



Le bâtiment devra subir d'importantes interventions sur l'isolation et les installations techniques. VANESSA CARDOSO

La mythique Débridée deviendra un restaurant

Un Rollois reconnu dans le monde de la restauration a été choisi pour reprendre l'ancien dancing

Raphaël Ebinger

Le meilleur du terroir local servi avec un puissant accent anglais. La Débridée s'intégrera parfaitement dans la région dès le printemps 2017 au mieux. La Municipalité a en effet choisi un entrepreneur anglais pour reprendre la gérance du lieu mythique. Une nouvelle qui était attendue avec impatience par tous ceux qui ont connu la période dorée de ce dancing dans les années 1970 et 1980.

Mardi prochain, la Municipalité, qui n'a pas souhaité répondre à nos questions, déposera devant son Conseil communal un préavis dans lequel elle demande un crédit d'étude pour la rénovation des lieux. Dans ce document, elle présente surtout le projet qui animera bientôt les murs. Celui-ci est donc porté par Richard Williams. Cet entrepreneur reconnu dans le monde de la restauration avait fondé à Lausanne la chaîne Holy Cow, spécialisée dans le hamburger. L'an dernier,

le nouvel habitant de Rolle - il s'y est installé avec sa femme, Jessica, et ses enfants cette année - a revendu la marque. Depuis, il a ouvert deux établissements à Lausanne sous l'enseigne Blackbird. Le premier est un café et le second un pub. A La Côte, il souhaite proposer un mix des deux. «Rolle est la plus jolie localité du lac Léman, explique-t-il. Et après la rénovation de la Grand-Rue, le moment est idéal pour y ouvrir un tel établissement.»

Touvé sept jours sur sept du petit matin à tard le soir, le Black-

bird House promet une restauration moderne et du café torréfié sur place qui embauchera la Grand-Rue. Une grande gamme de petits-déjeuners, dont le traditionnel «English breakfast», et une version épicée avec burrito, seront proposés, alors que le brunch laissera la place belle aux produits et spécialités régionales. Des burgers seront aussi au menu de la maison. En soirée, le public pourra déguster des plats plus sophistiqués tout en gardant une gamme de snack. Une large sélection de vins de La Côte sera pro-

posée, ainsi que des bières artisanales vaudoises.

Sensible à l'âme et à l'histoire du lieu, Richard Williams aimerait organiser «de temps en temps quelques animations musicales et des soirées afin de rappeler aux habitants de Rolle que l'esprit disco n'est pas mort et de les faire danser une fois encore».

Un bâtiment de 1720

Si l'attente est grande au sein de la population de voir revivre ce haut lieu de Rolle, il reste encore plusieurs étapes à franchir avant de pouvoir à nouveau profiter de l'endroit. Le Conseil communal devra en premier accepter le crédit d'étude pour préciser les travaux nécessaires à la rénovation. Le bâtiment, construit en 1720 pour abriter les écuries de l'hôtel voisin de la Tête Noire, devra dans tous les cas subir d'importantes interventions sur l'isolation et les installations techniques. Un apport d'éclairage est prévu, alors que la cuisine sera reconfigurée. Des WC accessibles aux handicapés devraient encore être créés.

En début d'année prochaine, les travaux seront mis à l'enquête publique. Ensuite, un crédit de réalisation, qui pourrait avoisiner 1,2 million de francs, sera demandé en juin au Conseil communal. Selon le calendrier idéal, le Blackbird House ouvrira alors le 1er mars 2017.

Second essai transformé

● Richard Williams et sa femme, Jessica, s'étaient déjà intéressés à la reprise de La Débridée il y a plusieurs mois. La Commune avait lancé un appel aux candidatures pour l'exploitation du lieu. Des projets de cinéma, un institut de bien-être avec spa, un bar avec galerie d'art, une maison du terroir, un restaurant luxueux ou encore un commerce avec logements à l'étage avaient été proposés. La Municipalité les avait refusés, ne les estimant pas viables ou trop risqués. Son objectif était clair: le locataire devait être suffisamment solide pour assumer un loyer

permettant de couvrir l'investissement de la rénovation de la bâtisse et dégager un minimum de rendement.

Le seul projet qui avait suscité l'intérêt des autorités était celui de Holy Cow. Mais la société avait finalement retiré son offre, alors qu'elle était en phase d'être revendue. Les fondateurs de la chaîne de restaurants de hamburgers sont ensuite revenus ces derniers mois avec leur nouveau concept et ont enlevé la mise. Le bail entre la nouvelle société des Williams, Blackbird, et la Commune a été signé le 16 novembre.