

APPEL A CANDIDATURE

CRÉATION ET EXPLOITATION D'UN RESTAURANT



COMMUNE DE

SAINT-BRIS-LE-VINEUX

1 rue du Docteur Tardieux 89530 - +33 3 86 53 31 79

mairie@saintbris.fr



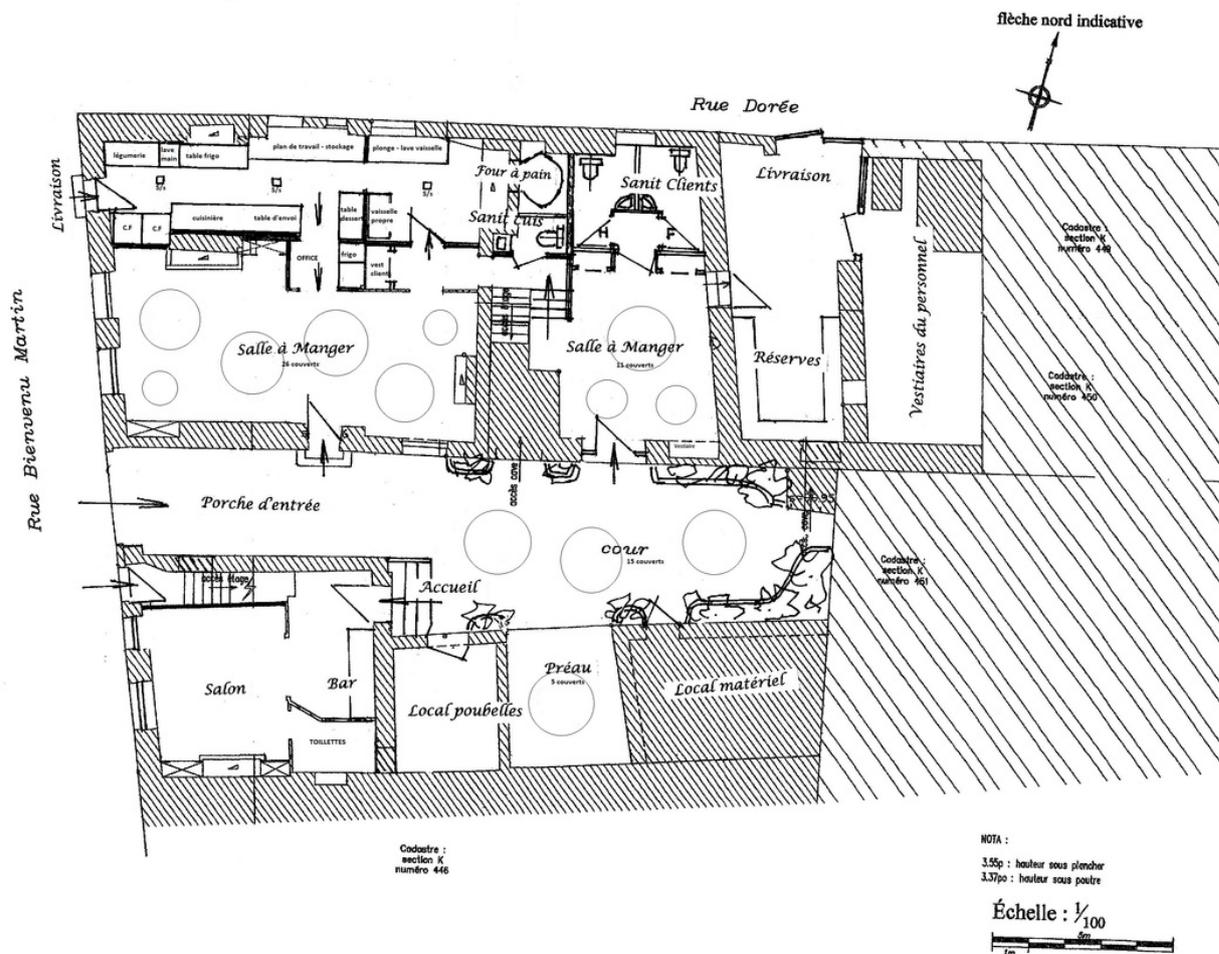
1 - À PROPOS DE NOUS

A 9 km au sud-est d'Auxerre, St-Bris-le-Vineux est un village vigneron situé à la rupture géologique entre le plateau de Bourgogne et la plaine d'Auxerre/Puisaye. En franchissant ses portes du XIIIe siècle, les visiteurs, plus nombreux chaque année, sont charmés par la richesse patrimoniale du village, côtoyant les commerces de proximité : boulangerie/pâtisserie, épicerie, boucherie/charcuterie, pharmacie.

Le joyau en est l'église St-Prix St-Côt, du XIIIe siècle. Plus récents, la voûte du chœur et du bas-côté gauche sont de style Renaissance. Les vitraux sont du XVIe. Une magnifique fresque de 8 mètres de hauteur sur 5 de large représente « L'Arbre de Jessé », daté de 1500. Au détour des rues et ruelles, le visiteur admirera le bâtiment des Templiers, la maison natale de Jean-Baptiste Bienvenu-Martin, ancien sénateur de l'Yonne.

Les maisons à colombages, les toits en tuiles bourguignonnes, le château du XVIIIe siècle qui abrite la Mairie-Ecole, sans oublier bien sûr la visite des caves, pour les plus pittoresques, du XIIe siècle où les viticulteurs se font une joie d'accueillir les visiteurs. 24 viticulteurs produisent des vins d'exception dont le « Saint-Bris », appellation unique en Bourgogne puisque élaborée à partir du cépage Sauvignon. Au hameau de Bailly, en bord d'Yonne, on ne peut que recommander la visite incontournable des Caves Bailly-Lapierre, où s'élabore le fameux « Crémant de Bourgogne ».

Au rythme des nombreuses manifestations qui ponctuent la vie du village : le marché du réveillon de Noël dans les caves, la course à pied « la dixvine » en janvier, la « marche gourmande » en mars, le vide grenier à la Pentecôte, le raid familial « sport-nature » en juin, les peintres de vignes en caves en juillet, la marche du bourru en octobre pour ne citer que les principales, chacun pourra apprécier la vie et la bonne humeur.



2 - L'ÉTABLISSEMENT

Le local, appartenant à la commune, objet de l'appel à candidature sera livré « brut » avec les travaux réglementaires réalisés. Les autres travaux d'aménagements, de matériels et agencements seront réalisés par le futur exploitant (fonds propres ou emprunt bancaire).

La surface mise à disposition pour l'exploitation du restaurant est d'environ 150m² en intérieur pour une capacité évaluée de 30 couverts minimum.

70 m² environ en terrasse extérieure pour une capacité d'accueil évaluée de 20 couverts minimum.

Une aire de stationnement est aménagée à proximité du Château et de l'église du village (50m) ainsi qu'au Parc Champêtre (150m),

l'ensemble totalisant 50 places y compris celles pour les PMR.

3- LIEU DE CENTRALITÉ

Le restaurant a été pensé comme un lieu charmant et ouvert au centre du village dans un bâtiment chargé d'histoire (portail d'entrée indiquant l'année 1717) qui repose sur une cave du XIIème siècle.

Le futur exploitant doit tenir compte de cette localisation et proposer un projet enrichi de temps d'animations.

4 - DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidat(e)s doivent remettre un dossier de candidature, ils ont jusqu'au lundi 14 mars 2022 à 17h (transmission par mail à mairie@saintbris.fr ou dépôt d'un dossier à la mairie de Saint-Bris) :

Il comprendra :

- . Expérience professionnelle : parcours personnel ou références sur des exploitations comparables. Une expérience professionnelle en gestion de restauration est attendue.
- . Garanties financières : Fonds propres disponibles pour l'achat du matériel d'exploitation et indication des volumes en nombre de couverts et prix moyens.
- . Un dossier de présentation de votre proposition pour l'exploitation de l'espace restauration.

Ce document devra notamment préciser :

- . Une lettre de candidature décrivant les motivations du candidat.
- . Les références du porteur de projet.
- . Le type de structure juridique que vous envisagez mettre en place pour exploiter cet espace restauration.
- . Le montant estimatif de l'investissement nécessaire pour l'ouverture du restaurant et votre mode de financement.
- . Un compte d'exploitation prévisionnel présenté sur 3 ans, ce compte peut intégrer des activités annexes de service traiteur.
- . Le montant estimatif de votre fond de roulement
- . Le loyer d'occupation envisageable en contrepartie de l'espace mis à disposition
- . La nature des prestations de restauration que vous souhaitez apporter : type de carte, formules et menus, périodicité, gamme de prix.
- . L'effectif envisagé pour le restaurant : planning présence prévisionnel personnel et décomposition poste numération.
- . La qualification du responsable du restaurant qui sera présent quotidiennement sur le lieu.
- . La politique commerciale que vous envisagez de mettre en place pour lancer l'activité de restauration.

Grille d'analyse des candidatures : Critères et pondération

- . Expérience de la restauration, en gestion : 30%
- . Capacités financières : 20%
- . Originalité du concept, complémentarité et convergence avec le projet communal de Saint-Bris : 30%
- . Marketing digital (présence sur Google My Business, animation des réseaux sociaux, création d'un site Internet) : 10%
- . Démarches de développement durable (impact écologique et social – tri, insertion, circuits courts, accessibilité...) : 10%

Des visites du futur restaurant et une présentation peuvent être programmées à la demande :

Mairie de Saint-Bris : mairie@saintbris.fr

Contact mairie de Saint Bris : 03 86 53 31 79

Les porteurs de projets seront tenus informés des suites données à leur proposition et du calendrier de la procédure des candidatures.



5 - INFORMATIONS LÉGALES

S'agissant d'un marché de gré à gré, il s'agit donc d'un marché qui se fait hors des conditions d'appel d'offres réglementé.

Nous ne sommes pas dans les dispositions spécifiques du code de la commande publique.

Vous pouvez nous contacter à l'adresse email de la mairie d'obtenir des informations complémentaires.

Concernant les montages financiers possibles, le cadre juridique sera souple et qu'il peut s'agir, après négociations et discussions avec les candidats et le conseil municipal, d'une location, d'une vente, d'une délégation de service public etc...

Le bien appartenant au domaine privé de la commune, il n'y a pas lieu de faire application du code de la commande publique, comme précisé plus haut.

