CARQUEFOU
VILLE VIVANTE, ESPRIT VRAI

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

Exploitation du bar-restaurant

Espace Culturel et de Congrès La Fleuriaye

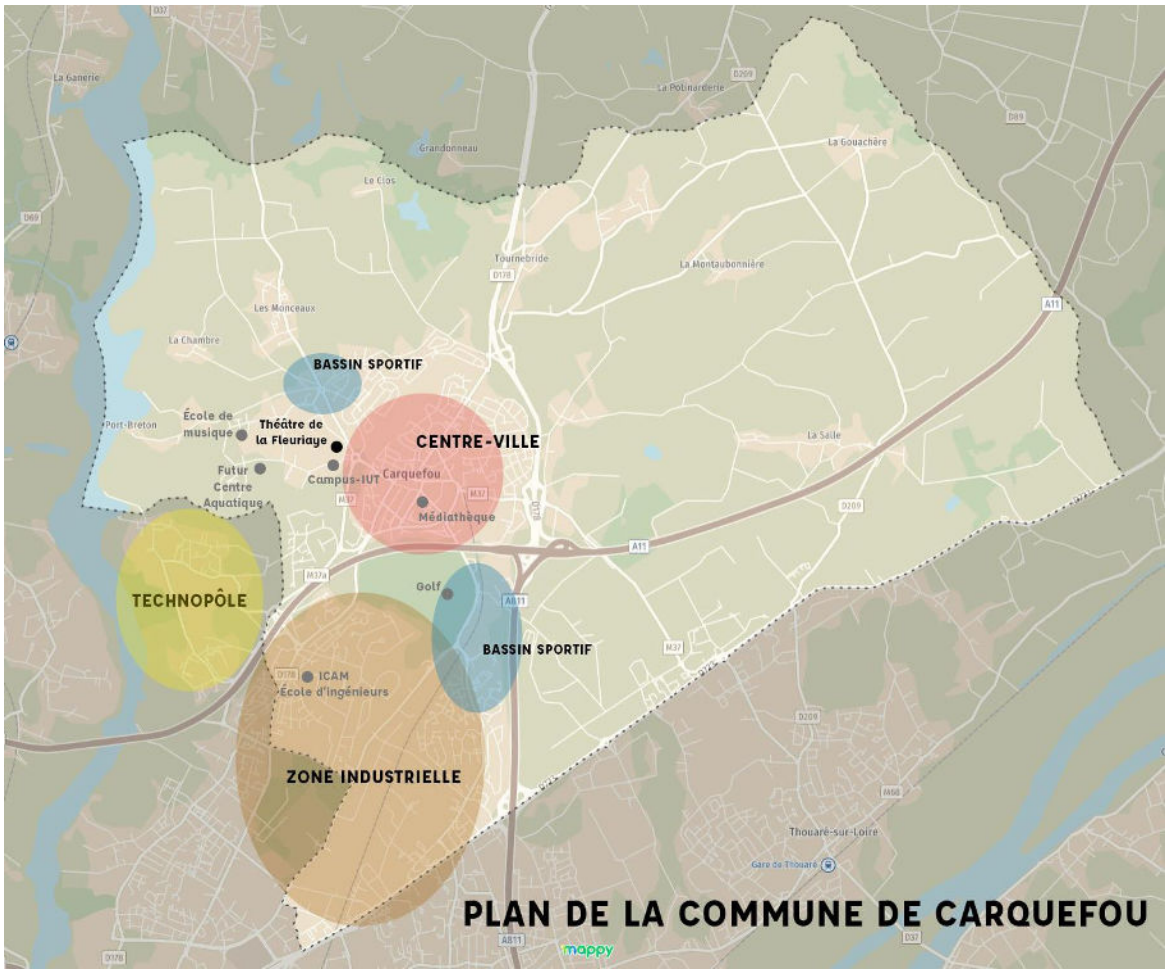
DATE LIMITE DE RECEPTION DES PROPOSITIONS : dimanche 31 août 2025

I. Présentation de la commune 2
II. Présentation du bien 3
1. L'Espace Culturel et de Congrès La Flouriaye 3
2. Le bar-restaurant 4
III. L'objet de l'Appel à Manifestation d'Intérêt 6
1. Période d'ouverture du bar-restaurant 6
2. Accueil des équipes artistiques et techniques 6
3. Nature des prestations attendues 6
IV. Conditions d'exécution de l'AMI 7
1. Cadre réglementaire 7
2. Modalités financières 7
3. Responsabilité et assurances 8
4. Licence 8
5. Communication 8
V. Sélection des projets 8
1. Critères 8
2. Planning prévisionnel 9
VI. Modalités de réponse à l'AMI 9
1. Présentation des candidatures 9
2. Documents à fournir 9
3. Dépôt des candidatures 10
4. Modalités de demande d'informations complémentaires 10
5. Modification de l'AMI 10
Annexe 1 : Plan de l'espace bar 11
Annexe 2 : Plan de l'office traiteur 12
Annexe 3 : Liste détaillée des fournitures de cuisine mises à disposition 13
Annexe 4 : Planning des représentations et des jauges 15

I. PRESENTATION DE LA COMMUNE

Nom de la collectivité territoriale : Ville de Carquefou
Adresse et coordonnées : Rue de l'Hôtel de Ville – 44470 Carquefou

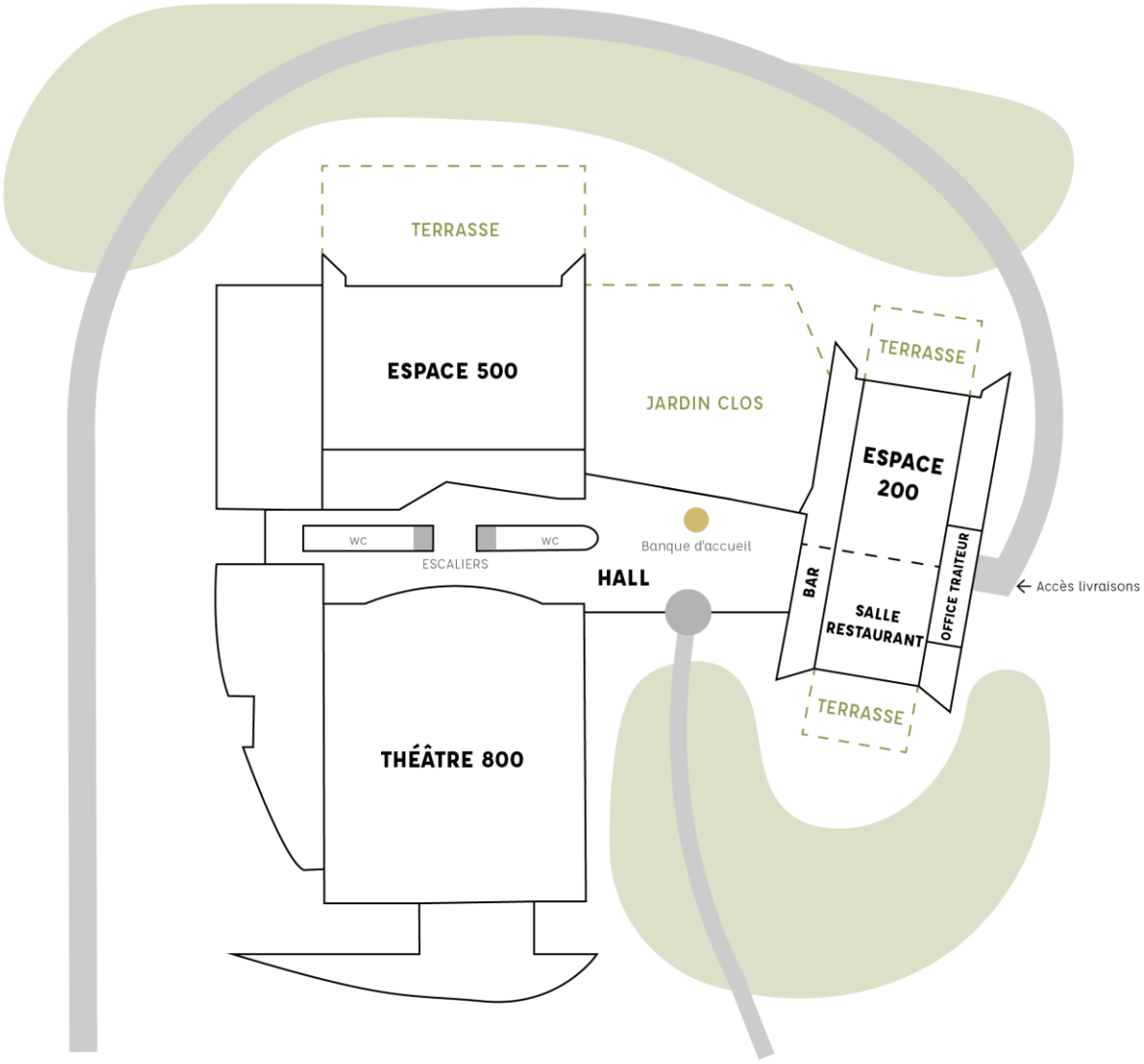
Située à 10 km au nord-est de Nantes, Carquefou propose à ses 20 000 habitants un cadre de vie paisible et verdoyant tout en étant très bien desservie par les réseaux routiers, notamment l'autoroute A11 et de transport en commun (tram et plusieurs lignes de bus).
Elle dispose également d'un environnement naturel riche par ses nombreux parcs et cours d'eau et a su se doter des équipements culturels : théâtre, médiathèque – ludothèque ; et sportifs : centre aquatique, stade, golf – offrant à sa population des services de proximité et de qualité.
Par ailleurs, la municipalité est attentive au développement économique de son territoire et accompagne l'installation d'entreprises au niveau local (commerces de centre-ville, services, technopole Atlanpole).
Son dynamisme, son accessibilité et sa tranquillité font de Carquefou une ville où il fait bon vivre, sortir et se divertir.



II. PRESENTATION DU BIEN

1. L'Espace Culturel et de Congrès de La Fleuriaye

Inauguré en 1994, La Fleuriaye fait aujourd'hui l'objet d'une importante réhabilitation énergétique, technique et de modernisation des espaces. Lancé en novembre 2023, le chantier sera livré fin 2025 pour une réouverture au public en janvier 2026.



Plan de l'Espace Culturel et de Congrès La Fleuriaye

Le théâtre de La Fleuriaye est un équipement municipal structurant de la vie culturelle, économique et locale de la ville de Carquefou et qui bénéficie d'un rayonnement élargi à la Métropole Nantaise. Connue et reconnue pour son exigence artistique, La Fleuriaye propose ainsi chaque année, de septembre à mai, une programmation éclectique avec une trentaine de spectacles pour une cinquantaine de représentations, principalement de théâtre, mais également de musique, danse, arts du cirque, jeune public…

Doté d'un théâtre à l'italienne de 800 places assises dont 17 places PMR, la Fleuriaye accueille ainsi plus de 30 000 spectateurs et 6 000 abonnés pour une cinquantaine de représentations en saison ordinaire avec un taux de remplissage de 90% de la jauge artistique.

L'ECC La Fleuriaye exerce ainsi deux missions complémentaires :

- Une mission culturelle, avec une saison de spectacles pluridisciplinaires et accessibles à tous
- Une mission commerciale, avec une activité locative pour les professionnels et particuliers.

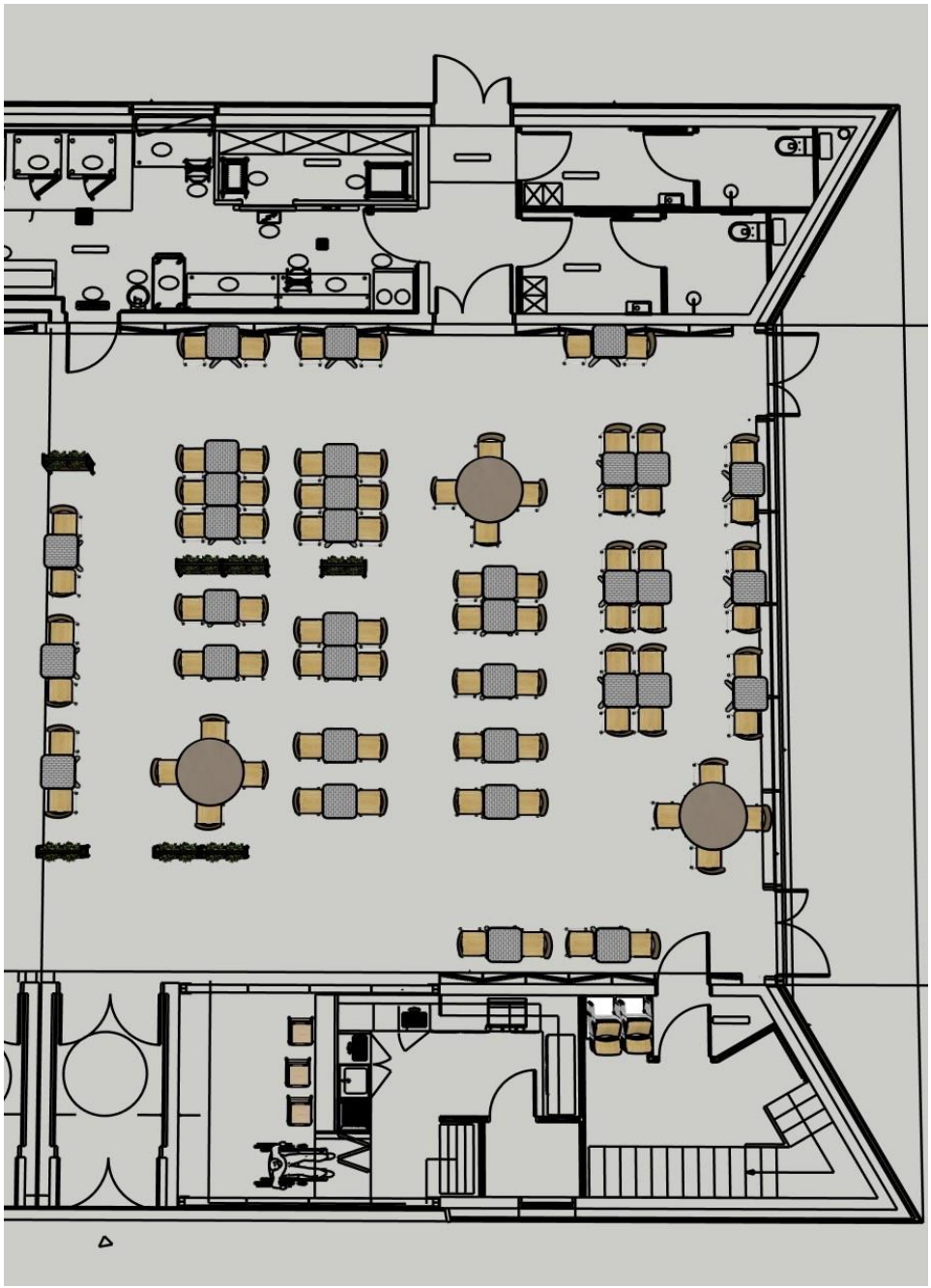
Après trois saisons nomades irrigant le territoire carquefolien et métropolitain, La Fleuriaye fera sa grande réouverture en janvier 2026 avec un lieu repensé pour un usage plus moderne et modulable des espaces : une salle de spectacle de 800 places, des salles évolutives de 550m^2 et 400m^2, un hall de 350m^2, des loges et des bureaux.

2. <u>Le bar-restaurant</u>

L'espace bar-restaurant de 155m^2 sera situé en rez-de-chaussée du bâtiment, au sein de la salle évolutive de 400m^2. Il sera accessible depuis le hall principal et disposera d'une large baie vitrée donnant sur une terrasse extérieure de 90m^2. Son implantation centrale au sein du théâtre lui permettra de capter facilement le public désireux de se restaurer avant la représentation ou de partager un verre pour prolonger la soirée de spectacle.
L'ensemble des espaces sera accessible aux personnes à mobilité réduite conformément aux normes légales et réglementaires en vigueur dans les établissements recevant du public (loi n° 2005-102 du 11 février 2005).

Espace restaurant
(Visuel crées par l'atelier d'architecture King Kong – aménagement non contractuel)

Il sera constitué d'un bar et d'un espace traiteur, comprenant une cuisine aménagée et un espace de stockage (détail en annexe 1 et 2).
Le mobilier (comptoir, tables et chaises) sera fourni par l'ECC selon un nombre défini et une implantation validée par la direction technique du théâtre. Le bar-restaurant sera en capacité d'accueillir jusqu'à 80 couverts en configuration assise.
La liste détaillée des fournitures de cuisine et installations disponibles (électricité, eau, espaces de stockage), mises à disposition par l'ECC, est répertoriée en annexe 3 du présent document.
L'accès livraison pour les prestataires de l'ECC se fait par le boulevard Ampère (voir plan p.3).
Une place de stationnement sera dédiée au bar-restaurant sur le parking du théâtre.



Implantation prévisionnelle - salle de restauration

III. L'OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

La ville de Carquefou lance un appel à manifestation d'intérêt dans le but de mettre à disposition l'espace bar-restaurant de La Fleuriaye dans le cadre de sa programmation culturelle à une entreprise de restauration, selon les conditions mentionnées ci-dessous.
Le souhait de la commune est de renforcer la convivialité du théâtre rénové, en proposant aux publics une expérience globale et de créer un espace propice aux rencontres et aux échanges entre les artistes et les publics.

1. Période d'ouverture du bar-restaurant

Le bar-restaurant sera ouvert tous les soirs de représentation du lundi au samedi, selon le calendrier fourni par l'ECC, à partir de 19h – spectacle à 20h45 – et une heure après la fin de la représentation, mais également pendant les entractes le cas échéant.
Le dimanche, les représentations ayant lieu l'après-midi, seul le bar ouvrira à partir de 14h30 et jusqu'à 1h après la fin du spectacle. Le restaurateur-occupant devra proposer une offre de goûter familial.
Le planning des représentations et les jauges de chacune pour la période de janvier à mai 2026 se trouve en annexe 4 du présent AMI.

Lors des soirées de spectacles ne faisant pas partie de la saison culturelle du théâtre de la Fleuriaye mais faisant l'objet d'une location par une production privée, la Ville de Carquefou portera une attention particulière à la possibilité d'ouverture du bar-restaurant.
Les dates seront communiquées au plus tôt au restaurateur-occupant.

Par ailleurs, lors de la location des espaces de l'ECC par des clients extérieurs pour des manifestations professionnelles ou familiales, une mise en relation sera envisageable mais non contractuelle. Les clients seront également libres de faire appel à un prestataire autre que le restaurateur-occupant.

2. Accueil des équipes artistiques et techniques

Dans le cadre de sa programmation officielle, l'ECC souhaite proposer aux équipes artistiques et techniques accueillies, la prise en charge de leurs repas les soirs de représentation. Chaque compagnie sera libre de choisir ou non cette option.
Le cas échéant, un menu entrée/plat/dessert ou plat/dessert sans boisson, à un tarif accessible, devra être proposé par le restaurateur-occupant. Celui-ci sera prévenu du nombre de repas et des régimes alimentaires spécifiques à minima 15 jours avant la date.
Les repas seront ensuite refacturés à l'ECC.

3. Nature des prestations attendues

- Présenter une offre culinaire de qualité, diversifiée et renouvelée de manière régulière (fréquence à discrétion des candidats)
- Offrir une carte alimentaire et de boissons (soft et alcool) restreinte
- Proposer chaque soir une option végétarienne et une option carne ou de poisson

- Fournir un service rapide et réaliser un encaissement efficace pour libérer les clients à minima 15 minutes avant les représentations
- Privilégier des matières premières issues de l'agriculture biologique, les partenaires locaux et circuits courts, pour une cuisine saine et écoresponsable
- Veiller à l'accessibilité du bar-restaurant en matière de tarifs pratiqués avec une validation de la gamme de prix par la ville de Carquefou
- Accepter les paiements en carte, espèces et tickets restaurant (y compris sous forme de carte ou dématérialisé)
- Réaliser l'entretien courant des espaces traiteur, bar et salle après chaque service
- Respecter les normes sanitaires (notamment HACCP) et la gestion des déchets
- Prendre en considération la nature spécifique de l'activité du lieu et de sa clientèle
- Contribuer à valoriser l'image du théâtre et de la ville en entretenant un bon relationnel l'ensemble de ses interlocuteurs (fournisseurs, prestataires, publics, ...)

IV. CONDITIONS D'EXECUTION DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

1. Cadre règlementaire

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) intervient dans le cadre de la procédure de sélection prévue par l'article L.2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques et donnera lieu, à l'issue de cette procédure, à la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public entre la Ville de Carquefou et le candidat retenu. Celle-ci sera précaire et révocable, conformément à l'article L. 2122-1 du Code général de la propriété des personnes publiques

Les modalités d'occupation et les obligations générales liées à cette occupation seront définies dans le cadre de la convention. Le bénéficiaire de l'autorisation d'occupation sera tenu d'occuper lui-même le site mis à disposition et demeurera personnellement responsable de l'exercice de son activité. La convention organisera les modalités permettant à la Ville de s'assurer du respect de l'intégrité, de l'affectation et de la destination du domaine occupé.

La convention sera consentie pour une durée initiale d'une saison et demie (de janvier 2026 à mai 2027) avec la possibilité de trois renouvellements d'une saison chacun, sous réserve d'un bilan annuel favorable.

2. Modalités financières

L'exploitation du bar-restaurant sera consentie moyennant une redevance variable annuelle dont les candidats devront, dans leur proposition, proposer le pourcentage d'intéressement au chiffre d'affaire, celui-ci ne pourra être inférieur à 5%.

Le restaurateur-occupant sera responsable, le temps de son contrat, de déclarer son exploitation dans les conditions requises par la législation en vigueur et d'acquitter les droits d'utilisation et les taxes de toute nature y afférant.

3. Responsabilités et assurances

Le restaurateur-occupant s'engagera à contracter une assurance responsabilité civile couvrant tous les dégâts et accidents corporels, intoxications alimentaires incluses, mobiliers dont la responsabilité lui incomberait, ainsi qu'une multirisques de locataire (incendie, dégâts des eaux, etc...).

4. Licence

Le restaurateur-occupant devra disposer d'une Licence III pour la vente de ses boissons alcoolisées et la fournir à la Commune de Carquefou dès le début de l'exploitation.

5. Communication

L'ECC La Fleuriaye pourra faciliter l'installation de l'entreprise retenue avec un accompagnement en terme de communication notamment par l'envoi d'e-mail/sms aux spectateurs et spectatrices concernant l'ouverture du bar-restaurant et des modalités de réservation le cas échéant, mais également avec une visibilité sur le site internet du théâtre et dans ses newsletters.

V. SELECTION DES PROJETS

Il est entendu que le présent Appel à manifestation d'intérêt ayant pour objet l'exploitation et l'occupation d'un espace en vue d'une activité de restauration, il est indispensable que les candidats disposent de capacités techniques et professionnelles dans ce domaine. La Ville de Carquefou exige que le candidat démontre un savoir-faire en adéquation avec les caractéristiques et la nature desdites prestations. Les candidatures qui ne disposent pas des capacités professionnelles et techniques nécessaires à l'exécution de ces prestations pourront être éliminées. Les capacités techniques et professionnelles des candidats, qui constituent les critères d'admission des candidatures, sont appréciées au regard des différents éléments et documents transmis.

1. Critères

Les propositions des candidats retenus seront analysées sur la base des critères suivants :

1. **Capacités financières – 30%** : montant de la redevance proposée ; fiabilité et pertinence du modèle économique d'exploitation
2. **Qualité et diversité de l'offre proposée – 30%:** adéquation entre la nature des prestations proposées et leur coût pour le consommateur et la prise en compte des différents publics
3. **Expérience et motivation – 20% :** compétence en gestion de restaurant ou activité de traiteur et références professionnelles
4. **Engagements environnementaux– 20%** : saisonnalité des produits, approvisionnement en circuits courts et/ou en agriculture biologique, réduction des déchets

2. Planning prévisionnel

Une commission consultative est composée à l'initiative de la Ville de Carquefou et étudiera les candidatures et propositions remises.
A l'issue de l'analyse des dossiers, les candidats présentant un projet susceptible d'être retenu seront convoqués devant cette commission consultative, organisée en deux temps :

- Présentation du projet par le candidat et réponse aux questions des membres de la commission, le cas échéant
- Dégustation par les membres de la commission d'échantillons remis par le candidat, soit 4 pièces salées et 2 pièces sucrées pour 9 personnes

La production des échantillons n'ouvre pas droit au versement de prime.
Les candidats seront informés par courriel des conditions de l'audition au moins 8 jours avant son déroulement. Elles comporteront également les modalités de livraison des échantillons.
Les auditions auront lieu durant la deuxième quinzaine de septembre 2025.

La Ville de Carquefou se réserve le droit de négocier avec le (ou les) candidat(s) ayant remis les propositions les plus intéressantes, par mail ou lors d'entretiens physiques ou téléphoniques.

A la suite de ces échanges, la commission donnera un avis sur le lauréat final de l'appel à manifestation d'intérêt.
Les réponses seront notifiées aux candidats la semaine du 6 octobre 2025.
La contractualisation avec le partenaire sera réalisée de suite.
L'entrée dans le bar-restaurant se fera à l'issue des travaux d'aménagement.
Un début d'exploitation est prévu au 21 janvier 2026.

VI. MODALITES DE REPONSE A L'AMI

1. Présentation des candidatures

Les candidats doivent obligatoirement remettre à la mairie de Carquefou, une candidature complète dans le respect du présent cahier des charges. La lettre de candidature doit être rédigée en français et signée par le candidat, personne physique, ou, pour une personne morale, par une personne habilitée à l'engager juridiquement et financièrement (documents justificatifs à l'appui) et les chiffres en euros.

2. Documents à fournir

- ✓ Lettre de candidature signée par le représentant légal de la société comprenant notamment les motivations du candidat, les moyens mis en œuvre pour l'exploitation et la proposition du pourcentage d'intéressement de la redevance annuelle variable,
- ✓ Formulaire KBIS ou document équivalent daté de moins de 3 mois,
- ✓ Attestation d'assurance en responsabilité civile en cours de validité,
- ✓ Les grands axes du projet avec les produits envisagés ainsi que les prix de vente TTC et les offres tarifaires spécifiques ; proposition de menus et de cartes des boissons.

- ✓ Un descriptif de l'organisation choisie, des fournisseurs et des acteurs du projet y compris concernant le fonctionnement humain de l'exploitation
- ✓ Un plan de financement détaillé du projet et les comptes de résultat prévisionnels pour les dix-huit premiers mois d'exploitation de l'établissement
- ✓ Une déclaration sur l'honneur attestant qu'il :
    - o n'est pas en procédure collective, redressement ou liquidation judiciaire ou procédure analogue y compris en droit étranger interdisant la poursuite de l'activité
    - o certifiant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales, ou document équivalent pour les candidats étrangers
    - o est en règle vis-à-vis de l'emploi de travailleurs handicapés prévu à l'article L.5212-3 du Code du Travail,
    - o n'emploie pas de personnel en situation irrégulière.
- ✓ Autorisations administratives et certificats de qualification professionnelles en cours de validité nécessaires pour exercer la profession,
- ✓ Références professionnelles dans le domaine de la restauration au cours des 3 dernières années,
- ✓ Chiffres d'affaires des 3 dernières années (sauf entreprise nouvellement créée)
- ✓ Une pièce d'identité

Le candidat est admis à prouver sa capacité économique et financière par tout moyen approprié.

3. <u>Dépôt des candidatures</u>

Les dossiers de candidatures devront être envoyés avant le 31 août 2025 à l'adresse mail suivante : *theatre@mairie-carquefou.fr*
L'objet du mail devra indiquer : Dossier de candidature AMI Bar-restaurant La Flouriaye

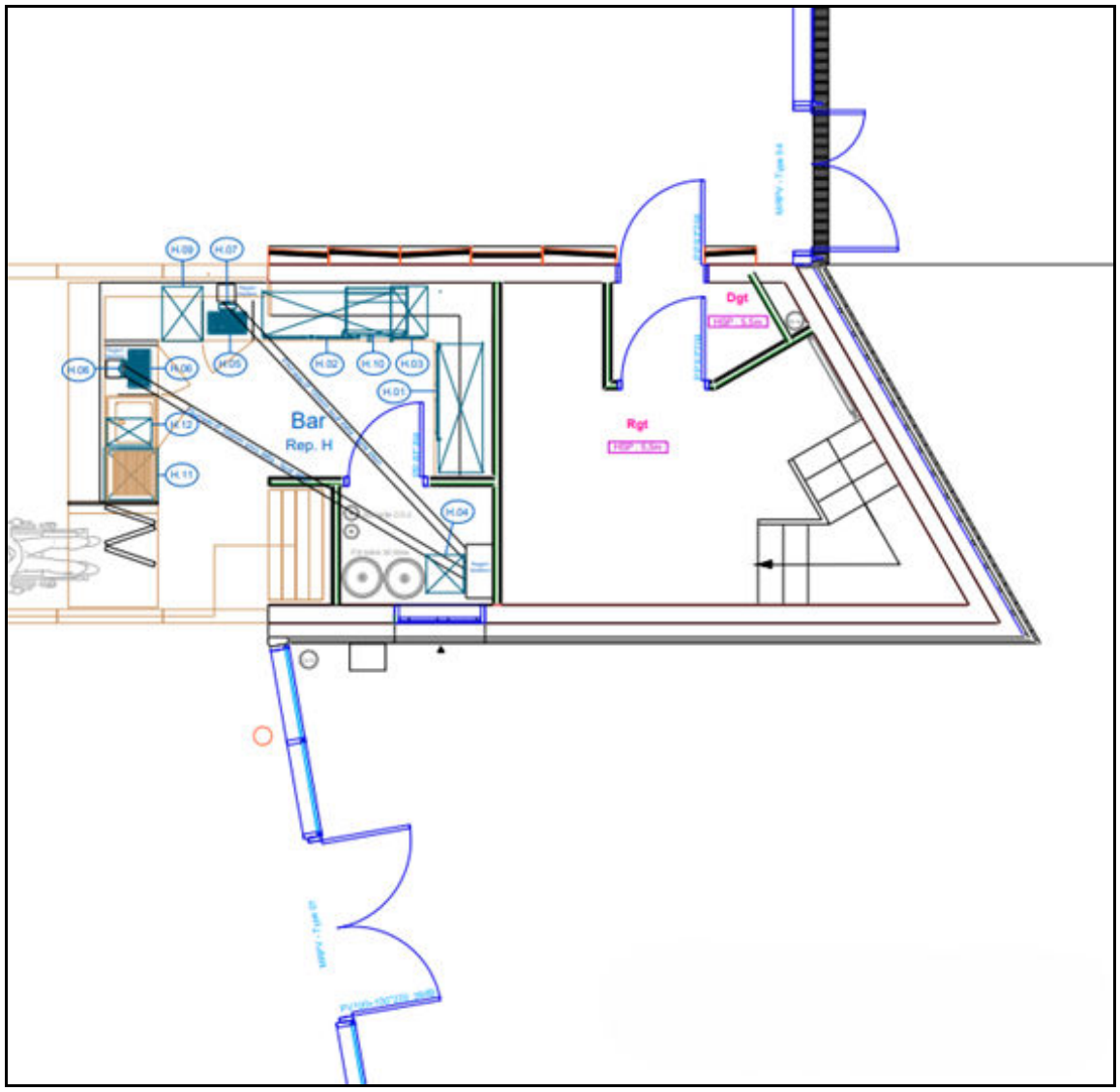
4. <u>Modalités de demande d'informations complémentaires</u>

Les candidats souhaitant obtenir des renseignements complémentaires devront formuler leurs demandes par courriel à l'adresse suivante : *theatre@mairie-carquefou.fr*
Il ne sera répondu qu'aux seules questions qui seront parvenues, au plus tard 6 jours avant la date limite de remise des propositions (date de réception de la demande faisant foi).

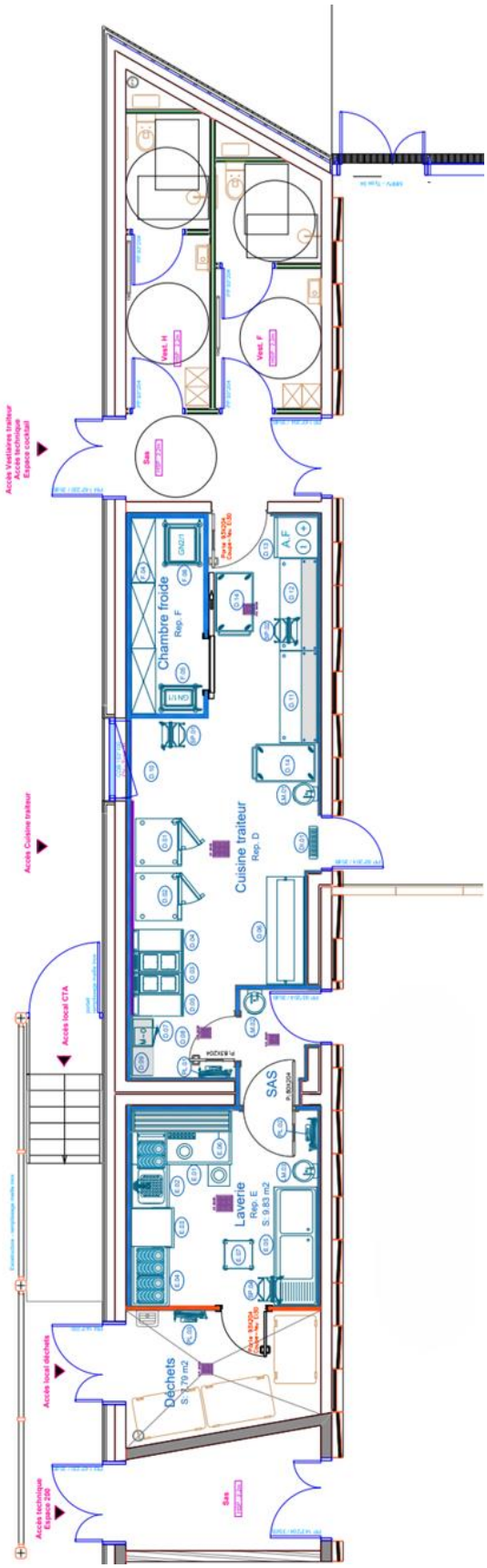
5. <u>Modification de l'AMI</u>

La commune de Carquefou se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date fixée pour la remise des propositions, des modifications ou compléments à cet AMI et de formuler des recommandations spécifiques aux candidats, dans le strict respect de l'égalité de traitement des candidats et des règles de concurrence.
Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié, sans réclamations.
En cas de nécessité, le report de la date limite fixée pour la réception des propositions pourra être prononcé par la Ville.

ANNEXE 1 : PLAN DE L'ESPACE BAR



ANNEXE 2 : PLAN DE L'OFFICE TRAITEUR



ANNEXE 3 : LISTE DETAILLEE DES FOURNITURES DE CUISINE MISES A DISPOSITION

Equipement du bar (selon plan p5)
H.01 – Desserte réfrigérée 2 portes groupe logé L :1434 x P : 512 x H : 840 mm
H.02 – Desserte réfrigérée 2 portes groupe logé L :1434 x P : 512 x H : 840 mm
H.03 – Neutre 3 tiroirs au tiroir marc à café L : 410 x P : 560 x H : 860 mm
H.04 – Groupe de refroidissement bière et eau
H.05 – Egouttoir encastré avec lave-verre
H.06 – Egouttoir encastré avec lave-verre
H.07 – Colonne deux tirages
H.08 – Colonne deux tirages
H.09 – Machine à glaçons
H.10 – Machine à café deux groupes
H.11 – Lave-verre
H.12 – Adoucisseur

Equipement de l'espace traiteur (selon plan p5)
D – Cuisine traiteur
D.01 – Four remise en température 10NIV. GN 1/1
D.02 – Four remise en température 10NIV. GN 1/1
D.03 – Feux vifs 4 foyers vitrocéramiques + placard chauffant
D.04 – Elément neutre L 400mm sur placard chauffant
D.05 – Elément neutre L 400mm sur placard chauffant
D.06 – Meuble chaud avec dessus chauffant L : 2000x700mm
Etagère chauffante 1 niveau L : 2000x300mm
D.07 – Four micro-onde
D.08 – Table de travail avec bac du chef L : 1140x800mm
D.09 – Etagère murale L : 1100x400mm
D.10 – Table de travail mobile L : 1500x700mm
D.11 et D.12 – Table de travail L : 1700x700mm avec étagère l : 300mm
D.13 – Armoire froide double enceinte positive et négative 2x300 litres + groupe logé
D.14 – Chariot de service 3 niveaux L : 1000x600mm
LM.01 – Lave main à commande non manuelle avec distributeurs savon et papier
LM.02 – Lave main à commande non manuelle avec distributeurs savon et papier
DI.01 – Destructeur d'insecte
SP.01 – Support poubelle à pince
SP.02 – Support poubelle à pince

E – Laverie

E.01 – Table de tri à rouleaux avec TVO mobile L : 1850x1000mm
E.02 – Bac douchette avec panier filtre L : 800mm
E.03 – Machine à laver double à capot à relevage automatique avec adoucisseur autonome
E.04 – Table de sortie à rouleaux L 1100mm
E.05 – Plonge batterie 2 bacs 800 x 600mm + 1 égouttoir L : 2200x800mm
E.06 – Etagère à casier L : 1800x400mm
E.07 – Socle rouleur
LM.03 – Lave mains
PL.02 – Poste de lavage et de désinfection
SP.04 – Support poubelle à pince

F – Chambre froide

F.01 – Groupe de condensation froid positif P. frigorifique = 2.78KW
F.02 – Evaporateur plafonnier P. frigorifique = 2.5 KW
F.03 – Coffret de régulation chambre froide avec affichage température
F.04 – Rayonnage 4 niveaux à clayettes amovibles L : 3600x500mm
F.05 – Chariot à glissières soudés 17 niveaux GN 1/1 pas 81 mm – H : 1650
F.06 – Chariot à glissières soudés 17 niveaux avec grilles GN 2/1 pas 81 mm – H : 1650

Local déchets

PL.03 – Poste de lavage et désinfection

ANNEXE 4 : PLANNING DES REPRESENTATIONS ET DES JAUGES PAR REPRESENTATION – SAISON 2025 - 2026

Lo cercle dos poètes disparus – Olivier Solivérès
Théâtre - Jauge : 800 personnes
- Mercredi 21 janvier à 20h45
- Jeudi 22 janvier à 20h45
- Vendredi 23 janvier à 20h45
- Samedi 24 janvier à 20h45
- Dimanche 25 janvier à 16h

Faada Freddy
Concert - Jauge : 800 personnes
- Mardi 27 janvier à 20h45

Passeport – Alexis Michalik
Théâtre - Jauge : 800 personnes
- Jeudi 29 janvier à 20h45
- Vendredi 30 janvier à 20h45

Entrée des artistes – Ahmed Madani
Théâtre - Jauge : 500 personnes
- Jeudi 5 février à 20h45
- Vendredi 6 février à 20h45

Portrait – Mehdi Kerkouche
Danse - Jauge : 800 personnes
- Mercredi 11 février à 20h45

Les Chatouilles – Andréa Bescond
Théâtre - Jauge : 800 personnes
- Mardi 3 mars à 20h45

Reclaim – Compagnie théâtre d'un jour
Cirque - Jauge : 270 personnes
- Samedi 7 mars à 20h45
- Dimanche 8 mars à 16h30

42.11km – Aïla Navidi
Théâtre - Jauge : 800 personnes
- Mardi 10 mars à 20h45
- Mercredi 11 mars à 20h45

Circus incognitus – Jamie Adkins
Cirque - Jauge : 600 personnes
- Dimanche 15 mars à 16h30

Youn Sun Nah
Concert - Jauge : 800 personnes
- Mardi 24 mars à 20h45

La vérité – Ladislas Chollat
Théâtre - Jauge : 800 personnes
- Mercredi 25 mars à 20h45

Les yeux fermés – Mickaël le Mer
Danse - Jauge : 800 personnes
- Samedi 28 mars à 20h45

Big Mother – Mélody Mourrey
Théâtre - Jauge : 800 personnes
- Vendredi 3 avril à 20h45
- Samedi 4 avril à 20h45

Zaï Zaï – Le collectif mensuel
Théâtre - Jauge : 500 personnes
- Mercredi 8 avril à 20h45
- Jeudi 9 avril à 20h45

Tragédie Comique – Yves Hunstad
Théâtre - Jauge : 600 personnes
- Mardi 28 avril à 20h45