

APPEL A CANDIDATURE
MISE EN LOCATION-GERANCE
D'UN RESTAURANT SUR LA COMMUNE
DE LA BOUEXIERE

Appel à candidature p. 2

Dossier de candidature p. 3 à 11

APPEL A CANDIDATURE

MISE EN LOCATION-GERANCE

D'UN RESTAURANT

Identification de l'organisme demandeur : la commune de La Bouëxière, représentée par Monsieur Stéphane PIQUET, Maire.

Objet : propriétaire des murs et du fonds de commerce d'un restaurant traditionnel, la commune de La Bouëxière souhaite confier l'exploitation de celui-ci à un professionnel et lance ainsi un appel à candidature pour l'exploitation en location-gérance du fonds de commerce. Reprise de la location gérance au 1^{er} janvier 2021.

Modalités d'attribution :

Le candidat sélectionné sera choisi sur la base de divers éléments ci-après décrits et notamment sur un projet d'exploitation : type de restauration, compétences et expériences du candidat, variété des produits et des prestations, moyens humains et économiques, période d'ouverture jours et horaires.

Date limite de dépôt du dossier : vendredi 4 septembre 2020 à 12 h.

Pour toute candidature retenue, une date pour les entretiens professionnels est prévue le mardi 15 septembre 2020.

RETRAIT DU DOSSIER DE CANDIDATURE :

Le dossier de candidature en version papier est à retirer sur demande à la Mairie de La Bouëxière (*en raison des mesures sanitaires : port du masque obligatoire*)

Mairie de la Bouëxière
5 rue Théophile Rémond
35340 LA BOUEXIERE

Horaires :

Lundi : de 14h à 17h30
Mardi, mercredi, jeudi : de 9h à 12h et de 14h à 17h30
Vendredi : de 9h à 12h et de 14h à 16h30
Samedi : de 9h à 12h

Tél : 02 99 62 62 95

Ou à télécharger sur le site de la commune : <https://www.mairie-labouexiere.fr/>

Le dossier est disponible aussi par voie électronique sur demande :

Contact : accueil@mairie-labouexiere.fr

DOSSIER DE CANDIDATURE MISE EN LOCATION-GERANCE D'UN RESTAURANT

SOMMAIRE :

1. Présentation de la commune
2. Localisation- spécificités du commerce
3. Contexte pour le porteur de projet
4. Objectifs du porteur de projet
5. Conditions d'exploitation, cadre juridique
6. Constitution du dossier de candidature
7. Remise du dossier de déclaration de candidature /
admissibilité / attribution

1. Présentation de la commune

Située à 20 km de Rennes, Vitré et Fougères, la commune de La Bouëxière, avec ses 4 500 habitants, est la 2^{ème} commune de Liffré Cormier Communauté. Pôle secondaire de développement de ce territoire intercommunal, La Bouëxière profite du dynamisme important de Rennes métropole avec un rythme de développement de 2% par an.

La Bouëxière s'étend sur un vaste territoire vallonné de cinquante kilomètres carrés. Dans cet environnement préservé, l'espace se partage harmonieusement entre l'habitat et les champs, les prairies et les forêts. Le village médiéval de Chevré avec sa tour, son pont roman et son étang de 22Ha est aussi un atout touristique fort de notre territoire.

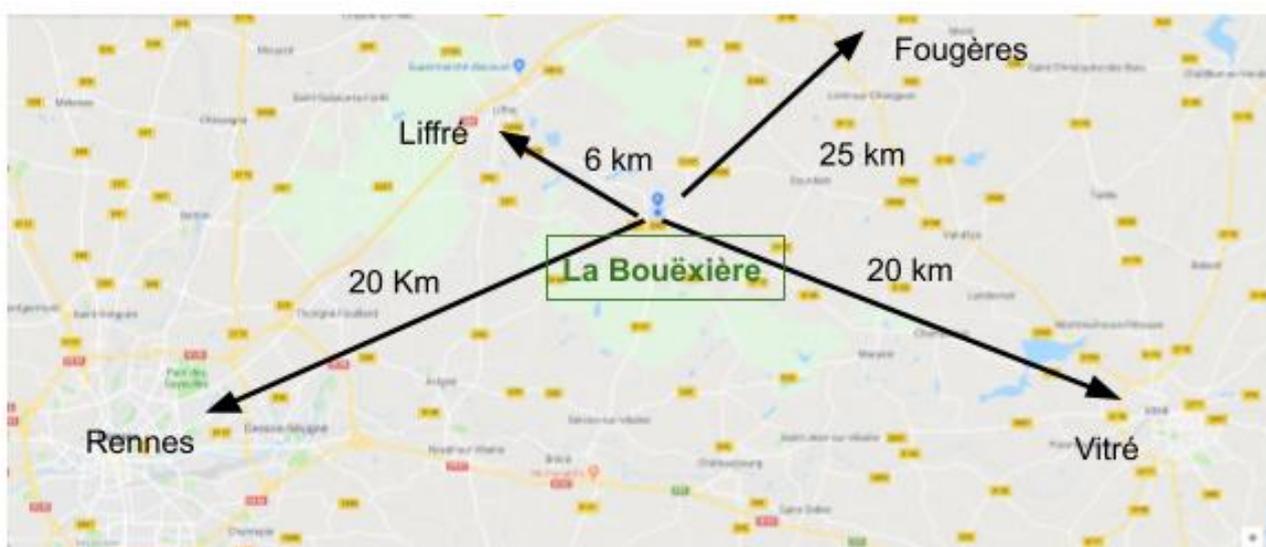
La commune peut s'appuyer sur plusieurs atouts et potentialités :

Bien équipé en commerce (boulangerie, tabac, épicerie fine, supermarché...) et services (banques, médecins, pharmacie, autoécole, garages, écoles, crèche...). La Bouëxière séduit une clientèle avec un revenu moyen au-dessus de la moyenne (22 000 €), qui est soucieuse de vivre dans un environnement préservé et tranquille.

Dans le cadre de son projet de revitalisation de son centre-ville, la commune souhaite poursuivre le développement de son offre dans le domaine de la restauration avec une ouverture soirs et week-end. C'est pourquoi un ancien restaurant a été acheté par la commune afin de le réhabiliter et le mettre en location.

2. Localisation et spécificités du commerce

Situation géographique de La Bouëxière :



Situation géographique du restaurant :

Le commerce est situé plein centre-ville, dans la rue principale commerciale, proche de tous commerces. Il bénéficie d'une bonne visibilité lointaine et de places de stationnement à proximité.



Situation actuelle :



3. Le contexte pour le porteur de projet

Dans le cadre de son projet de revitalisation de centre-ville, la commune de La Bouëxière a acquis, les murs, le fonds de commerce et la licence IV d'un ancien restaurant afin de le réhabiliter entièrement :

Planning prévisionnel des travaux :

- Novembre 2018 : permis de construire.
- Mars 2019 : phase travaux gros œuvres.
- Novembre 2020 : fin de 2^{ème} phase travaux second œuvre.
- Début d'année 2021 : ouverture restaurant et mise en location-gérance.

Un projet architectural à préciser avec le porteur de projet :

La capacité d'accueil du restaurant varie en fonction du type de restauration proposé par le candidat et le projet architectural choisi.

Les travaux du restaurant seront menés dans la mesure du possible en collaboration avec le restaurateur.

La commune prendra à sa charge :

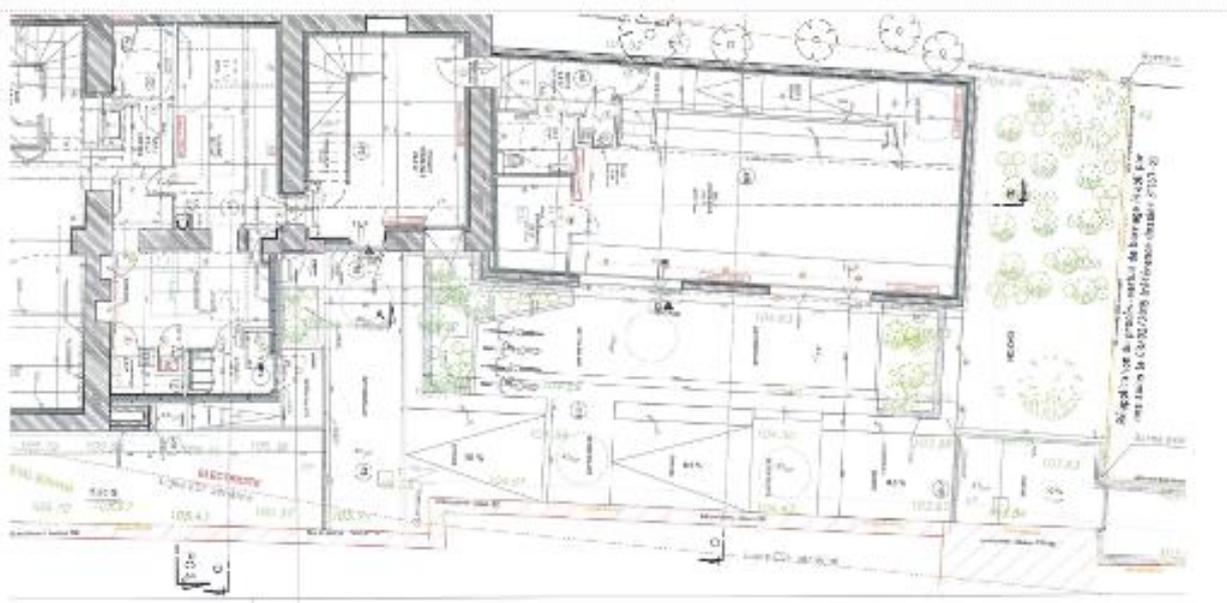
- L'ensemble des travaux sur l'enveloppe, la structure et le gros œuvre du bâtiment,
- L'ensemble des lots techniques (réseaux, chauffage, ventilation, courants faibles et forts),
- L'ensemble des travaux de second œuvre intérieur, d'isolation et de menuiserie,
- Les travaux d'aménagement extérieurs (hors demandes spécifiques du futur gérant).

Les locaux dédiés (notamment la cuisine) sont prêts à recevoir le matériel ad hoc.

Le preneur prendra à sa charge :

- Les équipements de cuisine à l'exception des monte-plats le cas échéant et de la gaine de ventilation de la hotte,
- Le mobilier des salles de restaurant,
- Une partie de l'embellissement, en fonction du projet.

Plan de côté :



Projet architectural :





4. Les objectifs du porteur de projet

La commune souhaite sélectionner un locataire-gérant qui présentera un projet répondant aux critères suivants :

- Le locataire-gérant disposera d'un espace de restauration intérieure. Il s'efforcera de maintenir un environnement propre et attrayant où le client se sentira à l'aise pour se restaurer. Une attention toute particulière sera accordée à l'agencement et l'embellissement du commerce.
- Le locataire-gérant aura la possibilité de développer son activité en louant 2 salles annexes et une terrasse extérieure, mises à disposition sur des périodes définies et sur réservation auprès de la Mairie.

- Il devra offrir une restauration de qualité, sur la base de prix « milieu de gamme ». La clientèle identifiée du restaurant, sous réserve de l'analyse propre des candidats, sera constituée de :
 - La population locale - les groupes constitués et les associations pour les repas du vendredi / samedi et dimanche,
 - la clientèle des entreprises, repas d'affaires, déjeuner rapide du midi, et éventuellement séminaires.
- Le restaurateur devra être capable d'adapter ses prestations à la diversité de la clientèle. L'activité de restauration affirmera l'ambition d'inscrire ce projet dans une convivialité partagée où la cuisine participe pleinement à l'attractivité de la commune.
- Les activités de type snacking sont exclues. Il ne s'agit pas de concurrencer l'offre déjà présente sur la commune mais de la diversifier afin de pouvoir capter une nouvelle clientèle.
- Un service et un accueil impeccable : il sera primordial de dispenser un service de qualité et de la bonne humeur à l'ensemble de la clientèle.
- Le restaurateur privilégiera et mettra en avant les produits de territoire locaux et les circuits courts.
- Renforcer l'animation en centre-ville : le restaurant sera largement ouvert, avec des horaires en lien avec le territoire et ses habitants. L'exploitant pourrait développer dans son projet d'autres offres comme : café/ concert, service guinguette.
- Le restaurateur saura utiliser les réseaux sociaux : à l'heure du tout numérique, il est important pour un restaurant de communiquer sur les outils WEB (site internet, Facebook Pro, Google + My Business, géolocalisation...).

5. Conditions d'exploitation, cadre juridique

Le locataire-gérant devra accomplir les formalités administratives pour l'ouverture au public et les formations obligatoires (Permis d'exploitation et HACCP). Il est fortement conseillé au locataire-gérant de se faire accompagner par la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ille et Vilaine. Il devra disposer d'un apport personnel minimum afin d'assurer une partie du financement des investissements précités, les stocks, les frais administratifs et de formation.

Modalité d'occupation :

Dans le cadre de son soutien au développement économique, la commune n'est pas soumise au statut des baux commerciaux. Elle pourra ainsi proposer que le restaurant soit mis à disposition du restaurateur dans le cadre d'un contrat administratif de location-gérance. Ce point pourrait être modifié en fonction des propositions ou négociations.

Le loyer sera défini en adéquation avec les caractéristiques du projet.

6. Constitution du dossier de candidature

Chaque candidat intéressé devra constituer un dossier de candidature composé :

- **D'une note de présentation du projet d'exploitation comprenant :**
 - Les motivations du candidat et l'intégration de cette activité dans son projet professionnel.
 - Un descriptif du projet d'exploitation : le type de cuisine, une description de l'offre de produits et des prestations, les prix pratiqués, les moyens humains.
 - Un descriptif d'un projet d'exploitation secondaire s'il existe en lien avec une activité café musique /guinguette.
 - Le CV du candidat, développant notamment l'historique des activités de même type exercées.
 - Un plan de financement initial et des éléments prévisionnels.
 - Un planning d'organisation comprenant notamment les plages d'ouverture sur une semaine (amplitudes horaires, jours d'ouvertures...).
 - Une attestation bancaire de solvabilité.

La transmission de la note de présentation est obligatoire pour l'étude de la recevabilité des candidats, à défaut la candidature sera rejetée.

- **De pièces administratives :**
 - Une copie de la carte nationale d'identité.
 - Une copie des diplômes qualifiant pour la restauration.
 - Un extrait de casier judiciaire afin de permettre à la commune de s'assurer de l'absence d'incapacité pénale du candidat à la location-gérance.
 - Le cas échéant, un extrait de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis) et le dernier bilan avec les liasses fiscales.

7. Remise du dossier de déclaration de candidature

- Remise du dossier

Les dossiers de candidature devront être envoyés ou déposés à la Mairie de La Bouëxière au plus tard **le vendredi 4 septembre 2020 à 12 heures**, cachet de la poste faisant foi, à :

Mairie de La Bouëxière
5 rue Théophile Rémond
35340 LA BOUEXIERE

L'enveloppe devra comporter la mention « Candidature location-gérance Restaurant 23 rue Théophile Rémond ».

Les offres par voie électronique sont admises, mais le demandeur devra s'assurer de l'arrivée de son mail en temps et heure. Contact : accueil@mairie-labouexiere.fr

- Admissibilité :

Sera admissible tout candidat souhaitant exploiter un fonds de commerce en location-gérance. Néanmoins, il est attendu des candidats une expérience certaine en matière de restauration. L'admission à l'exploitation d'un restaurant n'est pas soumise à condition de diplôme, mais les candidats ayant obtenu au minimum un CAP cuisinier seront plus susceptibles d'être choisis en vue de la location-gérance.

En tout état de cause, la commune de La Bouëxière se réserve le droit de rejeter toute candidature qui ne répondrait pas aux règles d'admissibilité prescrites.

- Attribution

Les dossiers de déclaration de candidature feront l'objet d'un examen approfondi en stricte confidentialité par la commune et ne seront pas communicables aux tiers ni aux concurrents.

Un avis sur chaque dossier sera émis en tenant compte :

- Du profil / expérience / compétence du candidat.
- De la qualité du projet / concept d'exploitation / équilibre économique.
- De la variété des produits proposés et des prix pratiqués.
- Des moyens humains.

Outre ces capacités, l'originalité de l'offre, l'intégration dans le tissu économique, les horaires d'ouvertures feront partie des critères de sélection des candidats.

Le preneur du local devra exercer une activité de restauration répondant aux critères de complémentarité ou de saine concurrence par rapport à l'offre existante sur le territoire communal.

Les candidats sélectionnés seront invités à présenter leur dossier devant les responsables de la commune et les autres personnes associées. Pour toute candidature retenue, une date pour les entretiens professionnels est prévue le mardi 15 septembre 2020.

A l'issue de ces entretiens, le jury se prononcera sur le choix définitif du candidat. La commune de La Bouëxière restera souveraine, en toute circonstance, pour désigner le choix du locataire-gérant.

Pour les candidats non retenus à l'issue de la procédure de sélection, un courrier leur sera notifié, dès que la commune aura arrêté son choix.