



Appel à candidatures Cahier des charges

Année 2023

Exploitation du Restaurant Ma Campagne à Givonne



CONTEXTE

L'établissement « Ma Campagne » est situé à Givonne, près de Sedan, à quelques kilomètres de la Belgique. Il a été réhabilité en 2004/2005 pour la partie restauration, qui a été ouverte au public en juin 2005 et en 2006/2007, pour la salle de séminaire qui se situe au premier étage.

Aujourd'hui, l'établissement doit à nouveau se doter d'un exploitant.

REGLEMENT DE L'APPEL A PORTEURS DE PROJETS

1/ LE RESTAURANT

1-1 Description du local



Le local commercial est mis à la disposition via un bail commercial au porteur de projet sélectionné et se situe au 1 rue des Sabotiers à Givonne, petite commune proche de Sedan.

La surface totale est répartie de la façon suivante (cf. annexe 1 : plans) :

- Au rez-de-chaussée : une entrée pour l'accueil avec toilettes pour la clientèle, une grande salle de réception avec véranda et terrasse, une cuisine avec local de stockage, un vestiaire et des toilettes pour le personnel, un local chaufferie
- Au premier étage : une grande salle aménagée pour les réceptions et les réunions (30-40 places), avec toilettes et vestiaire
- Au deuxième étage : un grenier aménageable
- Une cave en sous-sol, accessible par un escalier se trouvant dans la salle de réception

Un ascenseur relie les deux étages. Le bâtiment est entièrement aménagé pour recevoir des personnes à mobilité réduite. Cependant, avant la mise en service, l'exploitant devra faire passer la commission de sécurité dans le bâtiment afin de vérifier l'accessibilité.

La salle de réception du premier étage sera accessible ponctuellement pour des séminaires, des manifestations, banquets, ...

1-2 Modalités de fonctionnement

L'exploitation sera libre, à l'initiative du gérant, qui crée son fonds de commerce.

La fermeture hebdomadaire devra être fixe et clairement affichée.

Une licence IV, propriété d'Ardenne Métropole, sera attachée au bail et comprise sans supplément dans le prix de la location.

L'établissement dispose d'équipements et de matériel de cuisine en fonctionnement, qui pourront être laissés, en l'état, au nouvel exploitant. Il devra compléter par lui-même les équipements manquants.

1-3 Bail commercial

Un bail commercial classique sera signé entre Ardenne Métropole et l'exploitant du restaurant.

1-4 Loyer

Le loyer mensuel hors charges est de 800 €, soit un loyer annuel de 9 600 €.

2/ LES CANDIDATURES

2-1 Modalités de réponse à l'appel

Ce dossier comprend deux parties, un dossier à conserver, contenant les renseignements nécessaires à l'étude du projet, tels que les plans des locaux, ainsi que le dossier de candidature.

Les porteurs de projet sont invités à remplir le dossier de candidature ci-joint et à fournir les pièces et informations listées.

Le dossier de candidature est disponible sur place, auprès du service Economie et fonctions métropolitaines, 49 avenue Léon Bourgeois, 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES – Tél. : 03.24.57.83.14 – ou vous pouvez le demander par Mail : commerce@ardenne-metropole.fr

Le dossier de candidature sera entièrement rédigé en langue française ainsi que les documents de présentation associés. Tous les éléments financiers seront exprimés en euros.

2-2 Visites du restaurant

Les visites seront possibles uniquement sur RDV, à partir du 6 novembre 2023.

Contact → service économie et fonctions métropolitaines

commerce@ardenne-metropole.fr / 03 24 57 83 14.

2-3 Délais de réponse

Les candidatures devront être adressées avant le 8 décembre 2023, par courrier ou par mail.

Aucune indemnisation ne sera versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

3/ PROCESSUS DE SELECTION

L'appréciation des dossiers est assurée par un ensemble de partenaires organisés en Comité de sélection composé, notamment d'élus et de représentants des chambres consulaires.

1^{ère} phase : examen des dossiers afin de valider leur éligibilité et procéder à une présélection. Les candidats présélectionnés seront notifiés par mail.

2^{ème} phase : audition des candidats présélectionnés par les membres du Comité de sélection.

3^{ème} phase : décision finale

La décision finale sera notifiée aux candidats par mail avant le 31 décembre 2023.

3-1 Critères d'appréciation

Le Comité de sélection statuera sur :

- ▲ La viabilité globale du projet (8 points)
- ▲ La qualité du travail effectué pour réaliser le projet (2 points)
- ▲ La stratégie commerciale (réflexion stratégique, action commerciale, produits et services proposés) (5 points)
- ▲ L'expérience et la motivation du candidat (5 points)

Le cas échéant, le Comité de Pilotage se réserve le droit de prendre contact avec les candidats afin d'obtenir toute précision qu'il jugera utile et toute pièce qui lui semblera nécessaire.

Il se réserve la possibilité d'éliminer des candidatures incomplètes ou non-conformes à la vocation du local.

4/ ENGAGEMENTS DU PORTEUR DE PROJET

Le porteur de projet s'engage à :

- Exercer son activité au minimum 5 jours par semaine avec une amplitude horaire suffisante (au moins 35h d'ouverture réparties sur les 5 jours) ;
- Participer à la dynamique collective du commerce du centre-bourg
- Aménager et maintenir l'espace intérieur et extérieur en bon état d'entretien et de propreté à ses propres frais ;
- Suivre / avoir suivi une formation en gestion ;
- Verser le loyer à Ardenne Métropole, dans les délais impartis ;
- Ouvrir le commerce au plus tard en avril 2024.