

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET
pour la gestion et l'exploitation de l'espace de restauration du Domaine du Jas de Bouffan

Préambule

En 2025, la Ville d'Aix-en-Provence s'apprête à célébrer le peintre Paul Cézanne. Cette année marquera le début des grandes retrouvailles entre la ville d'Aix-en-Provence et le plus illustre de ses habitants. Un hommage à l'homme, à l'artiste et à son œuvre qui annonce une exposition d'envergure internationale au musée Granet et verra la réouverture aux publics de son dernier atelier ainsi que de sa demeure familiale, le domaine du Jas de Bouffan.

I. Objet

Demeure familiale de Paul Cézanne pendant 40 ans, la Bastide du Jas de Bouffan se prépare à ouvrir ses portes à partir de l'été 2025. Ce lieu en pleine renaissance 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.

L'estimation des visiteurs attendus sur cette période 2025 est de l'ordre de 40 000 personnes.

La Ville d'Aix-en-Provence cherche un professionnel pour la gestion et l'exploitation de l'espace de restauration du domaine du Jas de Bouffan durant toute la période d'ouverture au public de ce site cézannien, du 28 juin au 2 novembre 2025. Véritable espace de convivialité et de contemplation, les publics sont invités à prendre le temps de s'installer à l'intérieur de l'Orangerie ou sur la terrasse et de bénéficier d'une restauration rapide de qualité aux horaires d'ouverture du domaine du Jas de Bouffan. L'exploitant pourra également être sollicité pour proposer une prestation de privatisations en matinées ou en soirées planifiées en dehors des heures d'ouverture du site et validées par la Ville.

II. Plans des espaces et de situation

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).

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.

a) Salle de service intérieure (et éventuellement cuisine d'assemblage et/ou de bar) (ORANGERIE)

- Une salle de 80m² équipée de tables et de chaises
- Un comptoir d'accueil
- Branchements électriques (branchement possible sur du RJ45) et arrivée/évacuation eau

b) Terrasse pour le service extérieur (ORANGERIE)

- 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.

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 du chemin de Valcros au numéro 2.
- 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.

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.

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 (pause cigarette, conversations, ...)

d) Fluides

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

e) 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'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.

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 du 28 juin au 30 septembre 2025 de 9h à 19h et du 1^{er} octobre au 2 novembre 2025 de 10h à 17h30.

V. Contraintes

a) Mise à disposition des lieux

- Le parc et certains bâtiments du domaine 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 (type food-truck)

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 fixés par l'exploitant qui s'engage à ce qu'ils ne présentent pas un caractère prohibitif et soit 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 encadrant de l'espace de restauration.

- Le suivi de l'e-réputation de l'espace de restauration incombera 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 occupant 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.

Tous les aménagements et les équipements techniques, non amovibles, réalisés dans ces locaux seront par ailleurs réputés « acquis », au terme de la convention d'occupation temporaire.

e/ Assurances

L'occupant 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'occupant 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.

VI. 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.
- L'AOT pourra être attribuée soit à une seule personne physique, soit à une seule personne morale.

b) Durée

La convention est signée pour une durée couvrant la période du 28 juin au 2 novembre 2025. Sa prise d'effet sera fixée entre les deux parties pour inclure un temps de montage et de démontage.

c) Loyer

- Le loyer est d'un montant mensuel de 1 066 € hors charges/hors taxes (sur la base de la délibération DL.2022-307). Une participation aux fluides à hauteur de 120 €/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. 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 au 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.

VII. Candidature

a) Date limite de réponse

- La date limite des candidatures et de dépôt des dossiers est fixée au **22 mai 2025** par mail.

- Chaque candidature aura 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.

- Des visites sur site sont encouragées et seront possibles sur inscription par mail à daci@mairie-aixenprovence.fr les jours suivants : le mercredi 14 mai de 9h à 11h, ou le lundi 19 mai de 9 h à 11 h.

b) Modalités de réponse

L'ensemble des documents sont à adresser à la direction du patrimoine / administrateur des sites cezanniens.

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

Les dossiers incomplets ne seront pas acceptés.

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 – mémoire technique (fiche de candidature complétée, 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

La proposition sera retenue en fonction de :

- 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
- Respect du candidat aux obligations réglementaires liées à sa profession
- Composition et qualifications de l'équipe dédiée à la structure mise à disposition (expériences dans le domaine de la restauration, CV, langues parlées, etc.)
- Modalités d'organisation et de fonctionnement du restaurant (jours d'ouverture, amplitude horaire, proposition de cartes et menus, charte graphique,)

Les candidatures éligibles seront présentées à un comité de sélection composé d'élus qui établira un classement sur la base du mémoire technique et des pièces administratives fournies.

Le candidat arrivant en tête du classement sera retenu.

Contact : Administration des sites cezanniens – daci@mairie-aixenprovence.fr