



Département de l'Ardèche  
Mairie de  
07380 FABRAS

## **APPEL A CANDIDATURE POUR LA GESTION ET L'EXPLOITATION D'UN RESTAURANT**

### **1. Identification**

Mairie de FABRAS- MAIRIE 461 Route du Village 07380 FABRAS  
Téléphone : 04 75 94 10 76 –Mail : [fabras@wanadoo.fr](mailto:fabras@wanadoo.fr)  
Autorité responsable : Cédric D'IMPERIO, Maire.

### **2. Objet de l'avis public à candidature**

Gestion et exploitation d'un restaurant ayant vocation future de « Bistrot de Pays »

#### 2.1 –contexte et objectif du projet

La commune propriétaire d'un ancien poulailler a décidé de réhabiliter ce site.  
Cette friche industrielle a été réhabilitée (déconstruction totale pour repartir sur une construction totalement neuve) en deux parties distinctes :

- Côté sud un boulodrome intercommunal de 16 jeux d'environ 800 m<sup>2</sup> (projet porté par la communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans),
- Côté nord un restaurant de type « Bistrot de Pays », projet porté par la commune de FABRAS soutenu par la communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans,

L'ensemble du site sera accessible depuis le parking créé à l'occasion du projet.  
Ce projet se situe dans un environnement de qualité, entre les deux belvédères sur les coulées basaltiques, classées parmi les plus belles d'Europe par le Touring Club de France.  
Idéalement placé en bordure de la route départemental n°5, à mi-chemin entre les communes de Jaujac et Pont de Labeaume, à proximité immédiate d'un camping 4 étoiles, ce site répondra à une demande importante concernant une offre de qualité pour une restauration traditionnelle de type « Bistrot de pays ». Enfin, le projet contribuera au développement de l'activité économique du secteur.

#### 2.2 Descriptif du projet

La création d'un restaurant de type « Bistrot de Pays » va permettre de renforcer les services rendus aux publics avec la création d'un espace à destination d'un public large (local et touriste).

Les utilisateurs:

- \* résidants et habitants du secteur, lieu de rencontre et d'échange dans un cadre de vie remarquable (vue sur les coulées basaltiques) et utilisateurs du boulodrome soit environ 400 licenciés sur le secteur,
- \* touristes, promeneurs utilisant le cheminement piéton qui relie le futur restaurant au village de caractère de Jaujac, randonneurs (circuits de randonnées inscrits au PDIPR), camping 4 étoiles de 60 emplacements à proximité.

- Actuellement :

\*absence de restauration de qualité dans les communes limitrophes (un seul restaurant à Jaujac et plus de restaurant sur Pont de Labeaume),

**\*absence de bistrot de pays sur le territoire de la communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans (16 communes) alors qu'il y a une attente forte des habitants et des touristes pour ce type de restauration sur ce secteur.**

Le projet s'intégrera parfaitement dans un patrimoine naturel existant remarquable. Il disposera de larges espaces verts et de parkings aménagés à proximité.

Après étude de l'offre existante dans le secteur, il est constaté que ce projet est économiquement viable car il répond à une demande effective de la population à l'année en constante augmentation depuis plusieurs années sur le secteur de la vallée du Lignon : plus de 3 500 habitants dans un rayon de 3 km autour du projet de restaurant (communes de Fabras, Jaujac, St Cirques de Prades, Pont de Labeaume et Meyras) et plus de 10 000 habitants dans un rayon de 10 km (CDC Ardèche des Sources et Volcans, 16 communes) ainsi que de nombreux touristes très présents dans cette zone comprenant 3 villages de caractères (Jaujac, Meyras et Thueyts) et une station thermale (Neyrac les bains) située à moins de 4 km et accueillant plus de 3500 curistes à l'année (projet en cours d'agrandissement pour pouvoir accueillir plus de 5 000 curistes à l'année). Enfin il est à noter que le village de JAUJAC, accessible à pied à moins de 2 km par un cheminement piéton sécurisé le long de la RD 5, est le siège du Parc Naturel Régional (PNR) des Monts d'Ardèche.

Restaurants ouverts à l'année à proximité dans un rayon de 3 Kms :

Pont de Labeaume : 0

Jaujac : 1

Saint Cirques de Prades : 0

Le projet ne porterait donc pas atteinte à l'offre déjà existante de restauration mais contribuerait à renforcer et étoffer ce service à la population, à l'année.

### 2.3 Missions

L'exploitant aura pour mission générale la gestion et l'animation du bar-restaurant, et l'exploitation du commerce toute l'année, les congés et jours de fermeture devront être précisés chaque année à la commune à titre d'information. Il devra proposer des horaires d'ouverture suffisamment larges pour assurer une activité de bar et de restauration adaptée à une zone touristique. Ces horaires seront pour chaque saison établis en concertation avec la municipalité.

Ce bar-restaurant aura pour vocation d'offrir un lieu d'accueil convivial à l'ensemble des habitants de FABRAS et des communes avoisinantes ainsi qu'aux touristes et randonneurs fréquentant la commune ;

- Il devra proposer une restauration de type « traditionnelle » midi et soir, basée sur des produits régionaux, ainsi qu'une restauration de type « casse-croûte ou assiette froide » à toute heure, basée elle aussi sur des produits régionaux,

- L'exploitant s'engagera à promouvoir les produits du territoire et disposer des principaux documents d'information touristique locale afin de les mettre à disposition des visiteurs.

- L'exploitant devra réfléchir à la mise en place :

un point internet,

un point de vente des produits locaux et du vin,

la distribution des ventes par correspondance (point relais, colis...),

### **IMPORTANT :**

- Il s'engagera à mettre en œuvre la charte « Bistrot de Pays » en vue d'en obtenir le label dans les 3 ans suivant son ouverture.

(voir annexe charte des Bistrots de Pays)

En cas d'obtention de celui-ci, il devra notamment :

- Proposer autant que possible les services de base non assurés par ailleurs dans le village.
- Disposer des principaux documents d'information touristique locale (en lien avec l'office de tourisme communautaire).
- Organiser des animations festives et culturelles (au moins 3 fois par an)
- Promouvoir les produits du terroir.

#### 2.4 Description

La Commune met à disposition du ou des exploitants un immeuble comprenant les espaces et équipements suivants :

- un local commercial en rez-de-chaussée d'une surface d'environ 220 m<sup>2</sup>, comprenant :

- un hall d'accueil
- une salle de restauration d'environ 80 m<sup>2</sup>
- un espace sanitaire (toilettes) équipés accessibles aux personnes handicapées
- une cuisine non équipée d'environ 50 m<sup>2</sup> (seule les réservations seront faites et la hotte installée). La cuisine sera faïencée sur toute la hauteur des murs.
- des annexes et réserves
- une salle annexe d'environ 70 m<sup>2</sup>, permettant l'accueil de groupe (autocar, associations, anniversaires....) ou l'organisation de type buffet mais pouvant aussi permettre l'aménagement d'un espace de repos, salon pour le public, salle d'exposition ou pour l'exploitant et son personnel. Chaque candidat devra réfléchir et indiquer sur son projet, l'utilisation prévue de cette salle annexe,**
- une terrasse couverte d'environ 80 m<sup>2</sup>
- des extérieurs avec vue panoramique sur les coulées basaltiques
- un parking à proximité pour les véhicules avec une place pour les personnes à mobilité réduite

La salle de restaurant et la cuisine seront équipées d'un système de chauffage de type pompe à chaleur réversible permettant le chauffage et la climatisation des locaux.

Les surfaces sont données à titre indicatif, sous réserve des modifications qui pourront être apportées en cours de chantier par le maître d'ouvrage.

L'ensemble est non équipé (location uniquement des murs), le preneur devra s'engager à financer les installations nécessaires à l'exploitation du commerce (à minima de 40 000 euros, estimation entre 40 et 80 000 euros).

### **3. Caractéristique principale-durée-montant de la location**

Bail commercial 3/6/9 après une période de 3 ans avec un bail commercial dérogatoire.

Montant de la redevance mensuelle du commerce la première année : 750€ HT (base TVA 20%), soit 9 000 euros HT par an.

A l'issue de la 1<sup>ère</sup> année, le loyer sera majoré d'une redevance annuelle correspondant à 3 % du chiffre d'affaire de l'année N-1.

Licence IV :

Montant de la redevance annuelle de la licence IV : 2 000 € HT (base TVA 20%)

Ou apport de la licence IV par le preneur (à discuter lors des entretiens)

Caution exigée de : 2 000 €

Les différents loyers devront être payés mensuellement, le 1<sup>er</sup> de chaque mois.

L'ouverture prévisionnelle du restaurant est prévue pour le mois de mai 2019, les travaux seront réalisés entre le mois d'octobre 2018 et le 30 avril 2019.

La commune de Fabras tient à insister sur l'aspect très qualitatif de ce projet, circuit-court pour les repas. Les produits locaux du secteur devront être privilégiés. La décoration, le mobilier et l'aménagement de la cuisine devront être très soignés et de très bonne qualité.

### **4. Date limite de réception des candidatures :**

**Le vendredi 19 octobre 2018 à 12 heures.**

Réception des offres par courrier et par mail à [fabras@wanadoo.fr](mailto:fabras@wanadoo.fr)

## **5. Date d'envoi du présent avis :**

**Le 19 septembre 2018**

## **6. Conditions de participation**

Lettre de candidature motivée, CV détaillé et justifié (mettre toutes pièces pouvant justifier les références, compétences...) et joindre un prévisionnel

- Le candidat devra attester sur l'honneur qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L-324-9, L. 324-10, L 324-6, L 125-1 et L 125-3 du code de travail ; en outre le candidat justifiera, par la production des certificats délivrés par les administrations et organismes compétents, de la régularité de sa situation fiscale et sociale au 31 décembre 2013

- La date de disponibilité pour débiter l'activité

Le maître d'ouvrage précise bien que le présent cahier des charges est susceptible d'évoluer suivant les dossiers retenus, les entretiens réalisés... Des modifications pourront être apportées sur les caractéristiques principales, les loyers.....ne remettant pas en cause l'état d'esprit général de la présente consultation. Chaque candidat pourra être force de proposition afin d'obtenir le meilleur projet possible pour la collectivité.

## **7. Cahier des charges( ou pièces techniques à fournir par le candidat)**

- Préciser la nature Juridique prévue pour la gestion
- Préciser et détailler le montant total des investissements prévus par le candidat (cuisine, mobilier, décoration...),
- Une ou deux propositions financières : fourniture par le candidat d'un compte d'exploitation prévisionnel, tous justificatifs concernant le financement de l'investissement (crédit, apport personnel...)
- Décoration et ambiance envisagées
- Grille tarifaire prévisionnelle des menus, exemple d'un menu type et d'une carte prévisionnelle à donner ainsi que toutes prestations annexes qui seraient envisagées,
- le détail prévisionnel des provenances et circuits des denrées alimentaires envisagés ;
- le détail du personnel requis pour l'exploitation et le type de recrutement envisagé, le cas échéant, selon les saisons ;
- l'organisation et la gestion interne pour le commerce de proximité et l'exposition/vente de produits de terroir ;
- les horaires d'ouverture des services de restauration et de bar qui sont envisagées ;

## **8. Critères de sélections**

Critères et notation, grille d'évaluation interne au conseil municipal (voir en annexe).

En complément de ces critères le ou les candidats devront faire preuve :

- d'un excellent relationnel et d'une grande autonomie pour développer leur affaire avec un sens commercial aigu.

- d'une capacité à intégrer la vie de la commune dont ils seront des animateurs en collaborant étroitement avec les acteurs de la vie associative et les élus ;

- de qualité d'accueil, d'organisateur, et avoir la capacité à promouvoir le territoire dont ils devront acquérir une parfaite connaissance.

Le projet d'utilisation de la salle annexe fera partie des critères de choix du conseil municipal. Chaque candidat devra bien préciser l'affectation et l'utilisation qu'il compte donner à cette salle : par exemple, restauration-buffet, point repos (pour clients ou personnel), point d'exposition, point de vente de produits locaux, cave à vin... ainsi que toutes autres suggestions.

**A l'issue du 19 octobre 2018 et de la fin de l'appel à candidature, le Conseil Municipal de Fabras, réuni en commission de travail, sélectionnera au maximum les 5 candidats les plus aptes à remplir les fonctions qui seront convoqués pour un entretien.**

Les candidats retenus seront convoqués pour un entretien afin qu'il puisse présenter leur dossier et la faisabilité financière du projet. Il s'agira d'un entretien de type « dialogue compétitif » pour faire évoluer à la marge le cahier des charges et mettre en concurrence les meilleurs dossiers.

En dernier lieu un protocole d'accord sera signé entre la commune et le candidat retenu pour définir les engagements respectifs concernant les conditions de mise au point de l'exploitation et de la gestion du restaurant.

Les engagements devront être strictement respectés sous peine de résiliation du bail.

Dans l'hypothèse où le dossier montrerait un décalage important avec les objectifs et les engagements initiaux, ou si le candidat ne parvenait pas à finaliser son plan de financement, la commune se réserve la possibilité de mettre fin à la négociation et d'exclure le candidat concerné pour reprendre les discussions avec les autres candidats.

#### **9. Conditions de dépôt des candidatures :**

Les candidatures seront rédigées en français. Elles seront expédiées sous la forme d'un courrier recommandé avec accusé de réception ou remises contre récépissé en mairie de FABRAS aux heures d'ouverture du secrétariat ou par voie électronique (fabras@wanadoo.fr)

#### **10. Renseignements administratifs :**

Secrétariat Général de la Mairie de FABRAS

Tel : 04 75 94 10 76

Adresse postale : Mairie de fabras- 461 route du village – 07380 FABRAS

**Toutes les questions des candidats devront être posées par écrit (envoyées par courrier ou par mail ou déposées au secrétariat).**

