

«La Débridée» revivra en 2017

ROLLE «Le Marina club», anciennement «La Débridée», mythique dancing à fin 1960, se muera en restaurant.

JOCELYNE LAURENT
jlaurent@lacote.ch

Finies les soirées et les nuits débridées qui ont eu cours dans les anciennes écuries de l'Hôtel de la Tête noire dès la fin des années 1960 et jusqu'en juin 2012 – date de la fermeture du «Marina club», anciennement discothèque «La Débridée», bien connue de tous les noctambules rollois et d'ailleurs. Cette fois-ci, après trois ans d'intenses recherches de la part de la Municipalité, le sort du bâtiment historique – il a été construit au début du XVIII^e siècle – semble enfin scellé.

La Municipalité a décidé de dédier la bâtisse à une activité commerciale – sans les nuisances sonores générées par une activité nocturne. Elle a porté son choix, à l'issue d'une longue procédure de sélection qui a débuté en 2013 déjà, sur le projet de la société Blackbird SA (ndlr: merle en français). Un contrat de bail a été signé le 16 novembre dernier. Richard et Jessica Williams, à nouveau établis à Rolle depuis 2015, sont les administrateurs de la société, fondée en 2014. Le couple, anglais d'origine, se propose de créer une «Blackbird house» dans le bâtiment sis à la Grand-Rue 71.

Le merle chantera au printemps

L'établissement branché offrira une restauration tout au long de la journée, du petit matin aux portes de la nuit. «Il s'agit d'un concept total, une offre qui n'existait pas jusque-là sur La Côte et qui est susceptible de plaire à une clientèle très variée», explique Richard Williams. Un mix entre la tradition anglaise des pubs chics et «des afternoons



La volumétrie du bâtiment est classée en note 3 au recensement architectural du canton. ARCHIVES LA CÔTE

teas» couplée à des produits du terroir de notre région. Ainsi, l'on débutera la matinée par des petits-déjeuners et des brunchs enrichis de café torréfié par Richard Williams lui-même, puis des burgers maisons à midi, on poursuivra avec le traditionnel thé de l'après-midi pour finir sur des bières artisanales et du vin de La Côte en soirée. «Afin de faire perdurer l'esprit de cette bâtisse mythique, nous proposerons, 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», promet le couple. «C'est un rêve qui se réalise pour moi. Je me sens privilégié de pouvoir concrétiser ce nouveau concept dans un bâtiment historique et mythique», conclut Richard Williams.

Mais avant que le couple ne puisse inaugurer son nouvel espace, encore faut-il l'assainir et le rénover. Mardi soir, la Municipalité déposait devant le Conseil communal une demande de crédit d'étude chiffrée à 141 000 francs pour la rénovation du bâtiment. Le coût des travaux est estimé pour l'heure à 1,2 million. Les conseillers se prononceront en janvier 2016, suivra une demande de crédit de construction. Les travaux pourraient débuter en août. L'objectif est que les Williams puissent exploiter l'établissement en avril 2017.

Dynamiser le commerce

Le couple possède déjà deux établissements à Lausanne et, auparavant, avait mené à bien le projet Holly Cow!, enseigne spécialisée dans le burger local, revenue de-

puis. Une garantie de stabilité économique essentielle aux yeux des autorités. «Notre choix s'est porté sur un programme pérenne, prévu sur le long terme. L'objectif est qu'il puisse également dégager un rendement pour la commune», explique la municipale Josephine Byrne Garelli. Le coût des travaux sera entièrement supporté par le loyer convenu dans le bail avec le nouveau locataire. Il sera même adapté en fonction de l'évolution du chiffre d'affaires.

«Le concept apporte quelque chose de nouveau à Rolle et n'entre pas en concurrence avec ce qui existe déjà, se réjouit la municipale. L'objectif est d'offrir un endroit tendance, jeune et branché qui plaise à la fois aux jeunes, aux adultes et aux familles. C'est une offre complémentaire qui peut attirer une nouvelle clientèle à Rolle.» ●