

Commune de LABOULE :

APPEL A CANDIDATURE

Gestion et exploitation d'un restaurant-bar-commerce multiservices

1 Présentation de la commune :

La commune de laboule est située dans les Cévennes Ardéchoises au pied du Tanargue. Ce village ardéchois fait partie de la Communauté de communes du Pays de Beaume-Drobie au sein de la région Rhône-Alpes. La commune est à 20 km de la sous-préfecture de Largentière et à 25 km de Joyeuse (siège communautaire).

A la population permanente s'ajoute les habitants des 157 résidences secondaires ; en période estivale la population est multipliée par 4. La commune, située dans le parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, sur le passage des sentiers de randonnée permet à l'activité touristique de se développer grâce à des paysages attrayants. Ce tourisme vert se traduit par la présence de nombreux gîtes et chambres d'hôtes. C'est au cœur du village que le restaurant-bar-commerce-multiservices se situe.

Ce bâtiment, entièrement rénové prendra toute sa légitimité et sa raison d'être en créant un lieu structurant, ouvert à l'année, générateur d'échanges, de liens et de services pour les habitants et offrant un lieu attractif tant pour la clientèle de proximité que pour la clientèle touristique.

2 – Objet de l'appel à candidature :

Cet appel à candidature, porte sur la gestion et l'exploitation d'un bar-restaurant-commerce multiservices.

2-1 Objet :

La commune de Laboule (07110) a lancé la rénovation de la « Maison Maria » en bar-restaurant-multiservices dont l'ouverture est prévue au mois d'octobre 2019

La commune est en train d'acquiescer une licence de débit de boisson licence IV.

L'objectif visé par la commune est non seulement d'instaurer une activité commerciale sur la commune mais aussi de recréer et développer un lieu convivial autour d'un bar et d'un restaurant où la cuisine et le service soient de très bonne qualité.

2-2 Missions

L'exploitant aura pour mission générale la gestion et l'animation du bar-restaurant, et l'exploitation du commerce toute l'année. Il devra proposer une ouverture annuelle avec des horaires d'ouverture adaptés à la saison, suffisamment larges afin d'offrir un lieu d'accueil convivial à l'ensemble des habitants de laboule et des environs, ainsi qu'aux touristes fréquentant la commune.

Il sera conseillé de proposer une restauration de type traditionnel midi et soir, basée sur des produits régionaux, ainsi qu'éventuellement une restauration de type « casse-croûte », à toute heure, basée elle aussi sur des produits régionaux.

La promotion des produits locaux, l'organisation d'animations festives et culturelles et la valorisation touristique du territoire par la mise à disposition des principaux documents d'information touristique seraient appréciées.

L'engagement de mettre en œuvre la charte « bistrot de pays » en vue d'obtenir un label serait un plus. La charte est disponible sur le site : <https://www.bistrotdepays.com>

2-3 Description du local :

La commune propose à la location du ou des exploitants (es) un immeuble comprenant les espaces et les équipements suivants :

Un bar : 25 m²

Une salle de restauration : 47 m² pour 40 personnes

Espace produits locaux 20 m²

Une cuisine comprenant hotte et évier, à équiper par le gérant : 20 m²

Arrière cuisine 15 m², stockage : 14 m²

Un logement au 1^{er} étage : 70 m² + terrasse 32 m²

3 -Modalités Juridiques et financières

Bail administratif d'un an, renouvelable

Durée du bail : 1an à partir de la signature du bail

Montant du loyer mensuel du commerce : 100 € sans les charges (électricité et eau à la charge du gérant)

Montant du loyer logement : 320 € sans les charges

Les loyers devront être payés mensuellement.

4 profil recherché

La commune recherche un (e) exploitant (e) ou un couple d'exploitants (es) disposant d'une expérience dans le domaine de la restauration et faisant preuve :

- D'un excellent relationnel et d'une grande autonomie pour développer leur affaire
- D'une capacité à intégrer la vie de la commune dont ils seront des animateurs en collaborant étroitement avec les acteurs de la vie associative et les élus. Le porteur de projet devra être en mesure de financer, lui-même, dès son installation les équipements de la cuisine, le mobilier et le stock nécessaire au fonctionnement de son activité

En tout état de cause, l'exploitant devra s'engager à assurer la meilleure gestion possible de l'établissement dans le strict respect des règles administratives légales et réglementaires en vigueur, notamment en matière d'hygiène.

5- Pièces à fournir pour le dépôt de candidature :

- . lettre de candidature décrivant les motivations du candidat et son expérience dans un établissement de même activité ou équivalent .
- Le candidat devra être titulaire d'une attestation valide de conformité HACCP prévue par l'arrêté de juin 2011
- Le candidat devra attester sur l'honneur qu'il n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles l.324-9, l.324-10, l.324-6, l.125-1 et l.125-3 du code du travail .
- Le permis d'exploitation d'un débit de boissons (loi n°2006-396 du 31/03/2006
- De manière générale, tous les documents permettant de juger des capacités techniques et financières du candidat

6 Procédure de sélection.

La sélection des candidats se fera en 3 temps :

La visite du site et du local commercial et du logement en construction est obligatoire

- Dossier de candidature à déposer ou à envoyer en mairie pour le 30 avril 2019
- Une présélection sera réalisée , 3 candidats seront présélectionnés sur la base des critères mentionnés ci-dessous.
- Une date d'entretien avec le comité de sélection sera arrêtée.

Les candidats seront jugés sur :

Leurs expérience et compétences dans le domaine d'un établissement de même activité ou équivalent,

Leurs références professionnelles et diplômes/formations exigés pour l'activité

Le projet envisagé et présenté.

La possibilité de pouvoir s'acquitter des frais d'entrée (loyer, achat mobilier et matériel de cuisine)

Critère de sélection :

Expérience et compétence dans la même activité : 40 %

Capacité à répondre aux objectifs de la commune 20 %

Projet présenté : originalité, plus-value pour le village, intégration de l'offre de restauration dans le tissu économique existant, période d'ouverture de l'établissement, économie globale du projet, organisation de l'activité : 40 %

Date limite de réception des dossiers de candidatures :

Le 30 avril 2019

Conditions de dépôt des candidatures :

Les candidatures seront rédigées en français,

Elles seront expédiées sous la forme d'un courrier ou remises en Mairie de LABOULE

Pour tous renseignements s'adresser à la mairie :

Ouverture du secrétariat :

Le mardi et le jeudi de 14 h à 17 h (sauf le dernier jeudi du mois)

Tel : le mardi et le jeudi de 9h à 17 h

E-mail : ma-labou@inforoutes-ardeche.fr

Site : <https://mairie-laboule.fr>