

**SEM du Domaine d'Agerria**

rue du Frère Alban

64 130 MAULEON

*Janvier 2015*

**Location/gérance d'un restaurant  
au Domaine d'Agerria**

**CAHIER DES CHARGES  
Consultation pour le choix d'un gérant**

Date limite de réception des offres : 30 juin 2015.

## 1. Indications générales

### 1.1 Localisation

La Soule est la plus orientale et la plus petite des provinces du Pays Basque français. Elle est le support de la Communauté de Communes de Soule Xiberoa qui s'étend sur 2 cantons et 36 communes, sur une superficie totale de 720 km<sup>2</sup>. La population permanente du territoire est d'environ 13 500 habitants. Mauléon Licharre est la ville centre et compte 3 300 habitants.



La Soule, classée en zone de montagne et zone de revitalisation rurale, se situe au cœur du département des Pyrénées-Atlantiques. Elle est frontalière avec le Béarn au Nord et à l'Est et avec la Communauté autonome de Navarre au Sud. Mauléon est située à environ 1h de Pau, 1h15 de Bayonne et 3h des agglomérations de Bordeaux et Toulouse.

C'est la province du Pays Basque la plus petite mais aussi celle qui a le mieux préservé son identité et ses traditions culturelles.

### 1.2 Domaine Agerria

Fin 2010, la Commune de Mauléon a, au travers d'une Société d'Économie Mixte locale créée pour l'occasion et dont elle est actionnaire majoritaire, fait l'acquisition du Domaine Agerria.

La SEM Agerria regroupe, outre la Mairie de Mauléon et la Communauté de Communes de Soule Xiberoa, 185 actionnaires privés, souletins pour la plupart, désireux de participer à un projet participatif et ambitieux pour le territoire, celui du développement du Domaine Agerria.



Implanté sur les hauteurs, à 500 mètres du centre-ville, le Domaine s'étend sur une superficie de 97 hectares, dont une large partie boisée. Il abrite surtout un imposant bâtiment (ancien monastère) de 5 000 m<sup>2</sup> de planchers, sur 4 niveaux.

La SEM Agerria est gérée par un Conseil d'Administration de 10 membres (5 élus de Mauléon, 1 élu de la Communauté de Communes de Soule Xiberoa et 4 représentants des actionnaires privés), qui travaillent à la mise en œuvre d'un projet de développement économique du site, en lien avec la ville et le territoire.

### *Des valeurs communes*

L'ensemble des actionnaires partagent des valeurs communes qui guident les choix du Conseil d'Administration.

L'objectif que se sont donnés les actionnaires est d'imaginer et de mettre en œuvre un projet économique innovant à Mauléon, en Soule, pour :

- **faire vivre le Domaine d'Agerria de façon ouverte vers l'extérieur,**
- **développer des emplois,**
- **créer une animation locale.**

Le projet du Domaine Agerria est un projet responsable et de valorisation des ressources locales.

Un verger pédagogique a ainsi été planté en 2013 pour préserver les variétés locales de pommiers de Soule.

Une installation agricole est à l'étude pour planter 4 hectares de vignes en bio dynamique. Et un espace est réservé à un potager si nécessaire.

La forêt du Domaine fournira le bois-énergie nécessaire au chauffage et à l'eau chaude sanitaire du site.

### *Le projet de développement du site*

En 2012, la SEM du Domaine d'Agerria a mené une étude de valorisation du Domaine d'Agerria puis une étude de marché sur l'Hôtellerie à Mauléon. Le projet de développement du site adopté à l'issue de cette phase de réflexion **est orienté vers l'activité hôtelière 3 à 4 \* et l'accueil de groupes en séminaires ou stages.**

Le Domaine d'Agerria est d'ores et déjà ouvert à l'année en réponse à des demandes d'hébergement spontanées.

Le projet prévoit un développement d'hébergements pluriels et d'activités diversifiées pour répondre aux attentes d'une mixité de clientèles. Le développement de l'activité hôtelière se fera avec 18 chambres grand confort, répondant au minimum aux critères du « 3 étoiles » nouvelles normes.

Le Domaine d'Agerria proposera des formules hébergement/activités autour de la nature et du bien être. Des activités d'accueil seront mises en œuvre tout au long de l'année pour accroître la notoriété du site d'une part et le rendre ouvert à tous toute l'année d'autre part. Une salle de sport sera couplée à un spa et à un salon de thé.

Les typologies d'activités :

• **Hôtellerie/restauration :**

- 18 chambres 3\*\*\* à 4 \*\*\*\*
- 22 chambres collectives de 2 à 4 lits, dont 8 chambres confort et 14 chambres standard
- Salle de restaurant de 70 couverts
- Salle de restaurant de 150 couverts

• **Activités d'accueil :**

- Table gastronomique axée sur la valorisation des productions agricoles locales : agneau de lait, veau et vache Blonde d'Aquitaine, Fromage de brebis AOC etc...
- Salon de thé
- Salle de sport, Spa
- Salle de lecture
- Animations organisées hors période estivale (expositions, concerts, animations autour de la gastronomie, de l'environnement, de la culture)
- Activités annexes collectives : détente, sport, jardinage, gestion de la forêt, connaissance des arbres,
- Location de salles, organisation de stages, de séminaires etc...

Le démarrage de l'activité du restaurant et de l'hôtel est prévu fin 2015. L'activité restauration est confiée à un exploitant indépendant. L'activité hébergement sera assurée par la SEM Agerria.

***L'organisation future du Domaine Agerria***

La SEM Agerria va assurer la gestion globale du Domaine Agerria et aura la responsabilité de :

- La commercialisation du site
- Le développement d'une identité du Domaine Agerria et d'une démarche responsable et durable pour l'ensemble du projet,
- Le développement et la gestion de l'activité d'hébergement
- Les travaux d'entretien et de mise aux normes
- Les travaux de modernisation du site (aménagement de 10 chambres de résidence hôtelière en 2016)
- La gestion de la forêt,

L'exploitant du restaurant fera fonctionner le restaurant en lien avec la SEM Agerria. Il profitera de la clientèle de l'hôtel pour développer son activité.

## 2. La location/gérance du restaurant au Domaine d'Agerria

### 2.1 Objet

**La SEM du Domaine d'Agerria lance une consultation pour choisir un exploitant pour la création du restaurant du Domaine d'Agerria.**

### 2.2 Lieu d'exploitation

Domaine d'Agerria  
3, rue du Frère Alban  
64 130 MAULEON

### 2.3 Durée de la location-gérance

La durée de la location est fixée à 3 ans à compter de la signature de contrat. L'exploitant pourra, à l'issue, entrer en discussion avec la SEM Agerria pour l'achat du fonds de commerce et des murs.

### 2.4 Désignation du bien, objet de la convention

Les principales caractéristiques du restaurant mis à disposition sont les suivantes :

- Une salle de restaurant (70 m<sup>2</sup>), d'une capacité de 70 couverts à l'intérieur pouvant être augmentée par l'utilisation de la terrasse extérieure,
- Une salle de grande capacité pour les repas de groupes ou les réceptions (150 couverts) (230 m<sup>2</sup>),
- Une cuisine avec le mobilier et les équipements nécessaires à l'exploitation (notamment : électroménager, chambres froides...) (47 m<sup>2</sup>),
- Un espace plonge (45 m<sup>2</sup>),
- Un local de stockage (27,5 m<sup>2</sup> + 14,70 m<sup>2</sup>).

#### Équipements exclus de la convention :

- Le préau jouxtant la cuisine ne sera pas intégré au contrat de location/gérance, toutefois, la SEM Agerria laissera libre l'accès à la zone technique située à proximité de la cuisine afin de permettre les opérations de déchargement.
- La SEM Agerria se réserve, dans la salle de restaurant située au niveau de la terrasse, la jouissance de l'emplacement nécessaire à la mise en œuvre d'animations.

L'exploitant du restaurant ne pourra modifier les lieux sans autorisation écrite du Président de la SEM Agerria. Toutes les améliorations apportées au bâtiment resteront la propriété de la SEM Agerria à moins que celle-ci ne préfère demander le rétablissement des lieux dans leur état primitif.

De même, un état des lieux d'entrée puis de sortie sera réalisé de manière contradictoire à l'entrée et à la sortie du contrat d'exploitation.

## 2.5 Date de début d'exploitation

Le démarrage de l'exploitation du restaurant se fera à l'issue des travaux en cours, à compter de fin 2015 et de la signature du contrat de location/gérance et de l'entrée dans les lieux.

Le restaurant ouvrira après accomplissement des formalités juridiques et administratives nécessaires.

## 2.6 Contraintes spécifiques concernant l'exploitation

Des travaux d'aménagement et d'amélioration supplémentaires du site seront programmés au Domaine d'Agerria jusqu'à décembre 2016. Ces travaux seront exécutés par tranches de plusieurs mois. Ils viseront à accroître la qualité de service offert aux clients de l'Hôtel et à développer la capacité d'accueil de l'établissement.

Le planning sera vu avec l'exploitant du restaurant, pour limiter les perturbations, et aucune indemnité ne pourra être réclamée à la SEM Agerria sur ce fondement. L'exploitant du restaurant répondra à l'appel d'offre en toute connaissance de cause.

la décoration du restaurant sera faite de concert avec l'exploitant du restaurant.

## 2.7 Loyer

Le loyer sera fixé entre le candidat retenu et la SEM Agerria après discussion.

## 2.8 Conditions d'exploitation

L'exploitant du restaurant devra être inscrit au registre du commerce. Il devra être en règle avec la législation en vigueur, notamment satisfaire à ses obligations fiscales et parafiscales. Il devra être titulaire du permis d'exploitation ou s'engager à suivre la formation spécifique sur la vente de boissons (loi du 31 mars 2006).

Le restaurant devra être ouvert à l'année.

L'amplitude horaire pour le service des repas sera de préférence :

- Midi : 12h/15h
- Soir : 19h/23h
- Bar licence IV : à partir de 8h du matin jusqu'à minuit maximum

## 2.9 Redevances et charges diverses

Les modalités de révision du loyer seront définies entre le candidat retenu et la SEM Agerria.

L'exploitant du restaurant supportera :

- tous les frais de fonctionnement (frais d'entretien, frais d'électricité, consommations de gaz, locations des compteurs, chauffage, taxes locatives, assurance ...),
- les taxes et impôts divers inhérents à l'exploitation.

## 2.10 Obligations des parties en matière d'entretien des locaux et du matériel

### **Obligations de la SEM Agerria :**

#### Concernant le bar restaurant.

La SEM Agerria n'aura en charge que les grosses réparations relatives au clos et au couvert inhérentes au propriétaire et à l'exclusion expresse de celles consécutives à un manquement de l'exploitant à ses obligations d'entretien.

### **Obligations du gérant :**

#### Concernant le bar restaurant.

L'exploitant aura la charge de l'entretien et des réparations dites locatives lui incombant, notamment du fait des dégradations dues à l'usure normale, de son fait ou inhérent à l'exploitation. L'exploitant sera tenu de remplacer à ses frais tous les objets qui viendraient à être volés, détruits ou dégradés, même vétustes et ne pourra prétendre à aucun droit, ni réduction de loyer pour les réparations lui incombant.

L'exploitant est tenu de maintenir en parfait état d'entretien et de propreté les locaux et les installations confiées. Le matériel servant à l'exploitation du restaurant est fourni par l'exploitant.

## 2.11 Assurance et responsabilité

L'exploitant du restaurant sera tenu de s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable qui garantira les risques locatifs et de voisinage. Cette garantie devant s'étendre à sa responsabilité civile tant pour les dégâts pouvant être causés aux biens propriété de la commune, que pour des accidents pouvant provenir de l'exploitation de ladite gestion.

L'exploitant devra fournir également une copie de l'assurance prise dès la signature du contrat et du paiement annuel de ses primes d'assurances sous peine de résiliation du contrat.

L'exploitant sera tenu pour responsable de tout accident provoqué par la dispersion dans l'enceinte de l'établissement de verres, de flacons, de bouteilles vendus par lui aux consommateurs. L'exploitant devra vérifier que les intervenants auxquels il aura recours possèdent les qualifications professionnelles et assurances requises et s'engage à fournir les documents sur simple demande de la SEM Agerria.

## 2.12 Normes de sécurité et accessibilité du restaurant

En l'état, le Domaine d'Agerria répond aux normes exigées y compris les normes de sécurité. L'exploitant du restaurant sera tenu de l'exploiter en respectant ces dispositions et d'informer la SEM Agerria pendant toute la durée du contrat de location de toutes dégradations, notamment celles susceptibles d'interférer sur les normes de sécurité en vigueur.

## 2.13 Rédaction du contrat de location-gérance

Les formalités juridiques et la rédaction du contrat de location-gérance seront faites par le Conseil de la SEM Agerria.

### **2.14 Vente via distributeurs**

L'installation d'un ou plusieurs distributeurs automatiques de boissons non-alcoolisées, glaces, cornets, barres chocolatées ou autres par l'exploitant du restaurant n'est pas autorisée.

### **2.15 Comptabilité**

L'exploitant du restaurant tiendra une comptabilité régulière de ses opérations commerciales conformément aux règles prescrites en matière commerciale. Cette comptabilité sera au minimum supervisée par un Expert Comptable diplômé.

### **2.16 Personnel**

Dans tous ses documents, contrats fournisseurs et contrats de travail, correspondances, factures et papier à entête, l'exploitant du restaurant s'engagera à ne pas provoquer ni entretenir de confusion vis à vis des tiers (cocontractants, salariés, etc...), entre l'identité de la SEM Agerria et lui-même.

L'exploitant assumera seul la responsabilité de son activité commerciale et des rapports de droit qu'il pourrait établir avec son personnel et les tiers.

L'exploitant sera libre de sa gestion et sera seul responsable des conséquences liées à la rupture ou à la fin de ses contrats de travail qu'il devra gérer et négocier compte tenu de la durée du présent contrat et de ses éventuelles autres activités en d'autres établissements.

L'exploitant assumera ses obligations par du personnel de qualité et en nombre suffisant qui devra porter une tenue correcte.

### **2.17 Signalisation et enseignes**

Les signalisations respectives du gérant du restaurant et de la SEM Agerria, à l'entrée du Domaine Agerria, devront être composées et installées d'un commun accord entre les parties.

### **2.18 Exploitation directe**

Aucune forme de cession, concession, location ou sous-location ne sera autorisée. L'exploitant du restaurant devra exploiter directement les locaux.

### **2.19 Autorisations administratives**

L'exploitant du restaurant devra faire son affaire personnelle, sous son entière responsabilité, de toutes les autorisations administratives nécessaires pour débiter son exploitation sauf celles préalablement obtenues par la SEM Agerria, pour la création du fonds de commerce.

### **2.20 Cautionnement bancaire**

L'exploitant du restaurant devra fournir une attestation de cautionnement bancaire afin de garantir à la SEM le paiement des loyers.



## **3. Services de restauration attendus**

### **3.1 Fonctionnement du restaurant et typologie de clientèle**

L'exploitant retenu s'engagera à assurer le bon fonctionnement du restaurant du Domaine d'Agerria. Les repas seront totalement préparés sur place dans les locaux de l'établissement.

L'exploitant devra assurer les repas du midi et du soir aux clients accueillis à l'hôtel en pension complète et demi-pension suivant l'accord passé avec la SEM.

L'exploitant sera seul responsable de la gestion financière du restaurant du Domaine d'Agerria et notamment vis-à-vis des fournisseurs. Il assumera seul les prérogatives de l'employeur vis-à-vis de son personnel.

### **3.2 Autres prestations**

Des prestations exceptionnelles, ne rentrant pas dans les spécifications précédentes, pourront être demandées par la SEM. Ces prestations feront l'objet le cas échéant d'un devis préalable suivi d'une commande spécifique de la SEM Agerria ou du gestionnaire de l'hôtel.

### **3.3 Service de restauration pour les clients de l'hôtel et clients extérieurs**

#### **3.3.1 Une cuisine gastronomique**

Une prestation de grande qualité est demandée au gérant pour le restaurant. Il devra s'engager à atteindre le niveau de cuisine d'une table gastronomique, mêlant créativité et produits de qualité, avec un approvisionnement local en priorité.

Le restaurant proposera une cuisine de qualité, faite maison, valorisant les produits issus de l'agriculture et de l'élevage locaux.

Le site d'Agerria est un site remarquable qui sera encore rehaussé par le niveau de cuisine proposé. Tout comme la SEM Agerria travaillera à augmenter la notoriété du Domaine, la cuisine servie devra être un vecteur de communication positif.

#### **3.3.2 Renommée de la table et labellisation**

La cuisine proposée devra être à dominante régionale en lien avec l'identité du Domaine d'Agerria. L'exploitant du restaurant organisera des animations en soirée et des repas thématiques qui feront de la table du Domaine d'Agerria un atout pour le site.

La candidature devra développer le projet et l'ambition gastronomique visés. Le choix du candidat se fera prioritairement sur ces critères.

### 3.4 Fixation des prix de vente au restaurant

Les prix proposés au restaurant seront librement fixés par l'exploitant sans toutefois pouvoir présenter un caractère prohibitif et devront être adaptés à la clientèle de l'Hôtel 3 à 4 \* du Domaine d'Agerria. Une formule repas (entrée + plat + dessert ou entrée/plat, plat/dessert, entrée/dessert) rendra la table accessible à une plus large clientèle.

## 4. Règlement de la consultation

### 4.1 Durée de la consultation

La consultation est lancée le 2 février 2015 et s'achèvera le 30 juin 2015 à 12h.

### 4.2 Compétences exigées

Le prestataire retenu devra posséder des compétences affirmées en matière de gestion de restaurant. Il devra faire état de références pertinentes.

### 4.3 Contenu des offres de service

Les candidats devront remettre une proposition de services complète, composée notamment de :

- La lettre de candidature,
- Une attestation sur l'honneur du candidat indiquant :
  - qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire au cours des 5 dernières années,
  - qu'il justifiera, s'il est retenu, de son inscription au registre des métiers ou registre du commerce et des sociétés,
  - qu'il justifiera de ses obligations fiscales et sociales nécessitées pour l'exploitation du restaurant,
  - qu'il sera en mesure, à compter de la notification de la convention, d'ouvrir et de faire fonctionner le restaurant à compter de l'ouverture du site,
- Le présent cahier des charges daté et signé,
- Un dossier permettant d'apprécier les moyens, qualités et capacités du candidat et indiquant notamment :
  - les compétences (composition de l'équipe, organisation envisagée, CV),
  - les références (gestion d'un établissement dans les conditions similaires à celles présentées dans le cahier des charges pendant 1 an au moins),
  - un note présentant le projet de restaurant imaginé pour le site,
  - une proposition de carte et de menu,
- Tous les éléments jugés utiles par le candidat pour apprécier la valeur de son offre.

#### 4.4 Remise des offres

Les dossiers d'offre sont attendus au plus tard : **le mardi 30 juin 2015 à 12h.**

Ils se présenteront sous deux formes :

- **1 exemplaire papier** facilement reproductible,
- **1 exemplaire numérique** (format : pdf) sur support CD-ROM ou clé USB.

Les enveloppes cachetées seront adressées à :

**M. Michel ETCHEBEST**

Président de la SEM Agerria

Mairie

Square Jean Moulin - BP 70

64 130 MAULÉON-LICHARRE

Le dépôt des offres contre récépissé est possible à la mairie de Mauléon.

#### 4.5 Processus et critères de choix du prestataire

Les offres écrites seront examinées par une commission ad hoc, composée de :

- représentants du Conseil d'administration de la SEM Agerria,
- techniciens de la Commune de Mauléon et de la Communauté de Communes.

L'analyse et le classement des offres seront établis en fonction des critères de jugement suivants et de leur pondération :

- L'expérience et l'ambition du candidat (50 %)
- La proposition de gestion et d'organisation du restaurant (50 %)

Les trois meilleurs candidats retenus à l'issue de l'analyse des offres seront auditionnés pour le choix de l'exploitant. Le contrat de location/gérance sera établi à l'issue de la procédure de consultation et signé par les deux parties.

### 5. Contact

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à :

**Véronique ETCHEGARAY**

DGS de la Mairie de Mauléon

[dgs@mauleon-soule.fr](mailto:dgs@mauleon-soule.fr)

05 59 28 49 28 / 06 23 07 28 64