adéquats

Point de vigilance : Une servitude existante doit être prise en compte. Il s'agira de mesurer la faisabilité de l'espace public en gradins au regard du droit de passage existant.

A Tour sur Meymont, six femmes animées par le désir de faire vivre le territoire local s'associent pour reprendre le bistrot du village.

« Nous ne voulions pas que ce lieu de vie ferme ses portes, affirme Marika, l'une des six associées. Cela aurait été terrible pour la commune. Cet espace a du potentiel et se situe au cœur du bourg à quelques pas de la grande halle. » (La Montagne_art. du 08.08.2018)

Une SAS portée par les six collaboratrices permet de reprendre un lieu emblématique du Bourg. On sert des produits locaux, une cuisine maison pour les artisans et les touristes à des prix accessibles. La SAS s'est vue confiée les repas de la cantine scolaire, une activité qui stabilise l'installation de ce nouveau commerce de bouche.

Le dimanche, des grands petits déjeuner, le vendredi des assiettes au comptoir et des repas les midis. L'activité s'organise sur le rythme villageois et propose des moments partagés qui dépassent le cadre du simple restaurant. Des ateliers d'écriture, de couture, des expositions, des tournois de ping pong, des concerts tous les mois, des karaokés portent une nouvelle dynamique habitante et après seulement un an d'ouverture le bistrot affiche déjà un bilan positif.

ET AILLEURS ...

Le Bistrot de la Halle

contact@bistrotdehahalle.fr
04 73 16 88 39
Le Bistrot de la Halle
Le Bourg
63590 Tours sur Meymont



source : <http://www.bistrotdehahalle.fr>