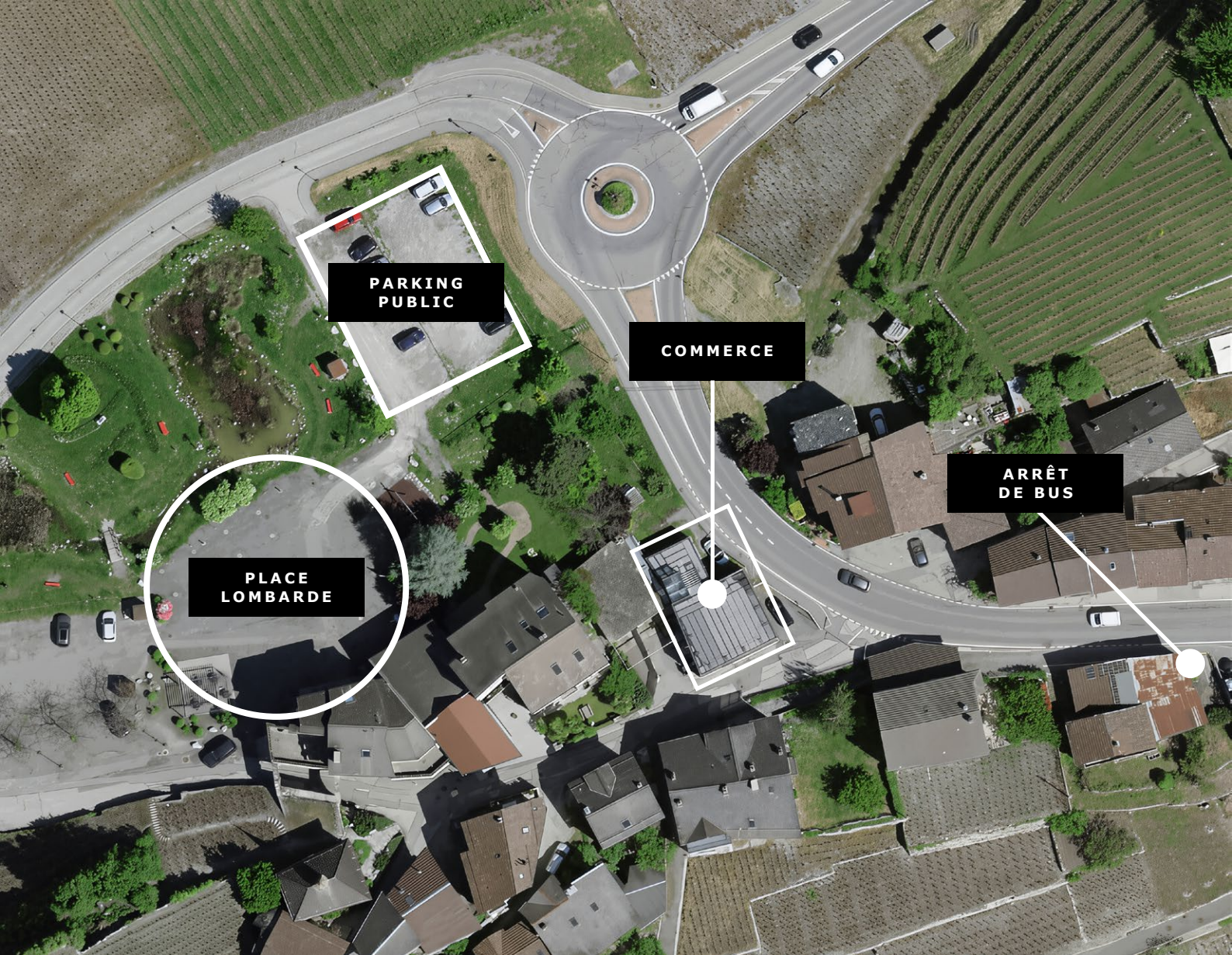


Rénovation de l'ancienne Cave du Bourg

C'est en passant à maintes reprises
devant cette ancienne cave
laissée à l'abandon
et surnommée «la verrue»
par les habitants du Bourg
que l'envie de rénover ces locaux
s'est rapidement imposée à nous.



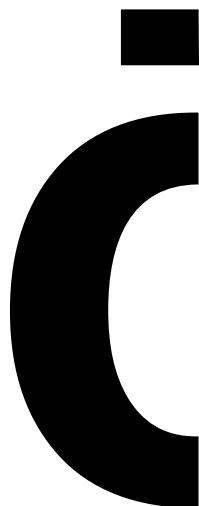


Situation

Le Bourg de Conthey est à 5 minutes en voiture de la plaine, le premier des nombreux villages des Hauts de Conthey (St-Séverin, Sensine, Erde, Aven) avant les chalets du magnifique site protégé de Derborence ou des Mayens-de-Conthey.

Ce petit village médiéval d'une centaine d'habitants se regroupe autour de la Tour Lombarde, laquelle abrite un caveau avec produits du terroir, une galerie d'exposition, un musée et autour de laquelle ont lieu de nombreux événements depuis le printemps jusqu'au creux de l'automne.

En accord avec la commune, l'idée générale est de faire de ce lieu un endroit de rencontre, tant pour les habitants du Bourg que pour les pendulaires qui empruntent chaque jour cette route ou pour les personnes qui se baladent dans cet endroit bucolique qu'est la Tour Lombarde.

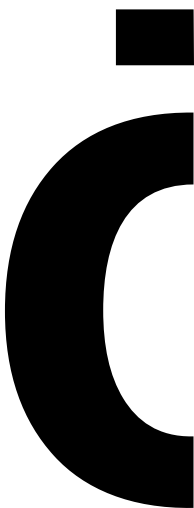




À louer dès le 1^{er} avril 2026

O Bourg
Café-Restaurant
Rue Lombarde 11
1975 St-Séverin

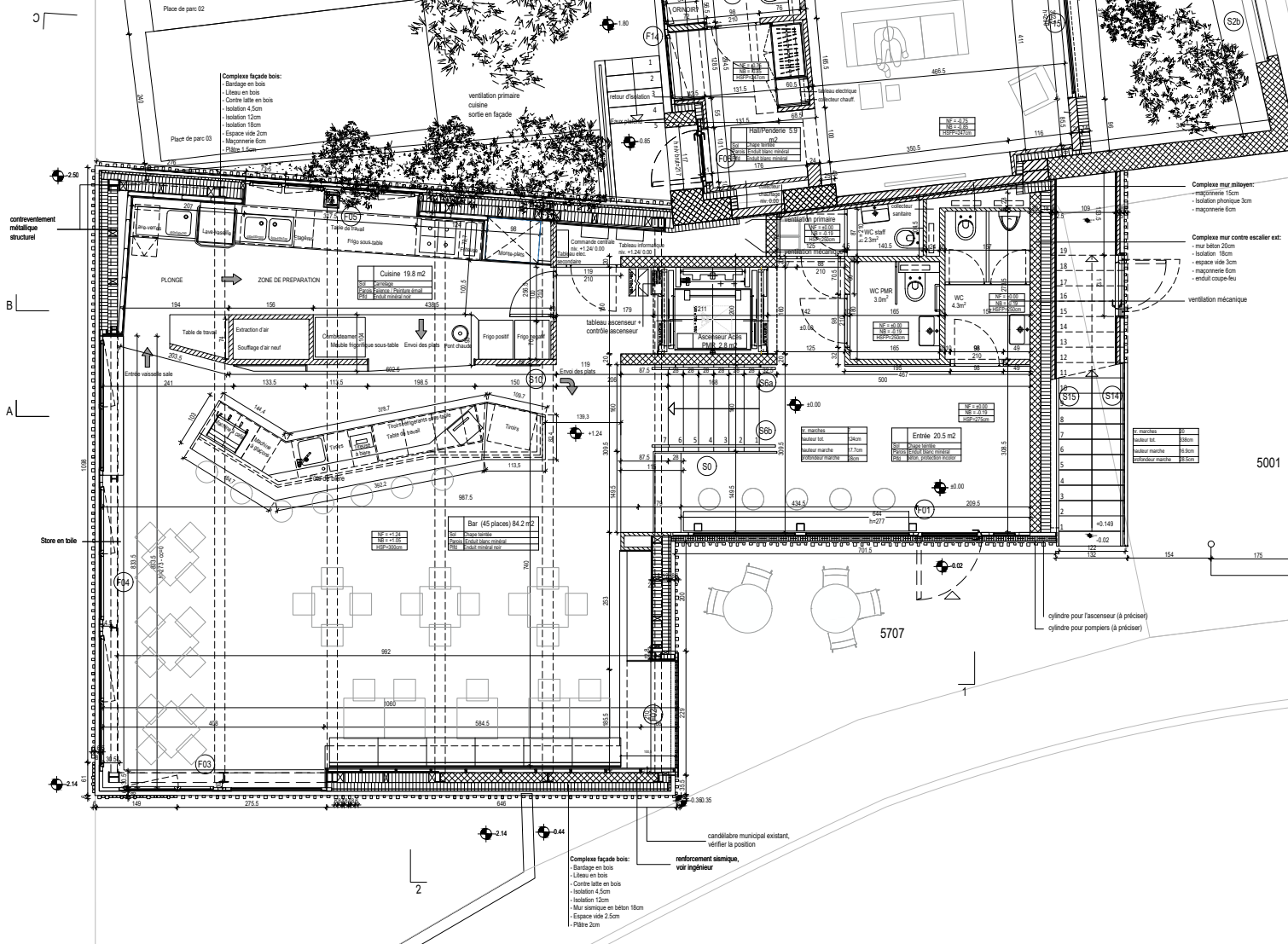
Loyer à discuter
Caution de 3 mois
Pas de pas-de-porte





o
bourg



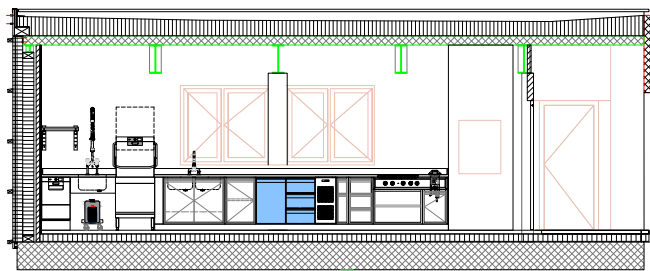


Cuisine & salle

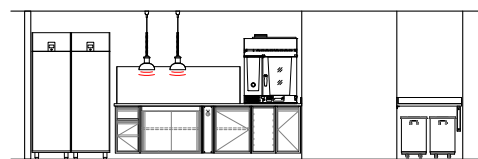
Depuis la route cantonale, nous accédons directement dans une première partie pouvant accueillir quelques tables hautes ou tablettes.

À ce niveau, se trouvent également les toilettes (toilettes hommes avec urinoir et WC, un WC femmes + personnes à mobilité réduite) et un vestiaire + toilettes pour le personnel.

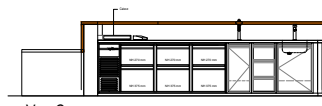
Par l'escalier ou par l'ascenseur, il est alors possible de rejoindre la pièce principale d'environ 100 m².



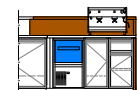
Vue A



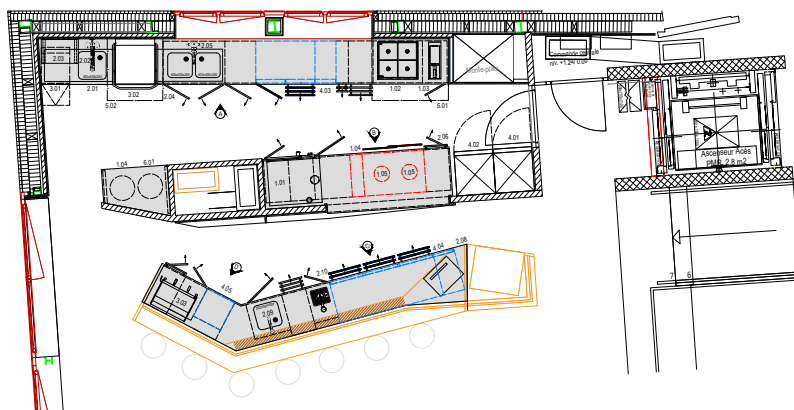
Vue B



Vue C



Vue D



LEGENDE EQUIPEMENTS	
Position N°	Equipements
Equipements principaux	
1.01	Combiné réfrigérant 200 L
1.02	Plaque induction
1.03	Friteuse
1.04	Armoire chauffante
1.05	Lampes d'éclairage
Agencement inox	
2.01	Table entrée lavable
2.02	Salle de réfrigération 3/4 avec douche
2.03	Rapport mural
2.04	Table de travail
2.05	Salle de réfrigération 3/4
2.06	Table de travail et passe plats
2.07	Table de travail
2.08	Table Bar
2.09	Salle de réfrigération 1/2
2.10	Colonne à lave FOURNI PAR TIERS
Machines et appareils	
3.01	Machine à laver les verres
3.02	Machine à laver la vaisselle
3.03	Machine à café / moulin FOURNI PAR TIERS
Equipements électriques	
4.01	Armoire frigorifique négative - Autonome
4.02	Armoire frigorifique positive - Autonome
4.03	Moulin frigorifique inox - Autonome
4.04	Moulin frigorifique - Autonome
Hotte de ventilation	
5.01	Hotte de ventilation Fourneau - Par le client
5.02	Hotte de ventilation Lavabo - Par le client
Autres équipements	
6.01	Porte à vitres

Cuisine & salle

Cette pièce est équipée d'une cuisine professionnelle avec fenêtre sur cour et sur salle, d'un bar central, de caves à vin et peut accueillir 40 à 45 personnes selon l'espacement souhaité entre les tables et l'agencement.

ö
bourg



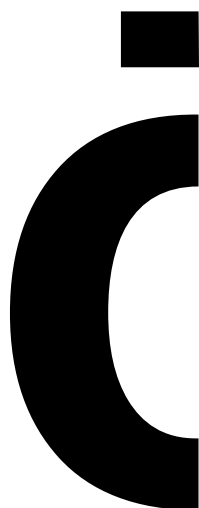


Autorisations, accessibilité & stationnement

Toutes les démarches ont déjà été faites auprès de la commune et de l'état concernant les normes de sécurité et incendie ainsi que celles qui concernent les personnes à mobilité réduite et la mise à l'enquête a débouché sur une acceptation du projet.

La commune a également accepté de mettre à disposition du commerce une dizaine de places de parc, juste à côté, sur le parking de la Tour Lombarde et un arrêt de bus se situe à quelques secondes.

L'établissement dispose à proximité ses propres places de stationnement dans le parking public.



Données techniques

Chauffage

Le bâtiment sera équipé d'une pompe à chaleur et de panneaux solaires permettant ainsi de réduire les charges de chauffage et d'électricité.

Ventilation

Il disposera d'une ventilation chaud-froid séparée entre la cuisine et la salle.

Agencement de la cuisine

La cuisine, qui répond aux normes d'hygiène actuelles, sera équipée de 2 éviers, d'un tunnel de lavage, de 4 plaques à induction, d'une hotte de ventilation, d'une friteuse encastrée, d'un frigo positif et négatif, d'un passe-plat, de lampes chauffantes, d'un four ICombi Pro Rational, d'une armoire chauffante.

Agencement du bar

Évier, lave-verres, branchement pour machine à café, machine à glace, tiroirs réfrigérés, tireuse à eau et à bière (stockage des fûts au sous-sol).

Agencement de la salle

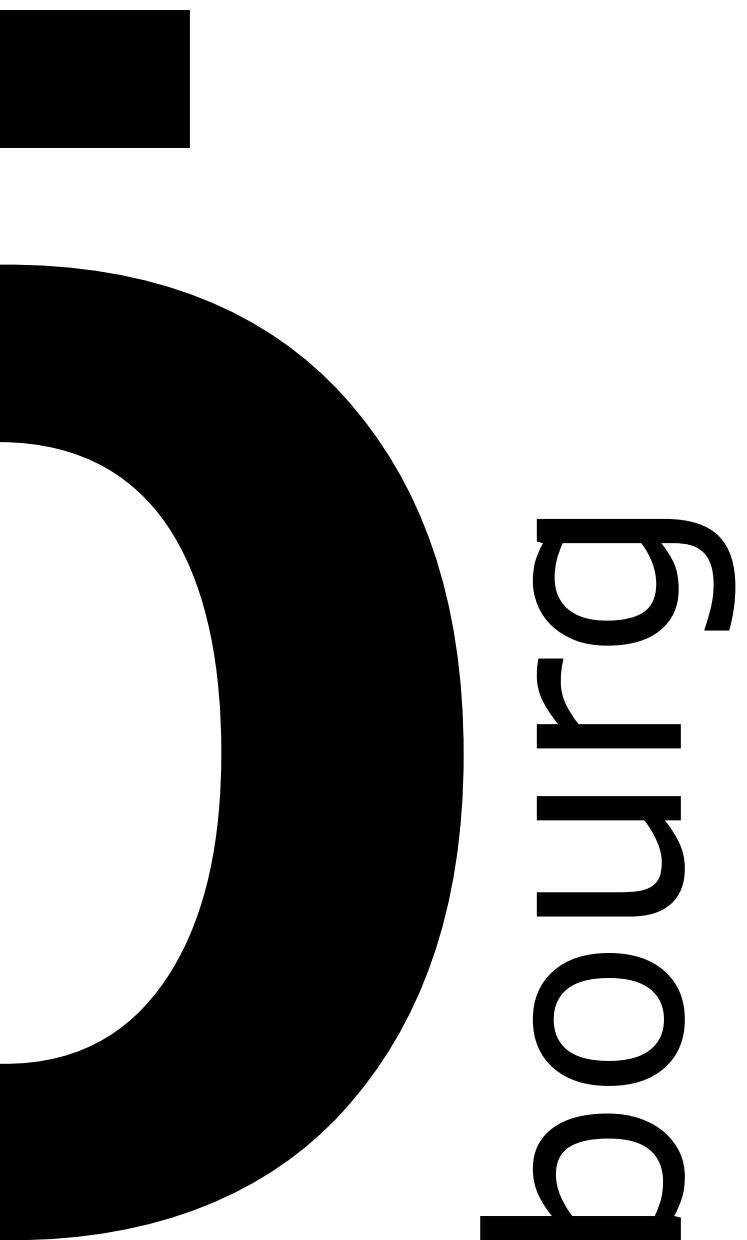
Haut-parleurs Sonos, 2 caves à vin (250 bouteilles), tables carrées modulables et banquettes fixes, luminaires.

Agencement de la terrasse

Comptoir de travail avec armoire, évier et passe-plat avec la cuisine, caméras de surveillance, Sonos, protection solaire.

Mise à disposition des locaux

Si les étapes s'enchainent correctement, le projet devrait aboutir au mois d'avril 2026, ce qui permettrait de pouvoir rapidement valoriser la terrasse.



**En cas d'intérêt et pour une visite
vous pouvez nous contacter :**

Roger Henking
+41 79 412 69 68
rogerhenking@hotmail.com

Yasmina Schupbach
+41 77 456 98 74
yasmina.schupbach@netplus.ch