Appel à projet

Exploitation d'un restaurant

Saint-Nicolas-des-Eaux

Appel à projet

Exploitation d'un restaurant

Saint-Nicolas-des-Eaux

Table des matières

1. Préambule 3
2. Présentation de Pluméliau-Bieuzy 4
3. Situation et présentation du local actuel 5
3.1. Situation 5
3.2. Descriptif des locaux 6
3.2.1. Local professionnel 6
3.2.2. Appartement 7
3.2.3. Esquisses du projet 8
3.3. Equipements 10
3.4. Diagnostics 11
3.5. Atouts complémentaires de l'emplacement 11
3.6. Programme de redynamisation du site 11
3. Choix du porteur de projet 13
4. Modalité d'occupation 14
5.1. Bail 14
5.2. Modification de la situation du bénéficiaire 14
5. Règlement de l'appel à projet 15
6.1. Format général et négociations 15
6.2. Critères d'évaluation des projets 15
6.3. Renseignements d'ordre juridique, économique, financier et technique 15
6.4. Commission d'étude des projets 16
6.5. Conditions de remise des projets 16
6. Le dispositif « Mon resto à l'essai » 17

1. Préambule

Dans le cadre de la redynamisation du site touristique de Saint-Nicolas des Eaux, la commune nouvelle de Pluméliau-Bieuzy a acquis un local avec la volonté affichée de développer l'offre de restauration.
La commune souhaite voir s'installer dans ce bâtiment une activité de restauration, type restaurant du terroir, brasserie, café-bistrot qui, en plus d'animer la rue centrale en bord de Blavet, apportera un nouveau type de restauration sur la commune nouvelle de Pluméliau-Bieuzy.

L'objectif visé est un démarrage d'activité courant du 2ème trimestre 2022 et au plus tard au lancement de la saison touristique 2022.

Aujourd'hui, la commune est propriétaire d'une licence IV

Le Blavet au petit matin

2. Présentation de Pluméliau-Bieuzy

La commune nouvelle de Pluméliau-Bieuzy est créée depuis le 1er janvier 2019. Elle résulte de fusion de deux communes, celle de Pluméliau et celle de Bieuzy, ayant pour trait d'union le canal du Blavet.

Placée comme un relai entre la Bretagne intérieure et la mer, desservie par la 2 x 2 voies Baud-Pontivy, la commune de Pluméliau-Bieuzy est l'une des plus étendues du Morbihan.

Elle offre tous les services de proximité nécessaires tout en restant une commune rurale.

Le rôle d'attraction touristique est sans conteste le magnifique village de Saint-Nicolas-des-Eaux dans une vallée verdoyante traversée par la rivière poissonneuse du Blavet, sa chapelle de Saint Nicodème, véritable joyau architectural breton, ainsi que de sa chapelle de Saint Gildas, ermitage taillé dans la roche en faisant en lieu très atypique

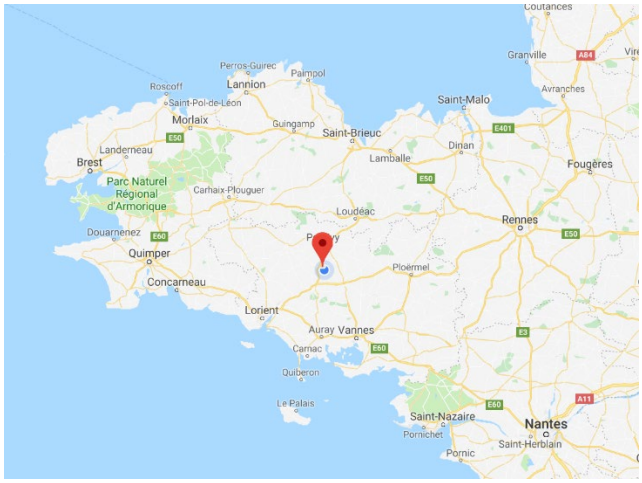
Elle offre également beaucoup de possibilités de randonnées et dispose de plusieurs structures d'hébergement touristique.

La commune dispose sur son territoire d'une richesse hors norme au niveau loisirs : Karting, Paint Ball, Centre de Tir, Parc d'attraction, Canoé Kayak, Golf 9 trous, Centre équestre, 30 KM de sentiers de randonnées, pêche, camping…

Elle est également le berceau du circuit de l'Art dans les chapelles, alliant art contemporain et patrimoine religieux. Ce concept en fait une exposition artistique de renommée nationale.

Commune nouvelle de 4500 habitants, elle se situe à 15 Km de Pontivy, 40 km de Vannes et 45 Km de Lorient.

Bien équipé en commerces (boulangeries, supermarché, bars tabac, cave à vins, restauration …), en services (banques, assurances, auto-écoles, garages, pôle petite enfance, maison d'assistantes maternelles …) et en services de santé et paramédical (pharmacies, médecin, dentistes, kiné, ostéopathe, podologue, sophrologue, psychologue et psychothérapeute, diététicienne, vétérinaires), Pluméliau-Bieuzy séduit une clientèle soucieuse de vivre dans un environnement préservé et tranquille et offrant une vie associative d'une grande richesse.

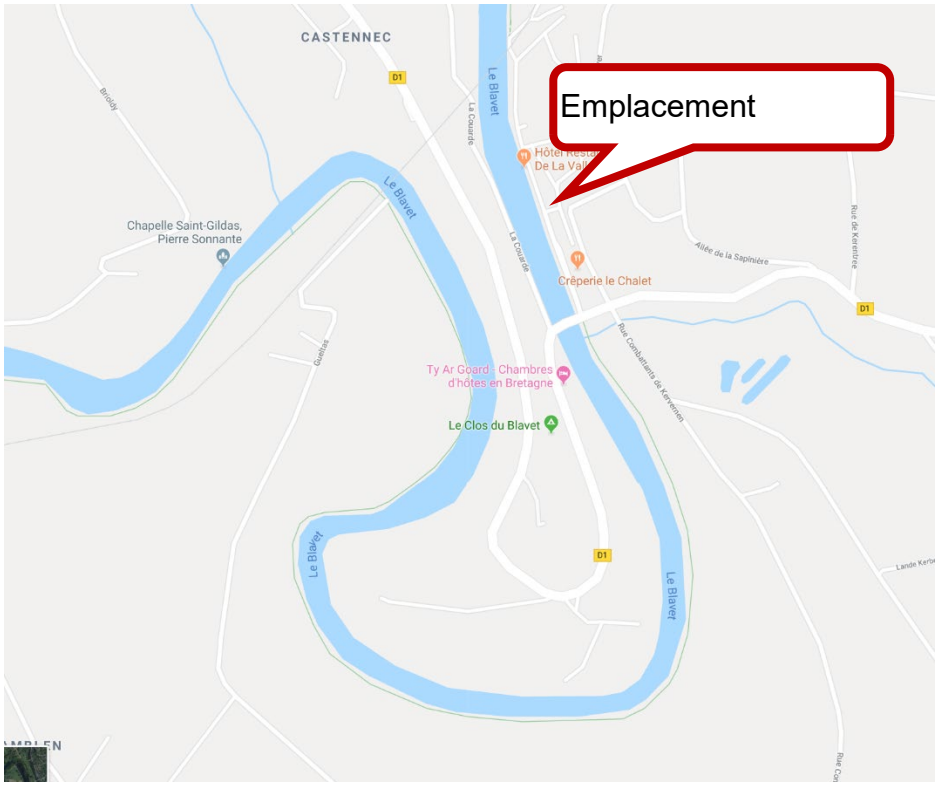


#situation de Pluméliau

3. Situation et présentation du local actuel

3.1. Situation

Le local est situé au N° 14 de la Promenade des Estivants, dans le hameau de Saint Nicolas des Eaux.



emplacement du local à Saint Nicolas

Il figure au cadastre sous les références suivantes :

- Sections/parcelles : ZE 435
- Contenance en M2 : 45

Voir annexes échelles au 1/1000, 1/254 et 1/164

Local - vue actuelle de face (avant rénovation et extension)

Vue de profil du local et sa terrasse avec vue sur la Vénus et le Blavet

Vue du local de l'autre rive du Blavet

Le local est orienté Ouest, lui assurant un bel ensoleillement l'après-midi. Ceci est d'autant plus agréable que le local est loué avec une grande terrasse face au Blavet d'une surface approximative de 140 m^2.

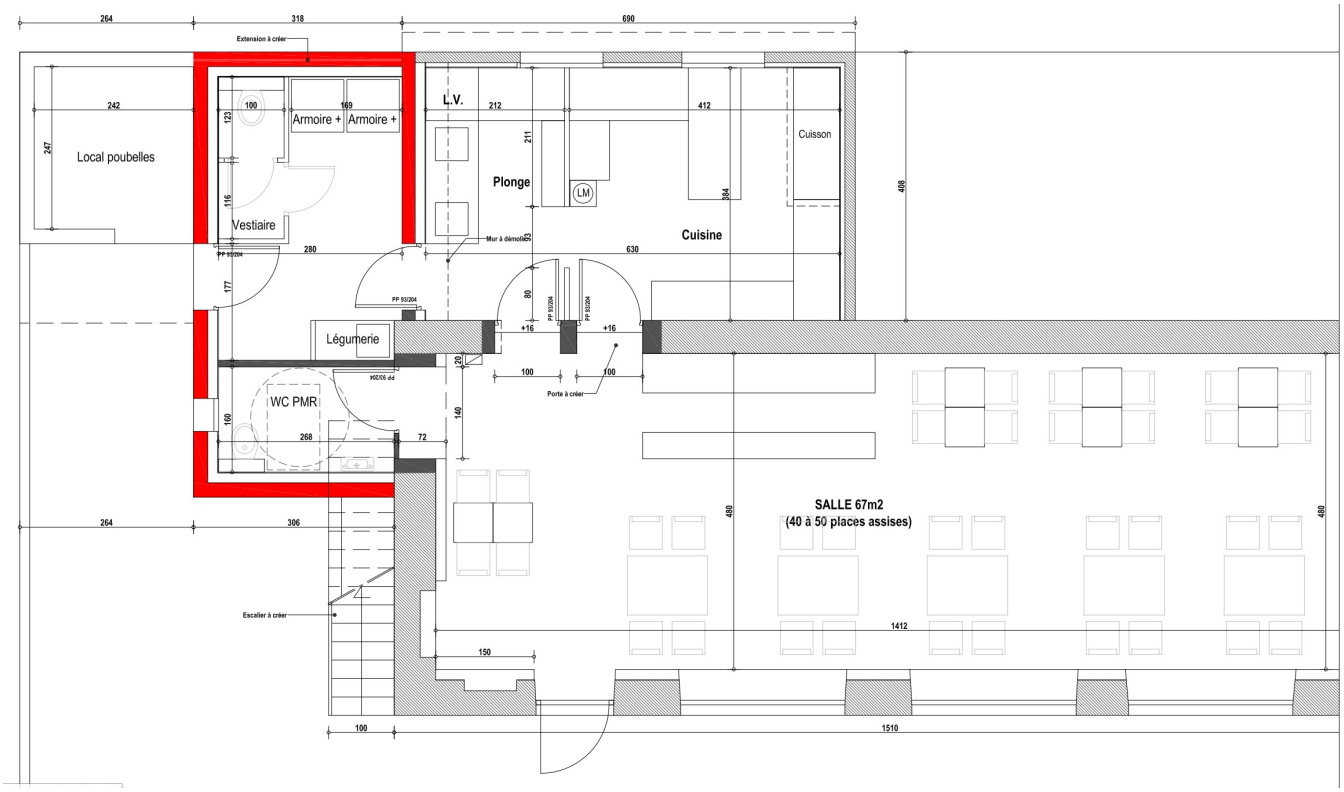
3.2. Descriptif des locaux

3.2.1. Local professionnel

Le local est en cours de réhabilitation et d'extension.
Le rez-de-chaussée, entièrement refait à neuf, comprendra :

- Une salle de restauration
- Un dégagement
- Un espace cuisine
- Un stockage des produits
- Des sanitaires PMR
- Un local poubelles.

La surface du rez-de-chaussée sera approximativement de 105 m^2.
Les plans prévisionnels (non contractuel) sont les suivants.

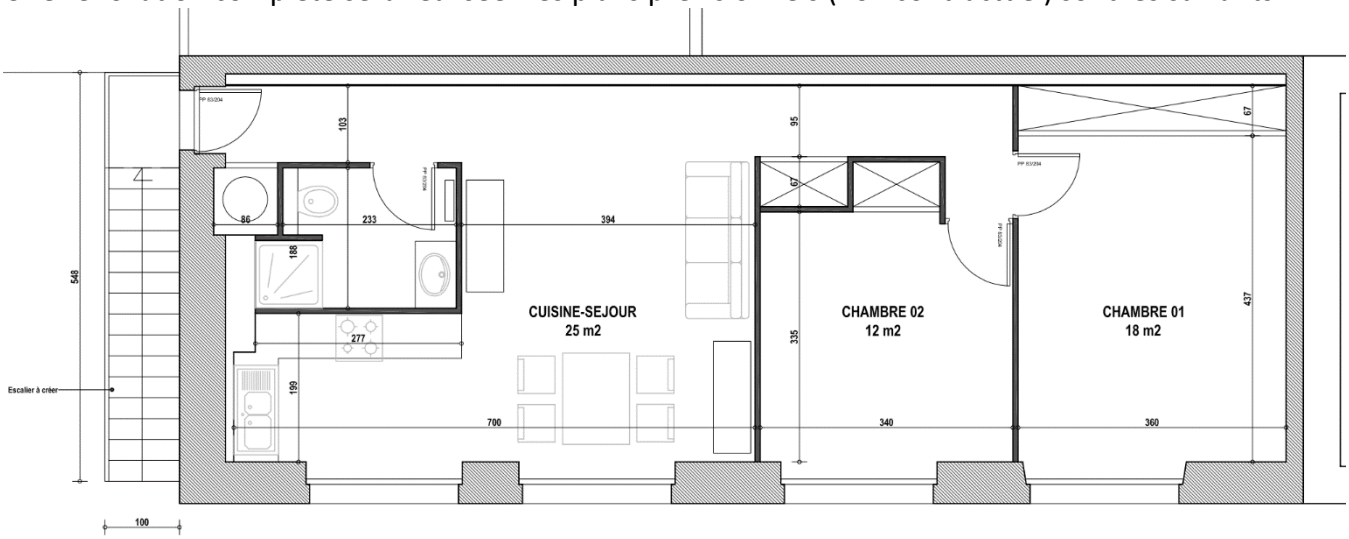


Le restaurant bénéficiera d'une terrasse avec pergola.

3.2.2. Appartement

L'étage est accessible par l'extérieur. Il pourra être compris ou non dans la location en fonction des besoins de l'exploitant pour un usage d'habitation.

Une rénovation complète sera réalisée. Les plans prévisionnels (non contractuel) sont les suivants.



La surface de l'étage est approximativement de 75 m^2.

3.2.3. Esquisses du projet

Vues Non contractuelles

PHOTO ETAT ACTUEL

PROJET

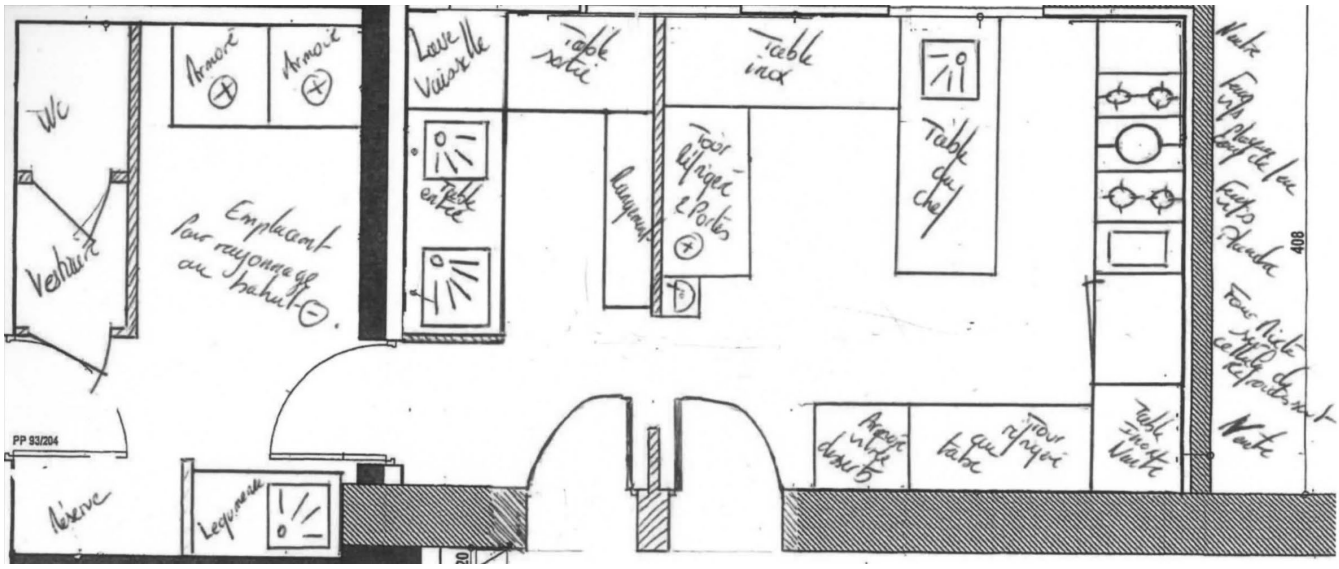
FACADE OUEST

FACADE NORD

3.3. Equipements

Le restaurant sera livré équipé du matériel du cuisine.

L'équipement prévisionnel est le suivant.
Il est amené à être ajusté fonction des observations des candidats, dans la limite des capacités techniques et financières.



Le mobilier et la décoration de la salle de restauration et de la terrasse seront à la charge du preneur.

3.4. Diagnostics

Les diagnostics suivants ont été réalisés :

- Installation intérieure d'électricité et gaz
- Constat de repérage d'amiante
- Constat de risque d'exposition au plomb
- DPE
- Etat parasitaire

Ces diagnostics sont disponibles sur demande.

3.5. Atouts complémentaires de l'emplacement

Situé dans un lieu touristique et dans un environnement propice, le porteur de projet pourra trouver des partenariats avec des artistes locaux pour exposer des œuvres. La municipalité pourra l'accompagner dans ces démarches en cas de besoin.
Son adresse (Saint Nicolas des Eaux) et sa configuration (grande terrasse) seront des atouts complémentaires pour envisager des animations concert.

3.6. Programme de redynamisation du site

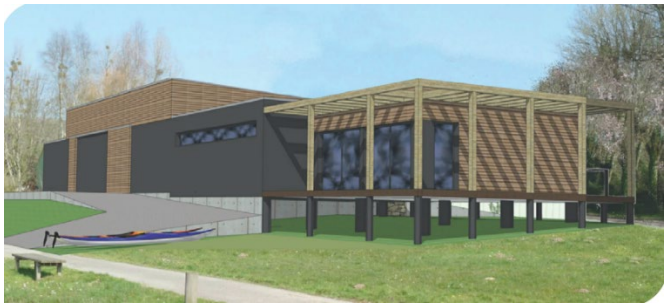
Cette redynamisation n'est pas un vœu pieux. Des aménagements sont soit réalisés, soit en cours de réalisation, ou enfin en phase projet d'étude. Ces aménagements sont les suivants :

- Installation d'une œuvre monumentale sur le site de Saint Nicolas : une vénus en métal avec aménagement d'une terrasse. Cette curiosité artistique est à proximité immédiate du local à louer
- Construction d'une nouvelle base nautique dans le hameau
- Projet d'aire de baignade, projet porté la Communauté de communes, acté dans le programme d'investissement
- Extension des sentiers de randonnée et de passerelle permettant de joindre le site de Saint Nicolas des Eaux au site de la chapelle de Saint Gildas.

La Chapelle Saint Gildas

La vénus

terrasse aménagée



Visuel de la base nautique

plan de la future aire de baignade

3. Choix du porteur de projet

La commune souhaite sélectionner un restaurateur qui présentera un projet répondant aux axes suivants :

- Dynamiser l'activité touristique : le futur restaurant devra répondre notamment aux besoins du public qui va le fréquenter en matière de restauration
- Renforcer l'animation du village : Le restaurant sera largement ouvert sur la terrasse, en lien avec son territoire et ses habitants.
- Offrir une restauration de qualité.

Selon la date de sélection du porteur de projet et de l'avancée du chantier, les travaux d'aménagement et d'équipement du restaurant seront menés dans la mesure du possible en collaboration avec le porteur de projet (participation possible aux réunions de chantier).

Le restaurateur devra accomplir les formalités administratives pour l'ouverture au public.

4. Modalité d'occupation

5.1. Bail

L'appel à projet s'inscrit dans la dynamique « Mon resto à l'essai »

Le restaurant sera mis à disposition du restaurateur dans le cadre d'un bail commercial. Préalablement un bail dérogatoire de 2 ans sera proposé.
Un loyer modéré lors de la phase de lancement de l'activité permettra au porteur de projet de consolider son installation.

Le loyer prévisionnel sera de 700 € mensuel,

- Minoré de 75% la première année.
- Minoré de 50% la deuxième année
- Minoré de 25% la troisième année

L'étage pourra être loué distinctement à l'usage de logement.

Il sera revalorisé annuellement sur la base de l'indice des loyers commerciaux (ILC).
Par ailleurs, le bénéficiaire s'acquittera de tous impôts et taxes liés à l'exploitation d'un Café-Restaurant et auxquels il sera soumis. En outre, le bénéficiaire sera tenu de rembourser à la Ville l'imposition foncière se rapportant au local et toutes taxes et prestations qui pourraient être au nom de cette dernière de façon à ce que la redevance ci-dessus fixée reste absolument nette pour la Ville.

L'entretien courant du matériel mis à disposition sera à la charge du preneur.

5.2. Modification de la situation du bénéficiaire

Le bénéficiaire s'engage à informer la Ville de Pluméliau-Bieuzy de toute modification significative dans sa situation tels que modification du capital, changement de siège social, changement de forme juridique, etc.

5. Règlement de l'appel à projet

La présente consultation fait l'objet d'un avis d'appel à projet qui pourra être publié dans la presse spécialisée, dans la presse locale, sur le site internet de la commune et par tout moyen permettant de faire connaître l'appel à projet.

6.1. Format général et négociations

Les candidats remettront une offre de présentation de leur projet conforme aux exigences formulées ci-après puis viendront présenter oralement cette offre après une première sélection.
Une négociation pourra avoir lieu avec l'ensemble des candidats ou avec seulement certains d'entre eux en fonction de l'intérêt du projet proposé.
Le jury se réserve la possibilité de demander des compléments, des précisions, de négocier et de discuter avec un ou plusieurs candidats.
Les conditions du bail commercial et de ses annexes seront mises au point à l'issue de la négociation avec le candidat retenu sans pouvoir modifier les éléments substantiels de l'offre. Un bail dérogatoire est prévu pour les 2 premières années d'exploitation.

6.2. Critères d'évaluation des projets

Les projets seront évalués au regard des éléments suivants :

- Aptitude à faire une proposition innovante et en cohérence avec le projet,
- Concept de l'établissement, prix pratiqués, originalité, type de restauration, qualité de la cuisine fait maison, philosophie, heures d'ouverture, ambiance recherchée, capacité d'accueil…
- Concept d'agencement, qualité esthétique recherchée,
- Aptitude à créer un lieu convivial et contemporain favorisant le dynamisme du village,
- Utilisation des produits locaux, la qualité du terroir,
- Aptitude du candidat à mettre en œuvre le projet et à assurer sa pérennité : réalité économique du projet, situation financière du candidat, plan de financement du projet et comptes d'exploitation prévisionnels, montage financier (investissement de départ, plan de trésorerie…), emplois créés,
- La licence IV est mise à disposition, le candidat retenu devra pouvoir l'exploiter.

Les candidats non conformes aux exigences du dossier de consultation seront éliminés.

6.3. Renseignements d'ordre juridique, économique, financier et technique

Les candidats devront présenter un dossier comportant les éléments suivants :

- Une lettre de candidature et de motivation, indiquant nom et pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat, les coordonnées du candidat et, en cas de groupement, les coordonnées des membres du groupement, le nom du mandataire et son éventuelle habilitation à signer les offres au nom du groupement
- Le CV du chef cuisinier ou de l'exploitant
- Les capacités financières du candidat :
- Une étude prévisionnelle sur 3 ans qui comprendra :
    - Compte de résultat prévisionnel
    - Investissements projetés

    - Projet de financement
    - Contacts bancaires, aides…
    - Statut juridique éventuel,
- Une attestation concernant le fait d'avoir ou de ne pas avoir fait l'objet d'une procédure collective
- Une attestation certifiant « ne pas avoir interdiction de gérer »
- Une note de présentation du projet détaillant :
    - La présentation du concept et les moyens prévus pour y répondre
    - La présentation du fonctionnement du restaurant permettant d'assurer le dynamisme du site
    - Proposition d'un nom pour ce lieu, d'une signalétique, d'une communication et tout autre élément permettant d'expliciter le concept et de répondre aux prescriptions
    - La politique commerciale envisagée vis-à-vis de la clientèle ciblée, des prestations attendues
    - Périodes et horaires d'ouverture (journée/semaine/année)
    - La composition et la compétence de l'équipe prévue
    - Une proposition de menus et carte avec tarifs, comprenant une description du savoir-faire et des styles de cuisine proposés
- Et tout autre élément influençant la qualité des projets, des prestations et du service

Une visite du site pourra être organisée pendant la durée de l'appel à projet si des candidats en font la demande.

6.4. Commission d'étude des projets

Une commission composée d'élus sera chargée d'analyser les projets reçus. Elle pourra être assistée, pour l'étude du dossier ainsi que pour les discussions avec les candidats, d'un professionnel de la restauration.

6.5. Conditions de remise des projets

Les candidats souhaitant se positionner sur cet appel à projet remettront leur offre au plus tard le 30 septembre 2021

- Soit par voie postale (1)
- Soit à la mairie de Pluméliau-Bieuzy, par remise contre récépissé (1)
- Soit par voie dématérialisée, à l'adresse mail suivante claude.annic@plumeliau-bieuzy.bzh (2)

Les dossiers de candidature devront être remis complet.

(1) Modalités : Les dossiers seront adressés sous enveloppe cachetée comportant l'ensemble des pièces dont la production est exigée par le présent avis et portant la mention suivante : **Candidature pour l'appel à projet « Restaurant Saint Nicolas des Eaux »**

A l'adresse suivante Mairie de Pluméliau-Bieuzy
4, Place du Général de Gaulle - PLUMELIAU
56930 PLUMELIAU-BIEUZY

(1) Préciser en objet du mail : **Candidature pour l'appel à projet « Restaurant Saint Nicolas des Eaux »**

Pour tous renseignements supplémentaires, s'adresser à : Nicolas LEFEBVRE, Directeur Général des Services
02 97 51 80 28 – dgs@plumeliau-bieuzy.bzh

6. Le dispositif « Mon resto à l'essai »

Le dispositif « Mon resto à l'essai » est initié par la Fédération des Boutiques à l'Essai à laquelle la commune de Pluméliau-Bieuzy adhère.

Cette fédération développe 4 déclinaisons du concept, dont la toute dernière « Mon resto à l'essai »

Vous pourrez découvrir l'esprit de ces dispositifs sur le site internet https://www.maboutiquealessai.fr/