

Cahier des charges pour la gestion en concession du bar - restaurant de la Maison des Arts du Léman

Le présent cahier des charges est relatif à l'exploitation d'un service de bar et de petite restauration avant et après les spectacles diffusés par la Maison des Arts au Théâtre Maurice Novarina (jauge du théâtre : 580 places) et de définir l'ensemble des modalités d'occupation et d'utilisation du bar-restaurant. Cet espace de convivialité devra intégrer le projet culturel de la Maison des Arts du Léman, lieu de diffusion d'œuvres artistiques.

Un référent sera désigné au sein de la Maison des Arts qui sera chargé du suivi des relations avec l'exploitant du bar-restaurant rapide.

Caractéristiques du bar-restaurant

Les caractéristiques attendues du lieu sont les suivantes :

- un espace de convivialité, un lieu chaleureux, un lieu de débats et d'échanges, qui contribue à l'animation et à l'attractivité du théâtre.
- une restauration rapide mais originale, basée sur des produits frais, de qualité, de préférence en circuits courts, pouvant permettre au public des découvertes gustatives,
- une politique tarifaire permettant un accès à tous les publics du théâtre.

Période d'exploitation : de mi septembre à mi juin – une soixantaine de soirées par saison + festival jeune public des P'tits malins en Octobre (présence sur le week-end de la fête du livre et les midis du lundi au vendredi sur une semaine)

Gestion du bar-restaurant

Obligations de l'occupant:

L'exploitant devra proposer dans les locaux mis à sa disposition et aménagés à cette fin les consommations, produits et la restauration que le public peut attendre d'un bar-restaurant situé dans l'enceinte d'un théâtre.

L'exploitant devra donc :

- assurer la gestion des locaux et de l'équipement (bar, stockage, réserve...)
- assurer la vente de consommations (Licence IV – cf conditions générales 5) et la petite restauration pendant les jours où la Maison des Arts du Léman propose au public une offre artistique et culturelle (spectacles, conférences, vernissages, etc) nécessitant son ouverture.
- respecter les lois et règlements se rapportant tant à l'occupation des locaux qu'à l'activité exercée.

Conditions générales d'exploitation :

1 – Ouverture :

Dès lors qu'il y a un spectacle ou une manifestation programmée au Théâtre Maurice Novarina, le bar devra être ouvert 1 heure 30 avant le début du spectacle et ce jusqu'à au moins une heure après la fin du spectacle. (Le service devra aussi être assuré durant les entractes le cas échéant)

Un planning des spectacles et manifestations sera transmis à l'exploitant du bar chaque début de saison.

2 – Gestion :

L'exploitant assurera lui-même et à ses risques et périls l'exploitation et la gestion du bar-restaurant. A ce titre, il fera notamment son affaire de :

- l'approvisionnement des denrées alimentaires et des boissons ;
- leur vente à la clientèle ;
- l'acquisition de matériels, fournitures et autorisations qui seront nécessaires à son activité ;
- l'embauche et la gestion du personnel ;
- la propreté et le nettoyage des locaux ;
- l'évacuation des déchets ;

L'exploitant devra être muni de toutes les autorisations administratives nécessaires pour l'exploitation de l'espace bar-petite restauration et devra pouvoir en justifier, à tout moment et à tout organisme de contrôle, sans que la responsabilité de la Maison des Arts puisse être recherchée à ce sujet.

3 – Carte et tarifs :

Carte :

L'exploitant devra développer un projet de carte adaptée aux exigences d'un bar situé au sein d'un lieu programmant des spectacles. La carte devra être soumise à la direction de la Maison des Arts pour validation.

La carte du bar et notamment celle de la restauration rapide devra être variée, originale et correspondre aux temps forts de la programmation : soirée jazz, spectacles jeune public (goûters), découverte d'un pays,...

L'exploitant devra proposer des produits frais et issus de la production locale dans la mesure du possible ainsi qu'un choix de produits artisanaux, bio et éthiques.

Tarifs :

Les tarifs devront être cohérents avec l'approche « accessible à tous les publics » de la Maison des Arts.

4– Personnel :

L'exploitant devra se conformer aux dispositions du Code du Travail et aux conventions collectives applicables à son activité.

La tenue du personnel de l'exploitant ainsi que son comportement devront être compatibles avec son activité ainsi qu'avec l'image de la Maison des Arts.

5– Licence IV :

La Maison des Arts s'engage à accorder à l'exploitant la libre jouissance de la Licence IV qu'elle a acquise pour l'exploitation du bar. L'exploitant devra fournir un permis d'exploitation.

Biens mis à disposition

Les biens désignés ci-après seront mis à la disposition de l'exploitant.

1-Désignation des biens immobiliers :

- le bar de 27,30 m²
- l'office de 9,50 m²
- la plonge de 12,80 m²
- un local « réserve » attenant de 4,30 m²,
- une zone « mange-debout » + tables de 159 m², pour une capacité d'environ 78 places assises.

2- Désignation des biens mobiliers :

Outre les biens immobiliers désignés ci-dessus, la Maison des Arts mettra notamment à disposition de l'exploitant les biens mobiliers suivants :

- le comptoir de bar avec rangements, frigos en partie basse et vitrine de service,
- 1 lave verres
- 1 machine à café 1 groupe
- 1 machine à glaçons creux
- 1 armoire réfrigérée positive L :653 P :796 H :1996
- 1 four micro-ondes 1800W / 34 litres
- 1 four mixte 6 niveaux
- 1 module 2 foyers radiants
- 1 armoire chauffante
- 1 laveuse à capot
- tables, armoires, étagères, éviers,
- vaisselles

3- Obligation d'entretien :

L'exploitant sera tenu de maintenir en parfait état de propreté et d'hygiène l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à sa disposition.

Dispositions financières :

Redevance :

En contrepartie de la mise à disposition de ces espaces, du matériel mis à disposition, des fluides (eau électricité), l'exploitant versera à la Maison des Arts une redevance d'occupation de **2000 € HT pour la saison**. La redevance d'occupation, qui constitue un minimum garanti pour la Maison des arts du Léman, sera payable, sur présentation de factures aux dates et périodes suivantes :

- période du 1er septembre au 31 décembre : facture de 800 € HT le 31 décembre
- période du 1er janvier au 30 juin : 1200 € HT le 30 juin

En fin de chacune des périodes citées ci-dessus, l'exploitant devra fournir le chiffre d'affaires HT réalisé sur la période. L'exploitant versera en sus une redevance d'exploitation égale à :

- 6 % du C.A.H.T. pour un C.A. H.T. compris entre 0€ et 15 000 €
- 8 % du C.A.H.T. pour un C.A. H.T. compris entre 15 000 € et 25 000 €
- 10 % du C.A.H.T. pour un C.A. H.T. supérieur à 25 000 €

La redevance d'exploitation sera payable, sur présentation d'une facture et au vu d'un état récapitulatif du chiffre d'affaires établi par l'exploitant.

Durée de la délégation :

L'exploitant à qui la Maison des Arts confie l'occupation et l'utilisation du bar en sera titulaire, sauf en cas de résiliation, pour une saison à compter du 1er septembre 2026. La délégation pourra cependant faire l'objet d'une reconduction expresse et écrite de la part de la Maison des Arts pour la ou les saisons prochaines.

Profil recherché :

Professionnel de la restauration ou porteur de projet expérimenté
Capacité à gérer un établissement (autonomie, gestion financière, équipe)
Sensibilité au secteur culturel appréciée
Proposition d'un concept cohérent avec le lieu.

Critères :

Les candidatures seront évaluées selon :

- Qualité et originalité du projet
- Viabilité économique
- Expérience du candidat
- Adéquation avec l'identité du théâtre

Contenu du dossier de candidature

Les candidats devront fournir :

- Présentation du porteur de projet / structure
- Note d'intention (concept, offre, positionnement)
- Éléments financiers prévisionnels
- Références ou expériences similaires
- Toute information jugée utile

Date limite de réception des candidatures

le **Judi 25 juin minuit** à l'attention de Monsieur le Directeur,
Maison des Arts du Léman – 4 bis avenue d'Evian – 74 200 Thonon les bains
par courrier ou mail à ludovic@mal-thonon.org

Renseignements auprès de Ludovic Brisebourg, chef comptable de la Maison des Arts du Léman
au 04 50 71 40 16