

SITES CEZANNIENS

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET POUR LA GESTION ET L'EXPLOITATION DES ESPACES DE RESTAURATION DU DOMAINE DU JAS DE BOUFFAN ET DE L'ATELIER DES LAUVES

Préambule

En 2025, la Ville d'Aix-en-Provence a souhaité célébrer le plus illustre de ses habitants, à travers une année consacrée à Paul Cezanne. Cet événement a été marqué par une exposition d'envergure internationale au musée Granet et la réouverture aux publics de son dernier atelier des Lauves, ainsi que de sa demeure familiale, le domaine du Jas de Bouffan.

Après une période de fermeture, pour la poursuite des travaux de restauration, ces sites réouvriront au public du 15 juin au 31 octobre 2026.

Demeure familiale de Paul Cezanne pendant 40 ans, la Bastide du Jas de Bouffan invite les visiteurs à devenir des explorateurs témoins de l'héritage du père de l'art moderne, dont la découverte récente d'une de ses œuvres sur les murs dans le « Grand Salon » de la Bastide.

En 2025, 64 217 visiteurs ont (re)découvert ce site, en 128 jours d'ouverture.

En 2026, 70 000 visiteurs sont attendus sur la période d'ouverture.

Dernier lieu de création de Paul Cezanne, l'atelier des Lauves a rouvert fin juin 2025, après d'importantes restaurations de ses œuvres et de sa bâtisse. Ce lieu emblématique offre aux publics la possibilité de s'immerger dans l'intimité créative de l'artiste et de percer tous les secrets de son génie.

En 2025, 37 334 visiteurs ont (re)découvert ce site, en 128 jours d'ouverture.

En 2026, 44 000 visiteurs sont attendus sur la période d'ouverture.

I. Objet

La Ville d'Aix-en-Provence cherche un professionnel durant toute la période d'ouverture des sites au public, pour la gestion et l'exploitation de l'espace de restauration du domaine du Jas de Bouffan, ainsi que celui de l'atelier des Lauves, soit du 15 juin au 31 octobre 2026.

Ces deux sites emblématiques d'un parcours cezannien sont de véritables espaces de convivialité et de contemplation, où les publics sont invités à prendre le temps de s'installer.

A l'intérieur du domaine du Jas de Bouffan, l'Orangerie dispose d'une salle et d'une terrasse pour pouvoir bénéficier d'une restauration rapide de qualité aux horaires d'ouverture du Site.

L'Atelier des Lauves, ne dispose pas d'un espace de restauration fermé, mais d'un espace extérieur offrant la possibilité d'une restauration de type snacking.

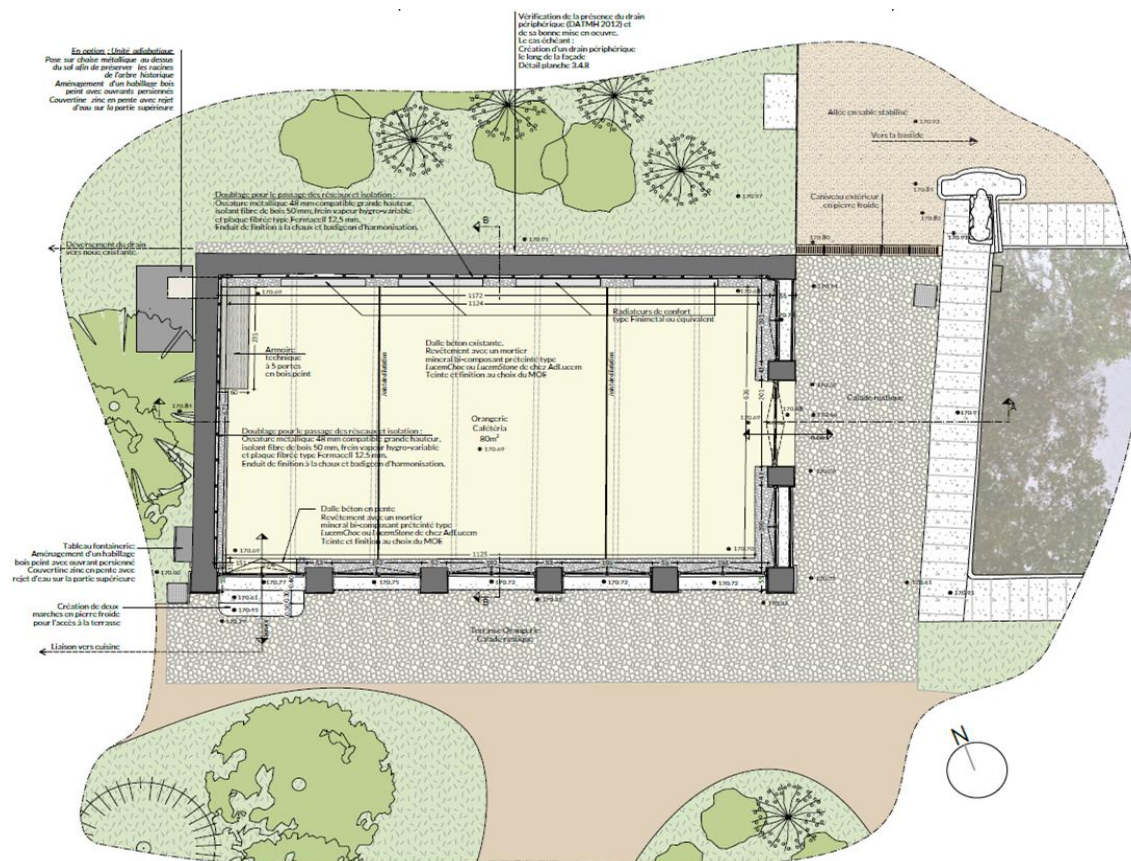
L'exploitant pourra également être sollicité pour proposer une prestation de traiteur dans le cadre de privatisations en matinée ou en soirée planifiées en dehors des heures d'ouverture des sites et validées par la Ville.

II. Plans des espaces et de situation de la Bastide du Jas de Bouffan

Au sein du domaine du Jas de Bouffan, 4 route de Valcros, 13100 Aix-en-Provence

Espace constitué :

- D'une salle de service (et éventuellement de salle d'assemblage ou de bar) d'une surface de 80 m², avec une capacité maximale de 70 couverts, ainsi que d'une terrasse extérieure d'environ 24 m² d'une capacité maximale de 20 couverts (ORANGERIE).
- D'une cuisine d'assemblage non attenante (AUDITORIUM).



III. Descriptif des espaces

Les lieux seront mis à disposition nus dès la prise d'effet de la convention par sa signature. L'aménagement de ces espaces devra être conforme au projet de l'exploitant préalablement validé par la Ville comme établi dans les articles IV. et V. du présent document.

- une desserte réfrigérée TGAES74P, marque Isla
- Une terrasse d'environ 24m² équipée de tables et de chaises

Lors de l'état des lieux, un inventaire du mobilier mis à disposition sera établi sur la base de 20/25 tables et 60/70 chaises réparties sur l'ensemble des espaces dédiés.

b) Cuisine d'assemblage (AUDITORIUM)

- Une cuisine d'assemblage non attenante située dans l'auditorium
- Equipements présents :

- Lave vaisselle Frontal S50E de marque Novatec
- Plonge pour lave vaisselle encastré 806591, Tournus
- Douchette au col de cygne, marque Monolith
- Meuble bas inox adossé 524377, marque Tournus
- Etagère inox murale 509757, Tournus
- Etagère inox murale 509758 Tournus

- Branchements électriques (branchement possible sur du RJ45) et arrivée/évacuation eau

IV. Conditions d'utilisation

a) Accès livraisons

- Les livraisons pourront être acheminées par un accès spécifique à l'intérieur du parc dont l'entrée se situe à l'extrémité sud au numéro 04 rue de Valcros.
- Les véhicules de livraison ne peuvent pas emprunter d'autres accès que celui indiqué ci-avant dans la mesure où le parc du Jas de Bouffan est un espace classé.
- Un véhicule type véhicule réfrigéré ou food-truck pourra être stationné durant les heures de service aux abords de l'Auditorium relié par une passerelle à l'Orangerie.
- L'espace de livraison n'est pas un espace de stationnement, tout autre véhicule que celui réfrigéré ne sera pas autorisé à stationner derrière l'auditorium.

b) Espaces dédiés au personnel de l'espace restauration

- Le personnel bénéficie d'un espace vestiaire ainsi que des sanitaires.
- Il est à la charge de l'exploitant d'entretenir ses locaux (espace de cuisine, vestiaire, sanitaires, salle de service et terrasse) et de respecter l'intégrité des lieux.
- Toute modification d'espace doit faire l'objet d'une demande et d'une validation préalable à l'administrateur du site.
- Le site ne dispose pas de parking pour le personnel, la zone de chantier n'étant pas un espace de stationnement, le personnel de restauration ne pourra pas stationner dans l'enceinte du parc.

c) Espace public

- Les espaces réservés au personnel de restauration étant intégrés dans l'auditorium, il sera nécessaire de veiller au bon partage des espaces publics et de faire preuve de discrétion.
- L'usage partagé de la passerelle entre le public, le personnel du site et le personnel de l'espace de restauration doit se faire en bonne intelligence.
- En aucun cas les activités de l'occupant ne devront être préjudiciables à l'accès du public dans les différents espaces du domaine.
- Toute modification d'espace doit faire l'objet d'une demande et d'une validation préalable à l'administrateur du site.

- Le dispositif mobilier, de signalétique (charte graphique et supports) et d'appel client sera proposé au préalable à l'administrateur du site et toute modification devra être également soumise et validée par ce dernier.
- Dans les espaces publics, le personnel doit faire preuve de discrétion.

d) Fluides

- Les fluides seront à la charge de l'exploitant selon les modalités précisées à l'article VIII. c).

e) Sécurité et entretien des espaces

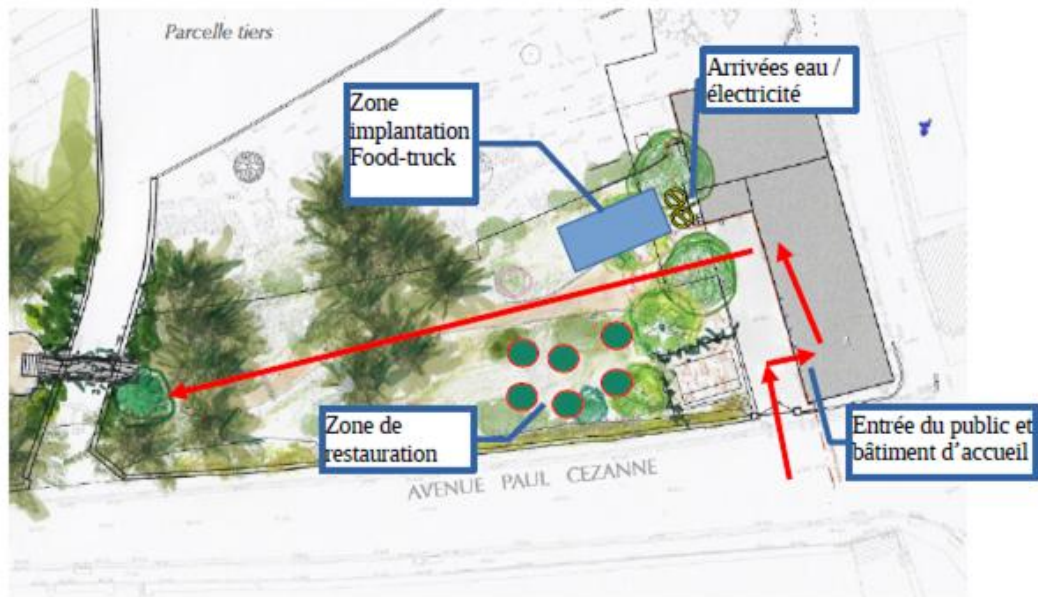
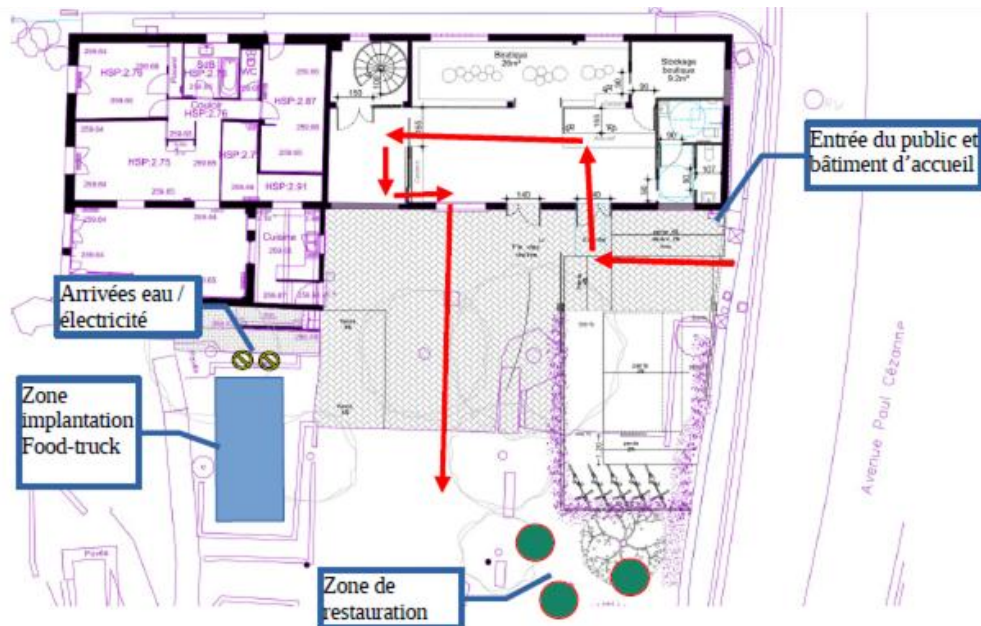
- L'exploitant devra se procurer son dispositif de sécurité, établir ses procédures et tenir un registre de sécurité. Une copie de ces documents lui sera demandée avant l'ouverture de l'espace au public.
- Les dégagements de sécurité ainsi que les zones publiques partagées doivent être libres de tout obstacle ou salissure compromettant la sécurité des biens, des personnes et la qualité d'accueil des visiteurs.
- L'occupant fera son affaire du respect de l'ensemble de la réglementation en matière sanitaire propre au secteur de la restauration.
- L'exploitant et son personnel devront suivre les consignes en matière de sécurité incendie et de sûreté mises en place à l'échelle du site. Ils participeront également aux exercices de sécurité et de sûreté organisés tout au long de l'année par l'établissement.
- L'occupant devra remplir, vis-à-vis de toutes les administrations publiques, toutes les formalités légales ou réglementaires qui sont prescrites ou viendraient à l'être en raison de l'occupation et des activités qui seront exercées.
- En vue de la bonne gestion des déchets et du respect des règles sanitaires, l'exploitant bénéficiera d'un local à poubelles indépendant fermé situé au niveau de l'auditorium, et sera responsable de l'entretien et du maintien en bon état de propreté dudit local, ainsi que de l'évacuation régulière des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

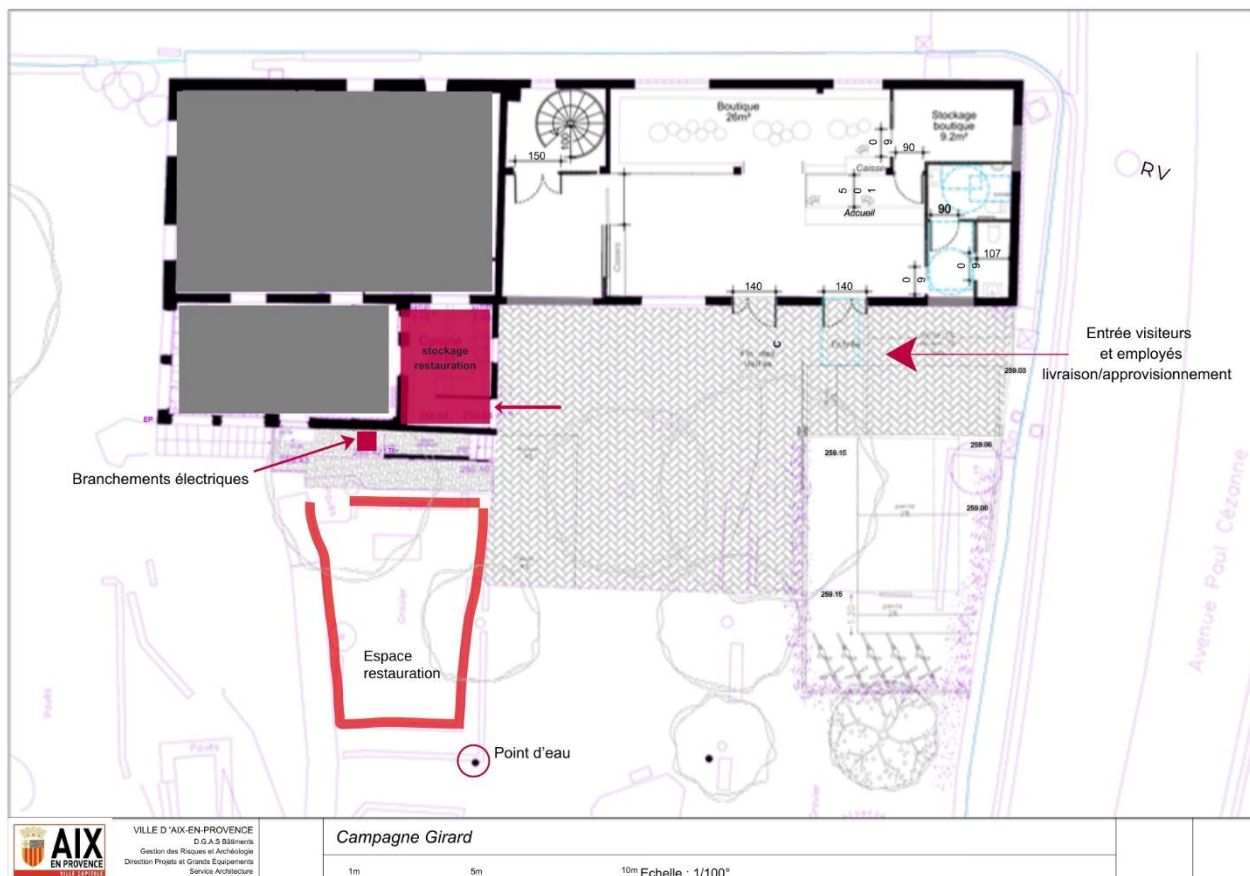
f) Horaires d'ouverture

- Les jours d'ouverture de l'espace de restauration doivent être calqués sur les jours d'ouverture du domaine au public, à savoir tous les jours de la semaine, du 15 juin au 31 octobre 2026.
- Concernant les horaires d'ouverture de l'espace de restauration, le personnel de restauration ne peut être présent sur le site en l'absence du personnel de la mairie. Dans ce sens les horaires ne pourront dépasser :
Du 15 juin au 31 août 2026 de **08h30 à 18h30**
Et du 1^{er} octobre au 31 octobre 2026 de **09h00 à 17h30**
Il conviendra à l'exploitant d'aménager ses horaires d'ouverture en fonction de ce paramètre.

V. Plan des espaces et de situation de l'atelier des Lauves

- Adresse : Atelier des Lauves – 13 avenue Paul Cezanne, 13100 Aix-en-Provence
- L'implantation type food-truck, ou dispositif modulaire se fera en extérieur, dans une zone définie par la Ville à proximité immédiate de l'Atelier :





- L'installation devra être autonome (énergie, eau, déchets)
 - L'exploitant devra s'engager à respecter la tranquillité du lieu et l'environnement paysager
 - Le mobilier (tables, chaises) sera mis à disposition de l'exploitant par la Ville.
- Lors de l'état des lieux, un inventaire du mobilier mis à disposition sera établi sur la base de 8/10 tables et 20/25 chaises réparties sur l'ensemble des espaces dédiés.

VI. Conditions d'utilisation

a) Espace public

- Il sera nécessaire de veiller au bon partage des espaces publics et de faire preuve de discrétion.
- En aucun cas les activités de l'exploitant ne devront être préjudiciables à l'accès du public dans les différents espaces du domaine.
- Toute modification d'espace doit faire l'objet d'une demande et d'une validation préalable à l'administrateur du site.
- Le dispositif mobilier, de signalétique (charte graphique et supports) et d'appel client sera proposé au préalable à l'administrateur du site et toute modification devra être également soumise et validée par ce dernier.
- Dans les espaces publics, le personnel doit faire preuve de discrétion.

b) Fluides

- Les fluides seront à la charge de l'exploitant selon les modalités précisées à l'article VIII. c).

c) Sécurité et entretien des espaces

- L'exploitant devra se procurer son dispositif de sécurité et établir ses procédures, ainsi que tenir un registre de sécurité. Une copie de ces documents lui sera demandée avant l'ouverture de l'espace

au public.

- Les dégagements de sécurité ainsi que les zones publiques partagées doivent être libres de tout obstacle ou salissure compromettant la sécurité des biens, des personnes et la qualité d'accueil des visiteurs.

- L'exploitant fera son affaire du respect de l'ensemble de la réglementation en matière sanitaire propre au secteur de la restauration.

- L'exploitant et son personnel devront suivre les consignes en matière de sécurité incendie et de sûreté mises en place à l'échelle du site. Ils participeront également aux exercices de sécurité et de sûreté organisés tout au long de l'année par l'établissement.

- L'exploitant devra remplir, vis-à-vis de toutes les administrations publiques, toutes les formalités légales ou réglementaires qui sont prescrites ou viendraient à l'être en raison de l'occupation et des activités qui seront exercées.

- En vue de la bonne gestion des déchets et du respect des règles sanitaires, l'exploitant bénéficiera d'un local poubelle partagé situé au niveau du stationnement PMR de l'atelier, et sera responsable de l'entretien et du maintien en bon état de propreté dudit local, ainsi que de l'évacuation régulière des déchets conformément à la réglementation en vigueur et en lien avec le personnel de la mairie.

d) Horaires d'ouverture

- Les jours d'ouverture de l'espace de restauration doivent être calqués sur les jours d'ouverture du domaine au public, à savoir tous les jours de la semaine, du 15 juin au 31 octobre 2026.

- Concernant les horaires d'ouverture de l'espace de restauration, le personnel de restauration ne peut être présent sur le site en l'absence du personnel de la mairie. En ce sens, les horaires ne pourront dépasser :

Du 15 juin au 31 août 2026 de **08h30 à 18h30**

Et du 1^{er} octobre au 31 octobre 2026 de **09h00 à 17h30**

Il conviendra à l'exploitant d'aménager ses horaires d'ouverture en fonction de ce paramètre.

VII. Contraintes des deux sites

a) Mise à disposition des lieux

- Le parc et certains bâtiments des sites étant classés, l'exploitant sera tenu de veiller aux règles inhérentes aux Monuments Historiques et aux espaces classés.

- L'exploitant sera tenu d'assurer le système de réfrigération permettant de maintenir la chaîne du froid et de transporter des produits alimentaires en toute sécurité

- La cuisine de préparation sera réalisée préalablement en laboratoire ou directement assemblée sur place.

b) Attentes en matière de ligne éditoriale et d'orientation de la carte

- L'exploitant devra produire préalablement à la commande de son matériel un visuel de son implantation, une charte graphique et une liste de ses cartes et menus qui seront validés par l'administrateur du site.

- Il est attendu que la carte proposée soit en adéquation avec l'esprit des lieux. Le but étant de trouver un consensus permettant d'assurer l'équilibre financier de l'exploitant sans galvauder le lieu.

- Il est attendu que l'exploitant s'engage le plus possible dans une démarche écologique (limiter au maximum les objets à usage unique, favoriser les produits de saison et locaux) et qualitative (limiter

les produits surgelés, favoriser le circuit court, les aliments biologiques et peu transformés).

- les prix sont fixés par l'exploitant qui s'engage à ce qu'ils ne présentent pas un caractère prohibitif et soient adaptés au public visé.

- L'exploitant devra disposer d'une licence 3 ou 4.

c) Qualité d'accueil touristique

- Le personnel doit être capable de servir et de répondre à une clientèle étrangère s'adressant à lui au moins en français et en anglais.

- Étant donnée l'universalité du public attendu, la tenue et l'expression du personnel devra être respectueuse vis-à-vis de toutes les cultures et confessions religieuses. Il est attendu que l'activité soit réalisée dans les conditions et selon les modalités conformes à la réglementation et dans le souci de préserver l'image de la ville d'Aix-en-Provence.

- Les conflits ou mécontentements vis-à-vis de l'espace restauration venant des clients devront être gérés par le personnel exploitant.

- Le suivi de l'e-réputation de l'espace de restauration incombe également à la charge de l'exploitant.

- Les dispositifs d'information et de signalétique devront être accordés à la ligne éditoriale de l'espace de restauration et être systématiquement mis à jour, en bon état et traduits au moins en anglais.

d/ Aménagements

Le futur exploitant fera son affaire des aménagements et achats des divers équipements et matériels complémentaires nécessaires à l'exercice futur de son activité professionnelle. Il assurera également la mise en œuvre des investissements nécessaires à répondre à toute évolution future des normes professionnelles induite par son activité ainsi que toutes les charges d'entretien et de maintenance des divers équipements mis à disposition.

e/ Assurances

L'exploitant devra fournir l'ensemble des garanties et assurances (responsabilité civile professionnelle et exploitation) assurant la sécurité, y compris sanitaire, des lieux et des usagers au regard de la nature des activités envisagées ; l'exploitant restant seul responsable vis-à-vis des tiers et des autorités publiques de l'ensemble des activités qu'il exercera sur le site et des dommages qui pourraient être causés tant aux personnes qu'aux biens dans le cadre de ses activités. Il devra également justifier d'une assurance locative pour les désordres causés aux biens mis à sa disposition par la ville d'Aix-en-Provence.

VIII. Cadre contractuel

a) Forme juridique

- La présente démarche d'appel à manifestation d'intérêt a pour objet l'attribution d'une convention d'occupation temporaire du domaine public établie en vertu des articles L.2122-1 et suivants du code général de la propriété des personnes publiques.

- Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer une convention et au regard des critères de sélection des offres définis dans le présent document, à autoriser un opérateur économique à occuper temporairement le domaine public en vue d'y exploiter une activité économique, ce dernier bénéficiant de l'exclusivité dans ce domaine pendant toute la durée de la convention.

- L'attribution du droit d'exploiter le site ne confère aucune prérogative de puissance publique ni aucun droit réel à l'occupant et poursuit prioritairement un objectif de valorisation économique des espaces désignés ci-après.

- Cette Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) sera délivrée à titre précaire et révocable. Le

futur bénéficiaire de cette AOT ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

- Le bénéficiaire de la convention d'AOT relative à l'unité de restauration sera donc tenu d'exploiter personnellement les activités décrites dans la convention d'occupation.

- Le prestataire est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé ainsi que de tout tiers extérieur. Il est tenu de se conformer à l'ensemble des préconisations, notamment en matière de sécurité incendie et de sécurité

- L'occupant devra par ailleurs s'acquitter de l'ensemble des charges fiscales et sociales liées à son activité et ce pendant toute la durée de la convention et faire son affaire de la délivrance de toutes autorisations et licences nécessaires à l'exploitation du lieu.

b) Durée

La convention est signée pour une durée couvrant la période du 15 juin au 31 octobre 2026.

Sa prise d'effet sera fixée entre les deux parties pour inclure un temps de montage et de démontage.

c) Loyer

- Pour l'Orangerie de la Bastide du Jas de Bouffan, le loyer est d'un montant mensuel de 1 122,20 € hors charges/hors taxes, sur la base de la grille tarifaire actualisée figurant dans la délibération n°DL.2022-307.

Une participation aux fluides à hauteur de 120 €/mois sera sollicitée en supplément (sur la base de 1,5 €/m²/mois).

- Pour l'Atelier des Lauves, le loyer est d'un montant mensuel de 787,60 € hors charges/hors taxes (sur la base de la délibération n°DL. 2025-459). Une participation aux fluides à hauteur de 45 €/mois sera sollicitée en supplément (sur la base de 1,5 €/m²/mois).

A ce montant forfaitaire viendra s'ajouter une redevance variable calculée sur la marge nette réalisée par l'exploitant pour les 2 sites. Ce pourcentage de la marge nette fait l'objet d'une proposition du candidat lors de son offre

- En cas de fermeture du site, le loyer sera déduit selon un calcul au prorata temporis de son ouverture au public.

d) État des lieux

Un état des lieux contradictoire d'entrée sera établi sous le contrôle et la validation d'un commissaire de justice le jour même de la signature de la convention à venir. Il en sera de même le jour de la sortie.

e) Cautionnement

- L'exploitant remettra à la caisse de Monsieur le Trésorier Principal d'Aix Municipal, une somme de 2 000 € (deux mille euros) à titre de cautionnement, en garantie du paiement loyer visé ci-dessus et de la bonne exécution des clauses et conditions de la convention à établir en ce qui concerne les locaux mis à disposition et, le cas échéant, le matériel.

- Ce cautionnement sera restitué à l'exploitant après apurement de tous les comptes et au vu de l'état des lieux de sortie, en fin de convention.

IX. Candidature

a) Date limite de réponse

- La date limite des candidatures et de dépôt des dossiers est fixée au **lundi 6 avril 2026** par mail.

- Afin d'être éligible le candidat devra être une personne morale et présenter une candidature pour les deux sites.
- Chaque candidat recevra un accusé de réception par retour mail. Seuls les candidats ayant obtenu leur justificatif de dépôt participeront au jury d'attribution, sous réserve de présentation d'un dossier complet. Le cas échéant, si le dossier est incomplet, une relance pourra être effectuée et les pièces manquantes fournies avant la date limite de réponse.
- Afin de permettre au candidat de présenter un projet le plus abouti possible, des visites sur site sont obligatoires sur inscription par mail à daci@mairie-aixenprovence.fr les jours suivants :
Bastide du Jas de Bouffan : mardi 24 mars à partir de 9h à 12h30
Atelier des Lauves : vendredi 27 mars à partir de 9 h
 En cas d'indisponibilité à ces dates, il est possible de prévoir d'autres créneaux, sur demande.

b) Modalités de réponse

Le dossier de candidature devra être envoyé par mail : daci@mairie-aixenprovence.fr

c) Formalisme et contenu des pièces attendues

L'intégralité des pièces sera dans un dossier zippé avec les pièces nommées uniquement par leur numéro comme suit :

- 1 – Fiche de candidature complétée et signée, CV, photos,.. qui sera complété et signé
- 2 – Kbis daté de moins de 3 mois
- 3 – CNI du représentant légal
- 4 – Attestation d'assurance couvrant la responsabilité civile professionnelle en cours de validité
- 5 – Certificat de formation à l'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)

d) Critères de sélection

Les candidatures avec un dossier complet seront analysées sur la base des trois critères de sélection suivants, en tenant compte de l'ordre de priorité et de la pondération indiqués ci-dessous :

Critères	Éléments d'appréciation	Pondération
Critère 1 : qualité du projet d'exploitation	- présentation du projet d'exploitation avec les modalités d'organisation et de fonctionnement des deux espaces de restauration (jours d'ouverture, amplitude horaire, type de service proposé,..) - présentation des moyens humains (composition et qualification des équipes, CV, langues parlées, etc) et logistiques (caractéristiques du food-truck ou du dispositif mobile à l'Atelier des Lauves, etc..) - adéquation du projet au caractère patrimonial et artistique des deux sites cezanniens et à « l'esprit des lieux »	50
Critère 2 : solidité et faisabilité économique de la proposition	- pertinence du plan prévisionnel des dépenses et des recettes escomptées incluant la part de redevance variable sur la marge nette réalisée par l'exploitant qui doit faire l'objet d'une proposition du candidat dans son offre	30

Critère 3 : adéquation de la carte et des menus au public attendu et inscription dans une démarche environnementale	- valorisation de la gastronomie locale auprès d'un public national et international - diversité des propositions (ex : végétarien, sans gluten, enfants,..) - accessibilité des tarifs - engagement dans une démarche éco-responsable (produits frais, de saison, circuits courts, limitation des objets à usage unique,..)	20
---	---	----

Les candidatures éligibles seront présentées à un comité de sélection composé d'élus et de techniciens qui établira un classement sur la base des critères de sélection définis ci-dessus. La note finale sera égale à la somme des notes obtenues à chaque critère. Le candidat arrivant en tête du classement sera retenu.

Contact pour tout renseignement complémentaire : daci@mairie-aixenprovence.fr