

Avis d'appel à candidatures

La scène nationale Châteauvallon-Liberté recherche un exploitant pour l'exploitation de son restaurant situé 795 Chemin de Châteauvallon — 83190 Ollioules et son espace bar situé Place de la Liberté — 83 000 Toulon.

La scène nationale Châteauvallon-Liberté conclura avec le candidat retenu une convention de mise à disposition d'une durée d'un an renouvelable.

Le dossier complet est disponible sur demande par mail à : direction@chateauvallon-liberte.fr

Les candidatures sont à envoyer par courriel à l'attention de Henri Behar à : henribt@wanadoo.fr

Les propositions devront être parvenues **au plus tard le 15 novembre 2020**.

Pour tout renseignement administratif, le candidat peut contacter Valérie Abraham, collaboratrice de direction :

Par téléphone : 04 94 22 74 06 / 06 20 27 34 90

Par mail : direction@chateauvallon-liberte.fr

Les candidats dont l'offre aura été sélectionnée recevable seront reçus par la scène nationale Châteauvallon-Liberté afin qu'ils puissent présenter leur projet. La scène nationale se réserve le droit d'engager des négociations.

Le calendrier de consultation est le suivant :

- Visite de la scène nationale Châteauvallon- Liberté : le lundi 19 et mardi 20 octobre 2020, le lundi 26 et mardi 27 octobre 2020
- Dépôt des candidatures : samedi 15 novembre 2020
- Rencontre des candidats retenus : le jeudi 26 et vendredi 27 novembre 2020

Consultation restaurant, bar et catering

- 1 — Histoire et projet artistique des lieux
- 2 — Présentation des espaces
- 3 — Offre d'activité et dispositions particulières
- 4 — Cadre juridique
- 5 — Dépôt de candidature

Objet

Le présent document présente la scène nationale dans son projet artistique et ses espaces de restauration en vue de consulter différents prestataires et de confier son activité de restauration et bar dans le cadre d'une convention de mise à disposition.

1 — Histoire et projet artistique des lieux

Châteauvallon

Situé sur la commune d'Ollioules, au cœur d'une pinède de plus de sept hectares, lieu de création et de diffusion, Châteauvallon affirme un caractère résolument pluridisciplinaire et international d'une programmation centrée sur le spectacle vivant.

Ouvert 11 mois par an, ses équipements se composent de :

- un théâtre couvert de 405 places assises ou 800 places debout
- un amphithéâtre extérieur de 1200 places
- deux studios de répétition, dont un aménagé comme un lieu de représentation de 90 places
- deux unités d'hébergement pouvant accueillir jusqu'à 28 personnes

Châteauvallon et le Liberté sont labellisés depuis 2015 « scène nationale » par le ministère de la Culture.

Le soutien à la création est également un axe important du projet artistique, sous la forme d'apport en coproduction et de résidences de création sur le site.

En mettant à disposition les studios de répétitions et /ou le théâtre couvert avec les hébergements, Châteauvallon permet aux artistes d'être accueillis dans de bonnes conditions pour le travail de création.

Des actions de sensibilisation et d'élargissement des publics sont également régulièrement menées.

Quelques chiffres :

Châteauvallon accueille chaque année 35000 spectateurs pour une saison de 80 à 100 représentations, et de 10000 à 13000 personnes fédérées par les actions de sensibilisation, soit près de 50000 personnes qui fréquentent le site pour ses activités.

La programmation ambitieuse attire un nombre grandissant de spectateurs venant de toute la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le Liberté

Abrité dans l'écrin du Grand Hôtel, un bâtiment du Second empire situé au cœur de la ville de Toulon, un cinéma a laissé place au Liberté. C'est en septembre 2011, suite à 7 ans de travaux et défis techniques que le projet de l'architecte Jean-Louis Duchier et du cabinet Fabre et Perrotet voit le jour, grâce au financement et au soutien de la Métropole Toulon Provence Méditerranée, de l'état, de la région et du Département.

Le Liberté est composé de 3 salles :

- Salle Albert Camus 701 places
- Salle Fanny Ardant 115 places, gradins démontables pour différentes configurations
- Salle Toscan du Plantier 132 places

Le Hall du Liberté permet de recevoir des événements tels que des expositions (photos, vidéos, installations), mais aussi est un espace d'informations et de détente ouvert à tous et en accès libre. Un piano est à disposition. Des chaises longues sont installées à l'extérieur afin de se détendre.

Le hall a été réaménagé par les architectes d'intérieur Kim Haddou et Florent Dufourcq, lauréats de la Design Parade Toulon 2018.

2 — Présentation des lieux et des espaces

Châteauvallon

Le restaurant se situe sur le site de Châteauvallon au :

795 Chemin de Châteauvallon 83 190 Ollioules.

Une vue aérienne et un plan du site figurent en annexe 1 & 2.

Il est considéré comme partie intégrante de Châteauvallon et est constitué de deux espaces distincts :

2.1 Le bar du théâtre

Il se situe dans le bâtiment du théâtre et dispose d'une communication directe vers le hall d'accueil du théâtre et la salle. Il possède toutefois une entrée autonome donnant sur la terrasse extérieure de 300m² (plan annexe 3) équipée de onze tables fixées au sol. (Plan bar Annexe 4).

Le bar du théâtre occupe une superficie de 162 m² dont la salle destinée au public : 121 m².

La superficie de l'offre du bar est de 22 m². Les sanitaires publics se situent au niveau -1 avec accès par le hall du théâtre ou par l'ascenseur (espace commun avec le théâtre).

Le plan et l'inventaire de l'office et de la salle du restaurant du bar figurent en annexe 4 et 5.

2.2 La salle du « catering »

Elle se situe dans le bâtiment qui longe l'esplanade principale menant vers l'amphithéâtre de plein air où se situent également l'accueil billetterie et les bureaux et dispose d'une sortie vers l'esplanade coté amphithéâtre. (Plan annexe 6).

Le « catering » occupe une superficie de 105 m² dont la salle destinée au public 61m².

La superficie de la cuisine du catering est de 34m². Les sanitaires publics se situent sur l'esplanade à côté du bassin.

Inventaire de la cuisine en annexe 7, un plan et un inventaire du bar et de la salle de catering figurent en annexe 8.

Les aménagements autres qu'existant de l'office et de la cuisine seront à la charge du concessionnaire, tout comme l'entretien des éléments en place, ainsi que le nettoyage des espaces après chaque utilisation, dans le respect des normes en vigueur.

La décoration de l'espace et le mobilier pourront être modifiés par le concessionnaire sous réserve d'une validation par Châteauvallon et les services concernés de la métropole TPM. De même, les éléments de communication et la signalétique devront être soumis à l'accord de Châteauvallon.

Châteauvallon est un établissement recevant du public de seconde catégorie dans la mesure où il peut recevoir moins de 1500 personnes. De type L (salle de spectacle) et N (restaurant), il est soumis au règlement de sécurité contre l'incendie relatif aux ERP/ Dispositions générales et dispositions particulières (arrêté du 25 Juin 1980).

Le Liberté

Le bar du Liberté est ouvert tous les jours de représentation. Il propose une carte de boissons mais également de restauration légère.

Le Liberté compte 3 salles, qui peuvent fonctionner simultanément :

- Salle Albert Camus, spectacles à 20h30
- Salle Fanny Ardant, spectacles à 20h (16h le dimanche)
- Salle Toscan du Plantier, projections à 19h30

Dans l'espace bar se trouvent les installations suivantes :

- 1 lave-verres
- 1 machine à glaçons
- 6 réfrigérateurs qui ferment à clef
- 1 caisse enregistreuse aux normes
- 1 cafetière professionnelle mise à disposition
- 1 évier double
- Placards
- Petite vaisselle

Dans la réserve attenante existent :

- 3 réfrigérateurs

- 1 micro-ondes
- 1 grill électrique pour toaster les sandwiches
- 1 cafetière filtre
- Étagères ouvertes

3 — Offre d'activité et dispositions particulières

Le concessionnaire devra offrir :

- Une prestation de bar et de restauration bio, locavore et de saison tout en tenant compte du rythme d'activité lié à l'accueil de public les soirs de spectacle.
- Une suggestion de plats sans gluten, sans lactose et végétarien dans sa carte.
- Une formule permettant de se restaurer rapidement avant le spectacle devra être proposée.

Une attention toute particulière devra être apportée à la convivialité du lieu à la fois par son environnement visuel mais aussi sonore.

De la même manière, l'accueil de la clientèle devra être chaleureux et prévenant.

À Châteauvallon

Les créneaux d'ouverture du restaurant devront couvrir au minimum les soirs de représentations soit 80 à 100 soirées par saison (septembre-juillet) dont le planning est établi au mois de mai précédent.

Les horaires habituels de spectacles sont à 20h30 dans le théâtre couvert et 22h dans l'amphithéâtre (juin-juillet). Le lieu ouvrira ses portes 1h30 avant le début de spectacle pour le bar et le restaurant et restera ouvert jusqu'à une heure après la fin de spectacle pour l'espace bar afin d'offrir au minima une carte de boissons (potentiellement une offre de restauration légère/sur le pouce).

En dehors de l'ouverture au public les soirs de représentations, Châteauvallon sera amené à demander régulièrement au concessionnaire d'assurer un service de repas aux équipes artistiques présentes sur le site de Châteauvallon, en tenant compte des particularités alimentaires communiquées (plats végétariens, allergies, intolérances...) tout en gardant la ligne directrice du bio, locavore et de saison.

À titre indicatif, aujourd'hui ce service représente pour le restaurant et le catering environ 1200 repas fournis aux artistes par an pour un prix pratiqué de 15 euros pour un repas complet.

Une proposition de tarifs en lien avec la charte pourra être présentée à la direction afin qu'elle puisse éventuellement orienter le concessionnaire.

Dispositions particulières :

En dehors des horaires d'ouverture, le concessionnaire peut être amené à fournir des prestations pour Châteauvallon ou pour toutes autres activités événementielles pour professionnels au sein des espaces concédés (petit déjeuner, cocktail, repas...).

Une carte de prestation pourra être mise à disposition suivant les saisons pour différents événements afin de faire connaître les tarifs et les options.

Le concessionnaire aura la possibilité de nouer des partenariats avec des producteurs locaux (vin, fruits, légumes...).

Au Liberté

Ouvert les jours de représentations il est accessible une heure avant le début du spectacle et après la représentation. En général, les spectacles commencent entre 19h30 et 20h30 (et 16h le dimanche).

Le Liberté privatise régulièrement tout ou partie de ses espaces, pour permettre à des entreprises d'organiser des événements privés ; dans le cas où un traiteur serait souhaité pour ces événements, le Liberté proposera en priorité à ses clients le concessionnaire choisi pour assurer l'exploitation du bar d'entracte.

4 — Cadre juridique et rémunération

La présente consultation a pour objet l'occupation des espaces bar et de restauration de la scène nationale Châteauvallon-Liberté. Cette dernière sera formalisée par deux conventions (l'une pour Châteauvallon, et l'autre pour Le Liberté) de mise à disposition d'une durée d'une saison (Septembre-Juillet) renouvelable à compter de sa notification, dont le champ d'application ne relève pas des articles L145-1 et suivants du Code de Commerce.

L'exploitant pourra être candidat à sa propre succession.

Châteauvallon ainsi que le Liberté sont chacun titulaires d'une licence de troisième catégorie, qui sera mise à disposition de l'exploitant pendant la période d'exploitation à sa demande. La licence ne peut en aucun cas faire l'objet de la part de l'occupant d'aucune session ni d'aucun transfert.

L'activité du restaurant est liée à l'activité de la Scène nationale, la saison s'étalant sur 11 mois.

Pour le site Châteauvallon, la participation aux charges de fonctionnement s'élève à 500€ HT par mois.

Pour le site du Liberté, la participation aux charges de fonctionnement s'élève à 50€ HT par mois.

Toutefois, pour la première année d'exploitation, le candidat se verra appliquer une exonération de ces participations.

En complément de cette participation aux charges, le concessionnaire est libre de faire une proposition du paiement d'une charge variable appliquée sur son chiffre d'affaires.

Un dépôt de garantie correspondant à 3 mois de participation aux charges de la redevance sera demandé soit 1500€ HT pour Châteauvallon et 150€ HT pour le Liberté.

5 — Dépôt de candidature

Les candidatures et les offres devront être envoyées par mail au plus tard le 15 novembre 2020.

- Dossier de candidature :
 - * Lettre de candidature
 - * Présentation complète du futur exploitant comprenant des références en matière de restauration, un CV
 - * Présentation détaillée du projet comprenant une ébauche de carte et une grille tarifaire
 - * Présentation du fonctionnement envisagé
 - * Tout autre élément ou document complémentaire que le candidat estimerait utiles

Charte de restauration de la scène nationale Châteauvallon- Liberté

Cette charte a pour objet de définir un cadre d'engagement entre le concessionnaire et le concédant afin de faire évoluer la restauration conventionnelle de nos deux établissements vers une offre bio, locavore, raisonnée et lutter contre le gaspillage alimentaire notamment par l'optimisation des achats et le contrôle des surplus alimentaires. Ce changement de direction promeut la responsabilité sociétale et soutient le développement durable en mettant en avant les circuits courts. Nous proposons ainsi la mise en place de dispositions générales entre le concessionnaire et le concédant :

Le concessionnaire s'engage à rechercher des producteurs par ordre de priorité suivante : local, régional puis national et enfin international. Le concessionnaire proposera une vaisselle lavable et réutilisable ou, pour des événements exceptionnels, une vaisselle jetable sans plastique ou en plastique recyclé (carton fabriqué en France, en pulpe de canne, amidon de maïs...).

Le concessionnaire utilisera des produits d'entretien écologiques (vinaigre d'alcool blanc, savon noir, savon de Marseille, liquide vaisselle professionnel bio...).

Le concessionnaire s'engage à appliquer un principe de qualité tant sur les produits proposés que sur l'accueil du public et le service. Le concédant s'engage pour sa part à communiquer auprès du public les transitions opérées pour la restauration assise et légère.

Le concédant s'assurera de la conformité des installations et du local d'exploitation.

Le concédant fournira des contenants pour le recyclage de la vaisselle à usage unique.

Le concédant aura la possibilité de vérifier la provenance des produits par contrôle des factures.

Le concédant pourra s'assurer des aptitudes du personnel qui interviendra dans ses locaux.

Il est important que durant les six premiers mois, soit prévu une réunion mensuelle entre le concessionnaire et le concédant afin de discuter de l'évolution et/ou des difficultés rencontrées dans le cadre de la charte.

Cette évolution se fera en deux temps

Nous rappelons que l'agriculture bio locale ainsi que la production de boissons locale est à favoriser.

Durant le premier semestre :

80% agriculture raisonnée et locale

20% agriculture Bio et locale

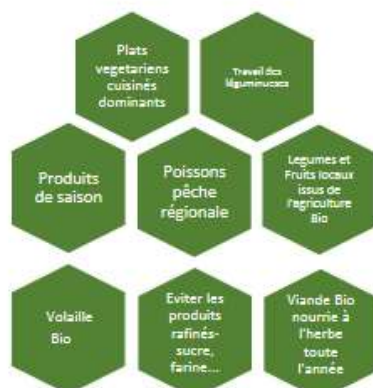


Boissons



Durant le deuxième semestre :

100% agriculture Bio et locale



Boissons



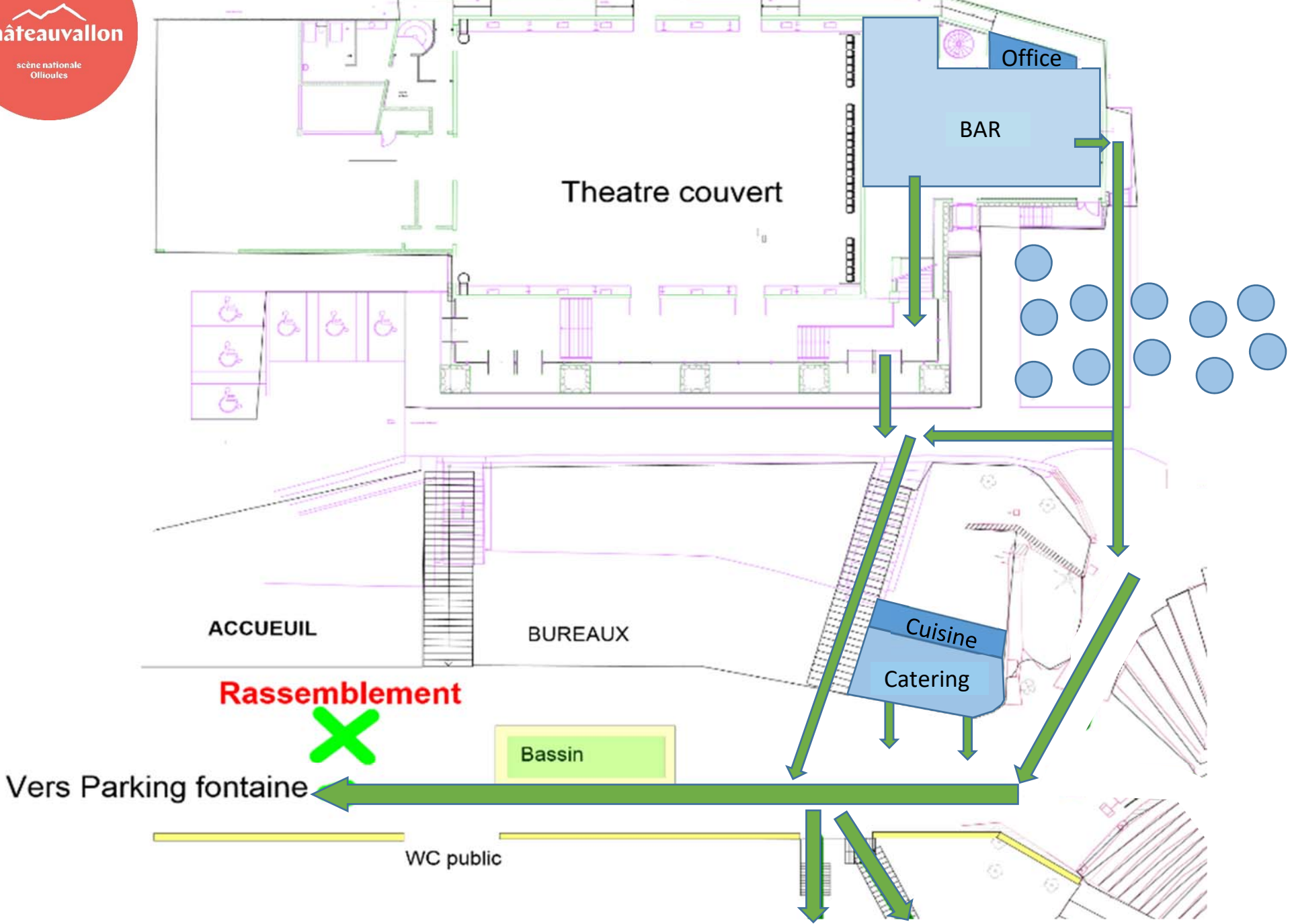


Annexe 1 – VUE SITE



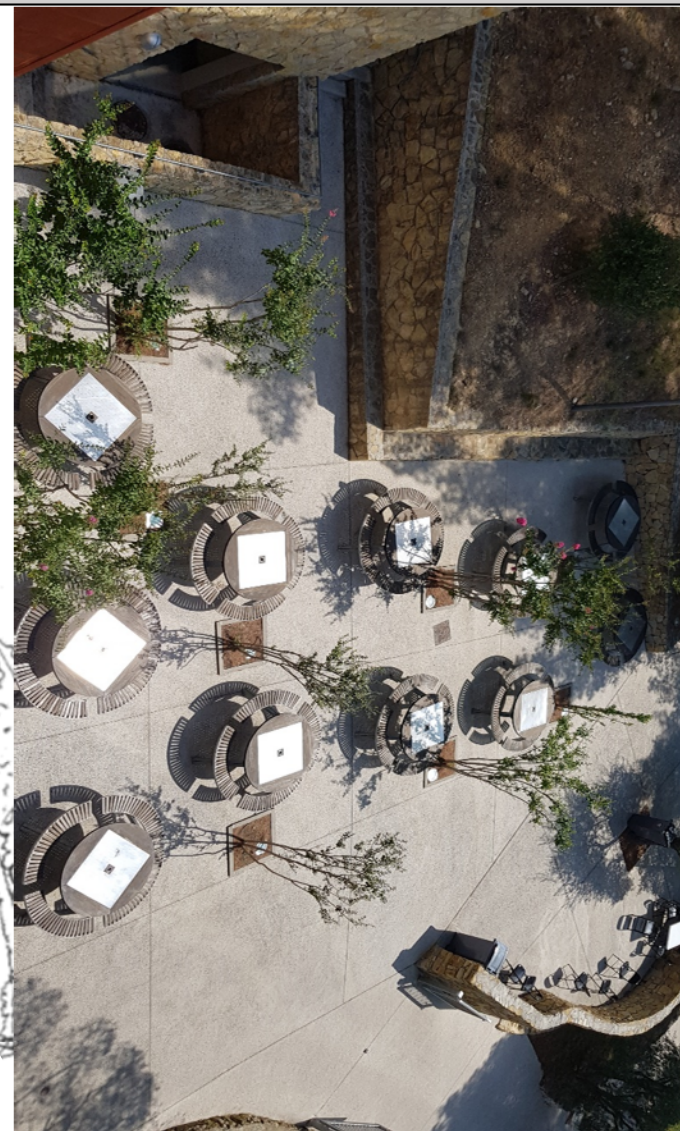


Annexe 2 – PLAN EVACUATION (bar + catering)





Annexe 3 –TERRASSE EXT BAR THEATRE

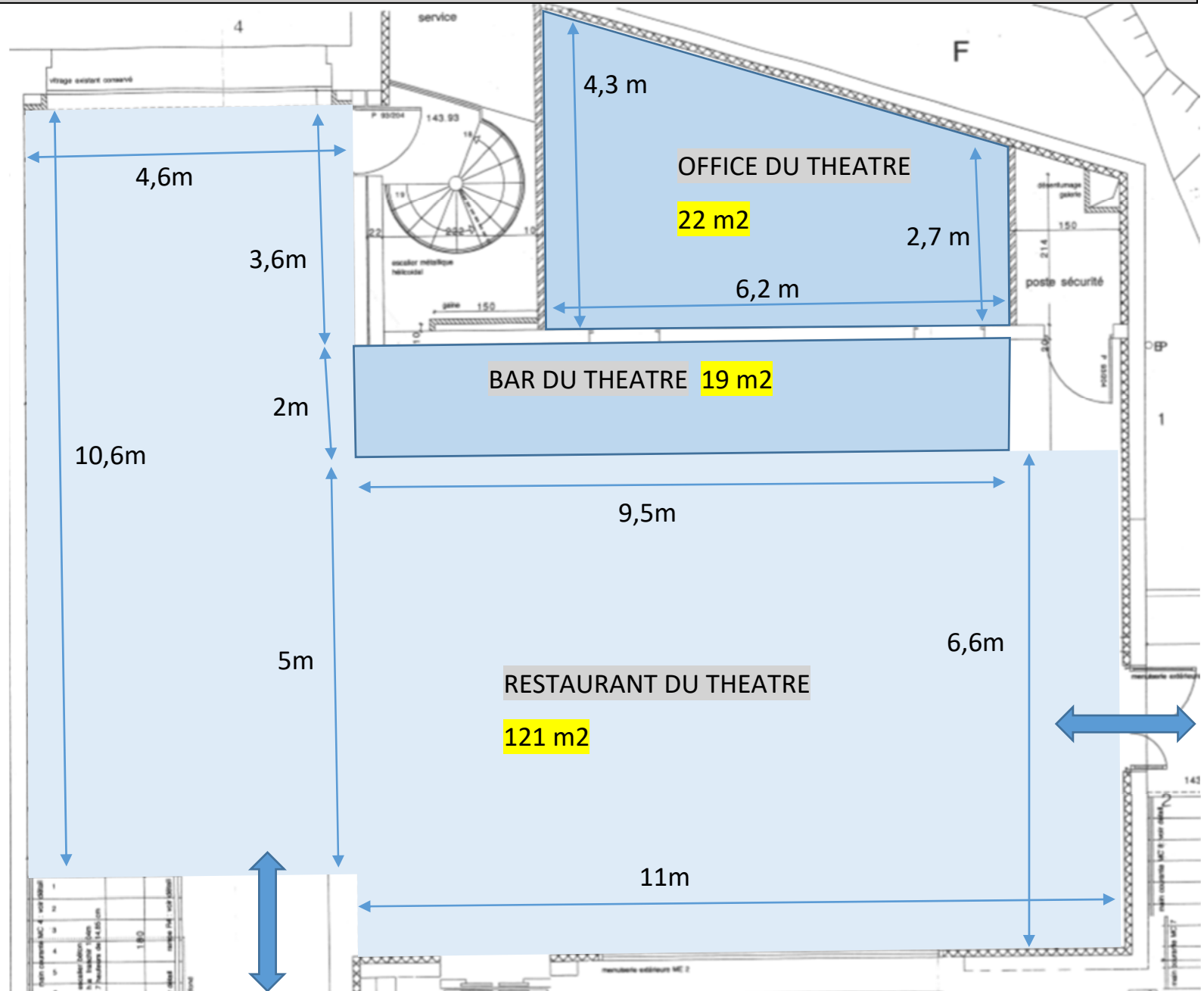


Surface terrasse ext : 300 m²

11 TABLES



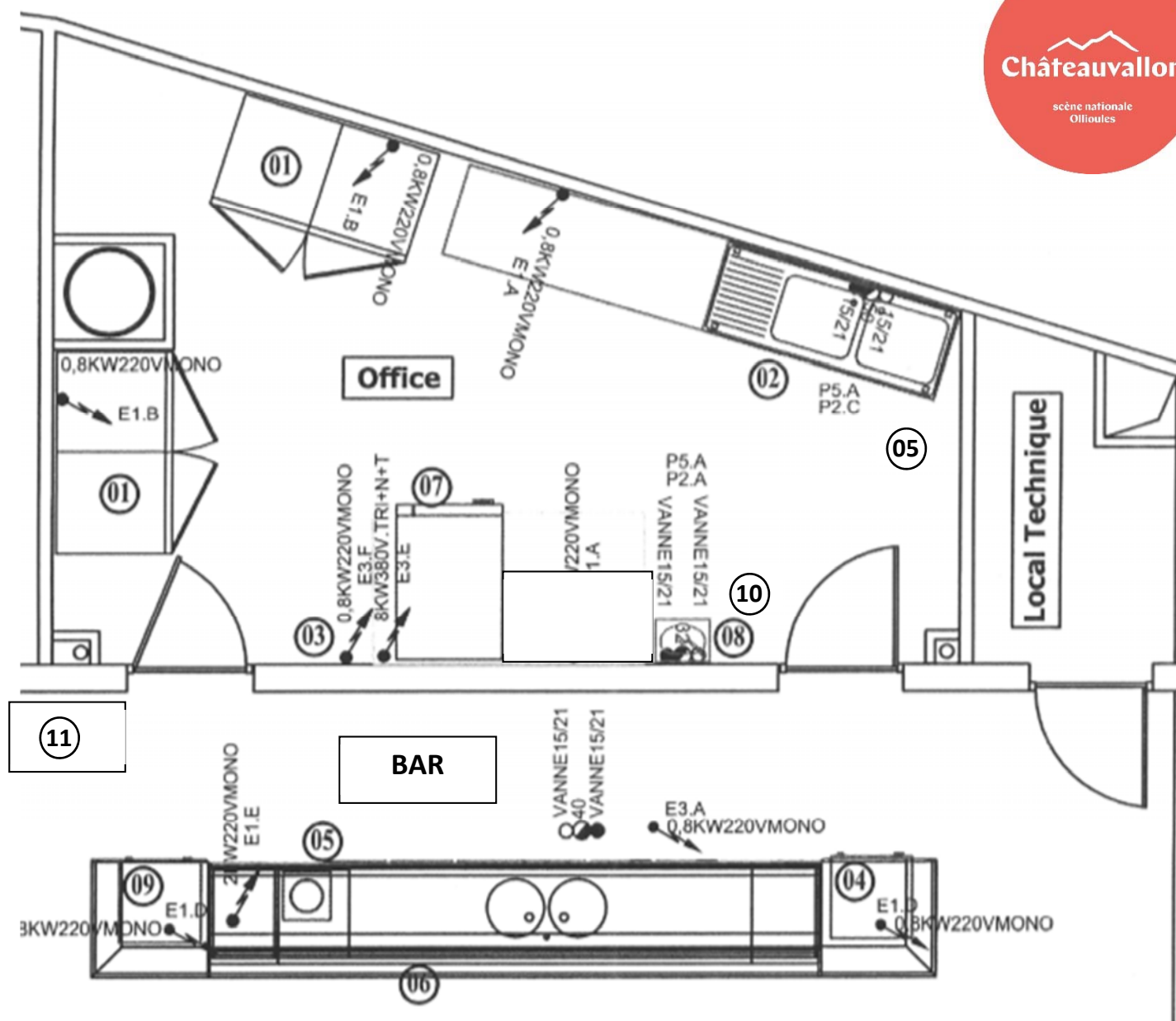
Annexe 4 – PLAN OFFICE, BAR ET RESTAURANT DU THEATRE



Annexe 5 – INVENTAIRE OFFICE, BAR ET RESTAURANT DU THEATRE

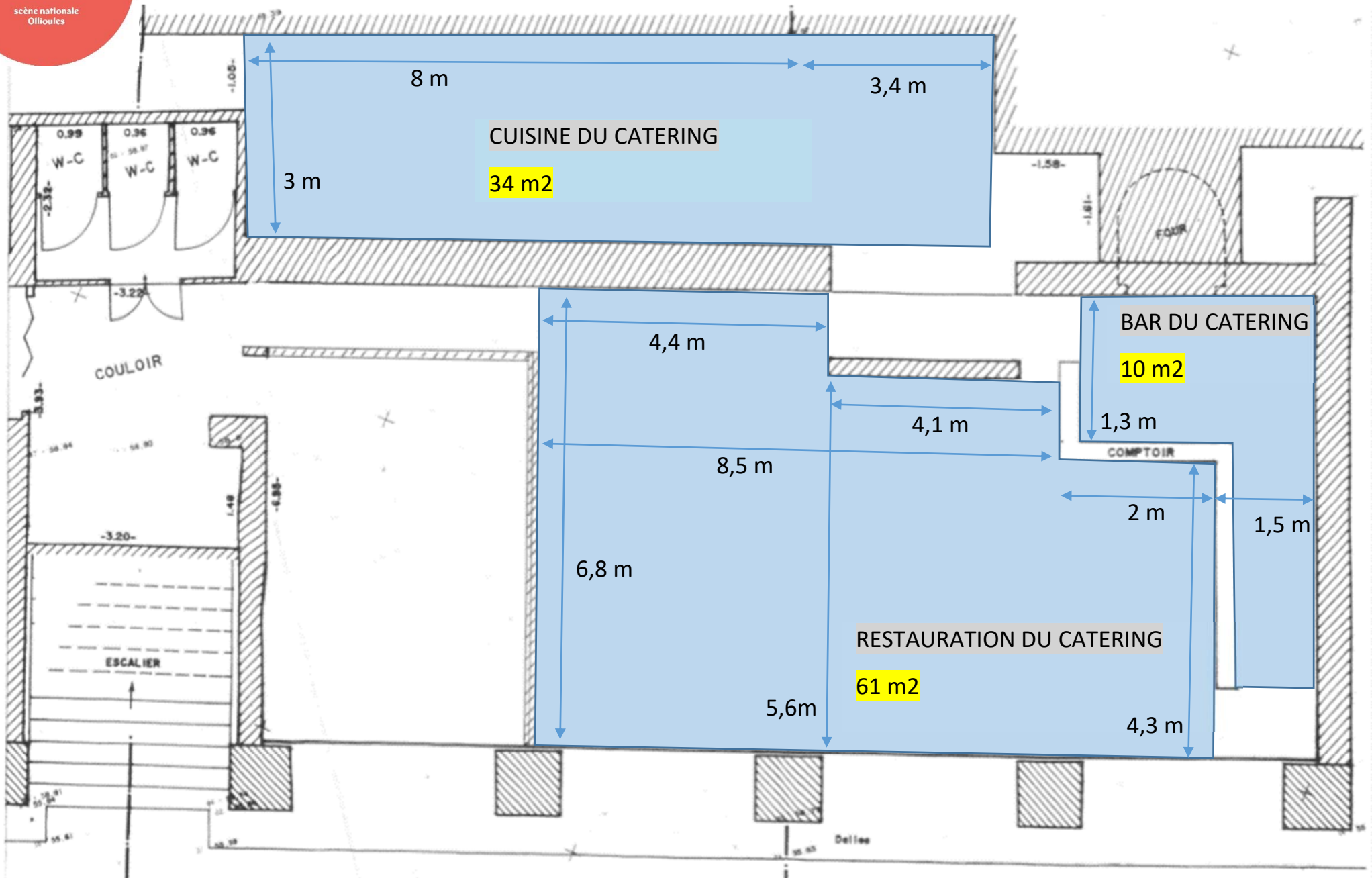


- 01/ 2 armoires froides positives
 - 02/ plonge 2 bac/1 égouttoir
 - 03/ hotte extraction
 - 04/ lave verres
 - 05/ lave-vaisselle
 - 06/ comptoir BAR
 - 07/ four ventilé
 - 08/ lave mains
 - 09/ machine à glaçons
 - 10/ poubelle de cuisine
 - 11/ chariot roulant
-
- 4* tables 80* 80
 - 7* tables 160*80
 - 44* chaises plastiques
 - 8* tables (ikéa)
 - 26* chaises bois (ikéa)
 - 4* mange debout pilonne
 - 11* mange debout pied
 - 5* poubelles
 - 1* sono

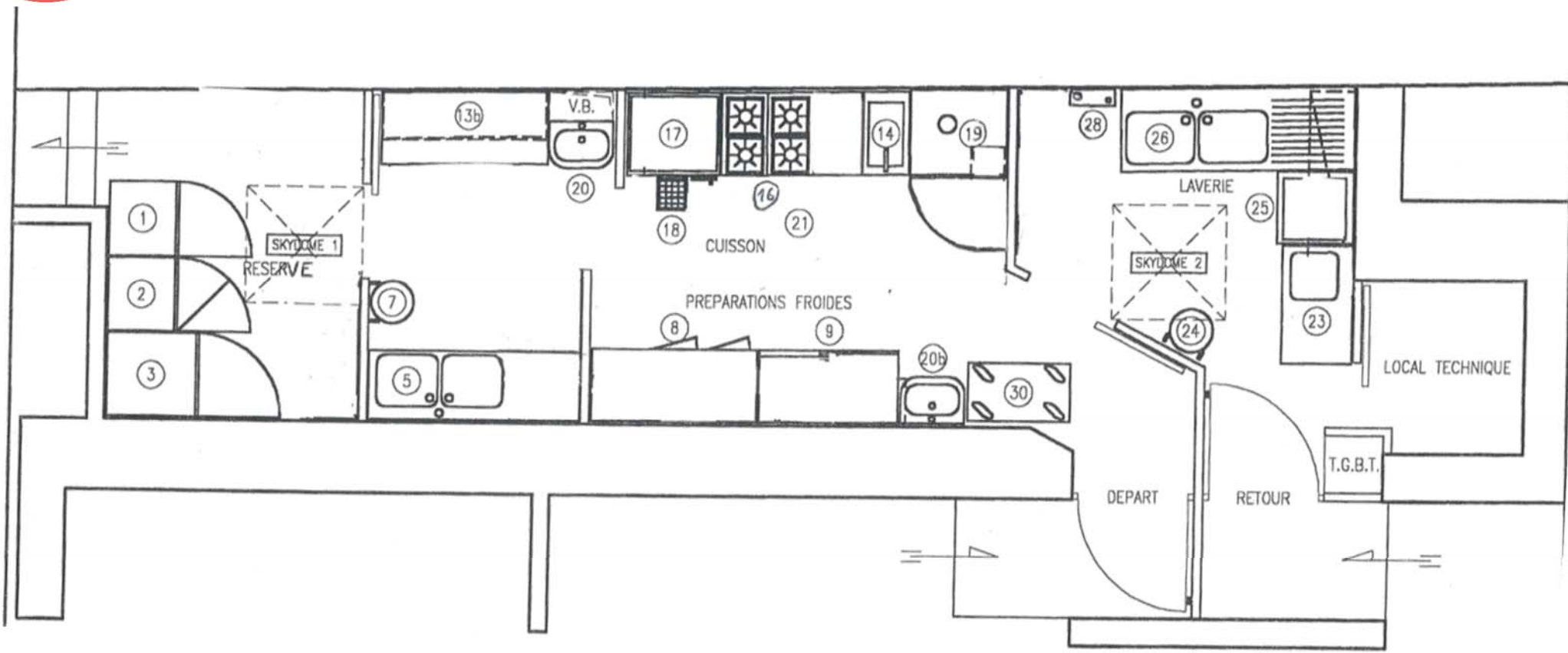




Annexe 6 – PLAN CUISINE, BAR & RESTAURANT DU CATERING



Annexe 7 – INVENTAIRE CUISINE DU CATERING



01/ armoire froide à légumes	08/ desserte réfrigérée	17/ table de travail inox	23/ table débarrassage + douchette
02/ armoire froide double viande	09/ meuble bas	18/ caniveau de sol	25/ lave-vaisselle
03/ armoire froide à surgelés	13b/ étagères	19/ four mixte	26/ plonge 2 bacs avec douchette
05/plonge 2 bacs pour légumes	14/ friteuse	20&b/ lave mains	28/ poste lavage désinfection
07-24/ collecteur à déchets	16/ fourneau à gaz	21/ hotte murale	30/ chariot de service



Annexe 8 – INVENTAIRE RESTAURANT DU CATERING

31/ meuble bas réfrigéré

32/ plonge avec egoutoir

32b/ table de travail

33/ lave verres

34/ machine à glaçon

1* buffet

10* tables en bois

34* chaises

1* sono

