

CAHIER DES CHARGES Bar Restaurant Le Platane

Dans le cadre de sa recherche d'un(e) gérant(e) pour son bar-restaurant fraîchement rénové et en cours d'agrandissement, la commune de Montréal met à disposition des porteurs de projet, ce cahier des charges :

I. PRESENTATION DE LA COMMUNE

Montréal est une commune de 600 habitants située en Ardèche méridionale et profitant d'une situation géographique exceptionnelle. Dans un rayon de 30 kilomètres, de nombreux sites touristiques sont répertoriés, tels que La Grotte Chauvet à Vallon Pont d'Arc, les villages de caractère de Les Vans, Balazuc, Chassiers ou Labeaume, et pour les plus sportifs : une voie verte de 50 kilomètres, deux centres équestres, les célèbres Gorges de l'Ardèche à quelques kilomètres et de nombreux chemins de randonnée.

Le village ne compte pas de commerce ni d'école mais bénéficie de nombreux services et commerces dans les villages limitrophes (Largentièrre 2km, Laurac-en-Vivarais 2km, Rosières 7km, Aubenas 15km).

Un château médiéval du 12^{ème} siècle accueille de nombreux touristes (15.000/ en moyenne) en période estivale et le cœur de village a gardé son charme d'antan avec ses ruelles et maisons en pierres.

II. DESCRIPTION DU SITE ET DES LOCAUX

Le bar-restaurant se situe à l'entrée du village. Il domine la vallée de la Ligne et un splendide platane apporte ombre et fraîcheur en terrasse en période estivale. A 100 mètres, se trouve le château, apportant une visibilité prometteuse au bar-restaurant.

Les locaux sont constitués de :

- une salle de restaurant de 60 m² pour 50 couverts en fin de construction ;
- une cuisine de 20 m² entièrement équipée de matériel professionnel (piano, hotte, évier, friteuse, table réfrigérée, etc.) ;
- une salle de bar de 30 m² avec comptoir, banque réfrigérée, machine à glaçons, lave-verres ;
- une salle annexe de 35 m² permettant de proposer des services complémentaires ;
- un local sanitaire PMR de 14 m² adossé à la salle de restaurant ;
- une terrasse en clavicette de 40 m² à l'ombre du platane.

I. CONTRAT DE LOCATION-GERANCE

La Commune propose ses locaux dans le cadre d'une location gérance (3/6/9) pour le bar-restaurant du village. Il sera souhaité, de la part du gérant, outre les services de base (bar et restauration), de proposer des services complémentaires tels que petite épicerie, vente de produits locaux, dépôt de pain et animations régulières à minima afin de se rapprocher du concept « Bistrot de pays ».

Elle met à disposition du futur exploitant une licence IV.

L'orientation culinaire devra tenir compte de la sensibilité actuelle sur le « bien manger », à savoir : utiliser des produits locaux et frais. Un menu ouvrier serait apprécié car de nombreuses entreprises travaillent sur le secteur.

Une terrasse sera mise à disposition gratuitement sauf pendant la période estivale (de juin à septembre) où un loyer de 100 euros HT/mois sera demandé.

Tout le matériel mobilier, tables, chaises, assiettes, couverts, ustensiles et autres, ne sont pas fournis.

Le commerce sera ouvert à l'année. Les horaires et les jours de fermetures seront définis en bonne intelligence avec les besoins de l'activité. Une ouverture le matin à 07h00 semble nécessaire pour répondre aux besoins des particuliers et entreprises locales.

II. REDEVANCE DE LOCATION GERANCE ET LOYER DES LOCAUX

Une caution de 5.000 euros sera demandée à la signature du bail.

Le montant du loyer est de 600 euros/mois auquel s'ajoute 100 euros/mois pour la terrasse en période estivale. Cela comprend la location-gérance, les murs, l'utilisation de la licence IV. Toutes les dépenses d'exploitation des locaux (eau, électricité, assurances, etc.) et des activités demeureront à la charge du gérant. Les précisions seront apportées dans le bail de location gérance.

III. LES ATTENTES DE LA COMMUNE

Ce commerce est l'unique du village et doit permettre de constituer un lieu de sociabilité important. Il possède un potentiel de convivialité à dynamiser.

La municipalité sera attentive à la qualité du projet proposé comme :

- Le public ciblé (locaux ou de passage) ;
- Les modalités minimales d'ouverture adaptées au rythme des usagers potentiels et des équipements communaux ;
- La tarification adaptée.

I. LES APPORTS DE LA COMMUNE

La commune de Montréal souhaite mettre tout en œuvre pour faciliter l'installation d'un(e) gérant(e) dans le bar-restaurant. Elle facilitera les démarches du candidat sur le plan :

- **Financier** : la commune met un local à disposition du preneur avec un loyer abordable ainsi qu'une licence IV ;
- **Communication** : la commune mettra à disposition du preneur ses moyens de communication : bulletin municipal, site internet, page Facebook ;
- La commune s'engage à garantir les conditions de tranquillité et de sécurité nécessaires à l'exploitation du commerce.

I. LE CALENDRIER

Lancement de l'appel à candidatures : Décembre 2022

Ouverture des candidatures : janvier 2023

Audition des candidats : Février 2023

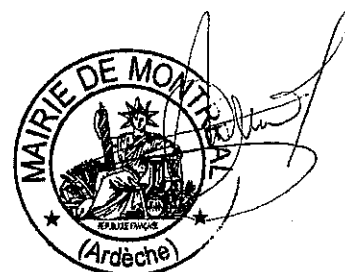
Choix du lauréat : 1^{ère} quinzaine de mars 2023

Début du partenariat avec la commune : à définir avec le candidat retenu

II. CONSTITUTION DE DOSSIER DES CANDIDATS :

Le dossier à remettre par chaque candidat comprendra les pièces suivantes :

- Dossier administratif :
 - Lettre de candidature manuscrite motivée ;
 - Curriculum vitae ;
 - Diplômes ;
 - Capacité économique et financière : déclarations appropriées des banques et preuve d'une assurance risques professionnels.
- Dossier professionnel :
 - Note explicative précisant le contenu du projet du candidat ;
 - Un plan de financement ;
 - Un budget prévisionnel d'exploitation sur les 3 premières années.



Bernard CHANIOL, Maire