

La Municipalité d'Ormont-Dessous met en soumission la location du nouveau restaurant de la baignade naturelle des Mosses, ouvert à l'exploitation dès juin 2026.

Situation

Située à environ 1'430 m d'altitude, la station des Mosses est un lieu emblématique des Préalpes vaudoises, nichée entre les versants du Pic Chaussy et du Mont d'Or.

La commune d'Ormont-Dessous, englobant cette zone, compte environ 1'260 habitants.

La destination attire des visiteurs tout au long de l'année: en été pour les randonnées, le VTT, la balade, et en hiver pour le domaine skiable ainsi que les 42 km de piste de ski de fond.

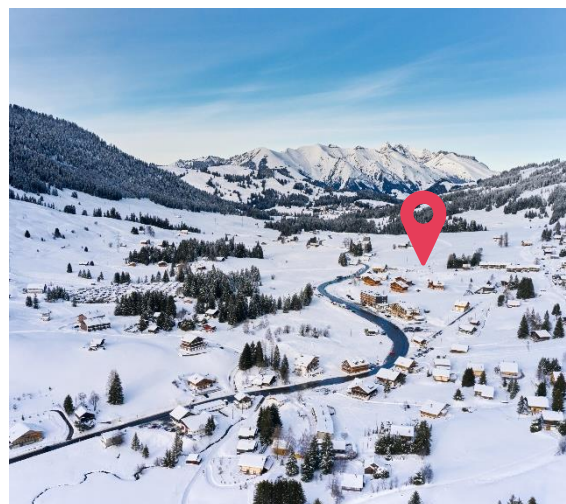
Chaque dimanche, de juin à septembre, se tient le marché-brocante des Mosses, l'un des plus hauts marchés d'antiquités en Romandie, réunissant près d'une centaine d'exposants.

L'Espace Nordique des Alpes Vaudoises, propriété de la commune, est situé face au restaurant et comprend une salle de 200 places et un bloc d'escalade.

Un arrêt de bus à proximité relie le site à la gare du Sépey en 15 minutes, et la route cantonale assure un accès rapide depuis Aigle.



© Visualps - Matthias Lehmann



© Visualps - Matthias Lehmann

Présentation du restaurant et de la baignade naturelle

Le restaurant est implanté sur un terrain d'une superficie adaptée à l'accueil du public et à l'organisation d'activités estivales. L'établissement dispose d'une capacité de 70 places assises à l'intérieur et 50 places à l'extérieur, permettant de profiter de la vue sur les montagnes environnantes.

La baignade naturelle attenante constitue une attraction phare pour les familles et les visiteurs de passage, offrant un espace de détente et de loisirs en pleine nature. Elle contribue au rayonnement touristique de la commune d'Ormont-Dessous et s'inscrit dans le cadre d'une stratégie de valorisation du territoire en lien avec les activités estivales et les événements locaux.

L'ouverture du restaurant est prévue pour juin 2026, et la commune d'Ormont-Dessous en est la propriétaire, assurant un cadre pérenne et structuré pour l'exploitation du site.

Bail

D'une durée initiale de 5 ans, il se renouvellera à son échéance, d'année en année, sauf avis de résiliation de l'une ou l'autre des parties, donné ou reçu par lettre recommandée au moins 6 mois avant l'échéance.

Loyer annuel

Le loyer annuel se compose d'un montant fixe et d'un montant variable :

- Montant fixe annuel : CHF 42'000.00, payable par acomptes mensuels de CHF 3'500.00.
- Montant variable : 4% du chiffre d'affaires

Une garantie de loyer de 3 mois est payable d'avance.

Charges

Les charges liées au chauffage ainsi qu'à l'eau potable et aux eaux usées sont estimées à environ CHF 6'500.00 par an (estimation de Gastroconsult SA). La taxe sur les ordures pour entreprise s'élève à CHF 200.00 par an.

Heures d'ouverture de l'établissement

Les heures d'ouverture seront définies d'un commun accord, en tenant compte des vacances annuelles et des congés hebdomadaires précisés ci-dessous.

Vacances annuelles et congés hebdomadaires

L'établissement ne sera pas fermé :

- durant les vacances scolaires ;
- du 1^{er} décembre au 15 avril ;
- du 1^{er} juin au 15 septembre.

Le restaurant devra également tenir compte des événements et activités touristiques locales, notamment les compétitions sportives, et ne pourra être fermé pendant ces périodes.

Les dates exactes des fermetures hebdomadaires et des vacances annuelles devront être communiquées à la Municipalité.

Contrats de services

Les contrats de services pour les machines, appareils, etc. sont conclus à sa charge par le locataire auprès de la représentation officielle. Une copie des contrats de service est remise au bailleur.

Autres dispositions

Les locataires s'engagent à assurer le nettoyage des abords de l'établissement, l'entretien de la décoration florale et le déneigement autour du bâtiment.



Cet objet comprend

Selon les plans, les locaux se composent comme suit (plans annexés) :

Sous-sol

- Installations techniques
- 1 chaufferie
- 1 local de stockage

Rez-de-chaussée

- Terrasse de 50 places
- Salle à manger de 70 places
- 1 entrée restaurant
- 1 entrée fournisseur
- Cuisine avec les différentes zones nécessaires et un accès de service vers la salle à manger
- 1 kiosque
- 1 local à déchets
- Vestiaires
- Douche extérieure
- Sanitaires intérieurs et extérieurs

1^{er} étage

- 1 vestiaire
- 1 douche
- 1 sanitaire
- 1 bureau
- 1 local ventilation
- 2 locaux de stockage

Équipements fournis

- Mobilier intérieur et extérieur.
- Cuisine entièrement équipée.
- Installations sanitaires et électriques.

Pour plus d'informations et pour une visite

M. Rémy Fischer, Vice-Syndic
remy.fischer@ormont-dessous.ch
079 778 33 78

Soumission

Un dossier complet doit être adressé à la Municipalité

Chaque dossier devra comprendre :

- Une lettre de motivation.
- Une copie du Certificat cantonal de capacité.
- Un CV ou parcours professionnel.
- Une proposition de concept culinaire (type de cuisine, gamme de prix, mise en avant des produits locaux).
- Les références d'expériences antérieures dans la restauration.
- Toute information complémentaire jugée pertinente pour l'évaluation.

Date limite de dépôt des candidatures : **30 mars 2026.**