



# Appel public à concurrence pour l'exploitation du restaurant du musée de Grenoble

La convention d'occupation du domaine public qui lie l'exploitant actuel et la Ville de Grenoble pour l'occupant du restaurant du musée a été résiliée fin octobre 2022.

Par le présent appel public à concurrence, passé en application de l'article L.2122-1-1 du code général des propriétés des personnes publiques, **la Ville de Grenoble recherche un nouvel exploitant pour le restaurant du musée à compter de mars 2023**

## 1. Contexte

---

La Ville de Grenoble met en œuvre sa politique culturelle en s'appuyant sur 6 équipements municipaux : Le théâtre, la bibliothèque, le conservatoire, le muséum, le musée Stendhal et le musée. La direction des Affaires culturelles accompagne également plus de 140 opérateurs culturels.

Le musée de Grenoble est un des principaux musées en région, tant par ses collections que par sa superficie et sa fréquentation. Il se développe sur 6 500 m<sup>2</sup> et accueille 150 000 à 200 000 visiteurs annuels. Il propose deux expositions annuelles en son sein, l'une au printemps et l'autre à l'automne, qui attirent un public nombreux. Inséré dans la vie locale, il propose des événements en lien avec la vie grenobloise (la nocturne des étudiants, les journées du Patrimoine, le printemps du livre etc.). Il accueille également des conférences et des événements dans son auditorium.

Le musée de Grenoble dispose d'un espace de restaurant. Celui-ci est un point central de la vie du musée : placé en devanture de l'établissement, il accueille de manière privilégiée les visiteurs du musée, tout en étant situé en plein cœur du centre-ville historique de Grenoble.

## 2. Détail des espaces mis à disposition

---

L'exploitation du restaurant est confiée à un tiers via une convention d'occupation du domaine public. La mise à disposition concerne un espace situé au 5, place de Lavalette, sur 3 niveaux :

- Niveau 0 : Un local livraison cuisine, un local réserves, un local poubelles
- Niveau 1 : Un bureau, des locaux sanitaires, un local vestiaire, un local réserves
- Niveau dit "de référence" : Une cuisine, un local laverie, des sanitaires, deux sas d'accès, une salle à manger-salon de thé-bar

Soit une surface de 360 m<sup>2</sup> environ et une terrasse de 65 m<sup>2</sup> environ ;

L'espace restaurant constitue un bâtiment unique de sécurité avec le musée : son fonctionnement est étroitement lié à ce dernier, qui conserve la responsabilité unique de sécurité de l'ensemble des espaces.

## 3. Destination des lieux

---

Dans ce contexte, la ville de Grenoble recherche un occupant qui :

- Propose une restauration de qualité
- Privilégie les produits de saison, bios, et les circuits courts.
- S'engage à occuper le restaurant en écho avec la vie du Musée et sa programmation culturelle
- S'engage à respecter les conditions de sécurité liées à l'établissement unique de sécurité.
- S'engage à ouvrir le restaurant à minima pendant la totalité des périodes d'ouverture du Musée : Tous les jours de 10h à 18h30, sauf les mardis et 3 jours fériés par an : le 1er mai, le 25 décembre et le 1er janvier. Dans ce contexte, le restaurant pourra être ouvert jusqu'à minuit.
- Présente une expérience et/ou les qualifications en matière de gestion d'équipement similaire.

## 4. Conditions de la mise à disposition

---

Le candidat est invité à prendre connaissance de la convention d'occupation domaine public conclue sur la période précédente, jointe au présent appel à concurrence.

### **Dans le cadre de la future convention d'occupation, l'occupant devra notamment s'engager :**

- A prendre les lieux dans l'état où ils se trouvent le jour de l'entrée en jouissance ; l'occupant ne pourra exiger de la commune quelques travaux que ce soit. La Ville a réalisé d'importants travaux de sécurité et d'hygiène en 2022 ainsi que des aménagements dans la cuisine.
- A procéder à l'entretien courant du bâtiment et de la terrasse
- A prendre en charge l'ensemble des aménagements nécessaires à l'occupation (équipements de cuisine, améliorations intérieures, embellissements, agencements et décorations, mobilier de terrasse ...). Les mobiliers extérieurs devront être choisis en accord avec la Ville de Grenoble.
- A observer un strict respect des normes et réglementations d'hygiène et de sécurité en vigueur, relatives au fonctionnement d'un établissement de restauration et aux règles qui s'appliquent au Musée en tant qu'ERP Type : Y, L, S, N, M de 2ème catégorie.
- A faire son affaire de l'obtention des licences nécessaires à son activité.
- A prévoir et respecter des horaires d'ouverture correspondant à minima aux ouvertures du Musée. Toute demande d'ouverture complémentaire devra faire l'objet d'une validation par la collectivité.

Les consommations de chauffage et de climatisation sont refacturées à l'occupant en fonction du relevé du sous-compteur du restaurant.

Pour l'électricité et l'eau froide, l'exploitant établit ses propres contrats avec les fournisseurs.

A titre indicatif, les dépenses électricité et gaz en 2019 s'étaient établies à 16 396€ d'après les informations communiquées par le précédent exploitant.

### **Durée de la convention**

La convention d'occupation du domaine public sera consentie à compter de mars 2023, pour une durée qui sera déterminée dans le cadre des discussions avec le candidat et en fonction des investissements projetés par l'occupant.

### **Redevance d'occupation**

En contrepartie de la mise à disposition du bâtiment, l'occupant versera à la commune une redevance financière. La redevance sera composée à minima de :

- Une part fixe de redevance de 5 000 € HT par an en cas d'ouverture aux mêmes horaires que le Musée (tous les jours de 10h à 20h00, sauf les mardis et 3 jours fériés par an) ; Toute heure supplémentaire d'ouverture entraînera une majoration de la part fixe de 24,50€ HT par heure (coût du gardiennage supplémentaire induit par l'ouverture du restaurant)
- Une part variable égale à un pourcentage du chiffre d'affaires annuel HT, correspondant aux lignes "ventes de marchandises" et "production vendue" de l'imprimé fiscal annuel rempli par l'occupant. Ce pourcentage variera en fonction de différents seuils de chiffre d'affaires annuel HT réalisé.

A titre indicatif, les chiffres d'affaires du précédent exploitant sur lesquels la part variable de la redevance a été calculée se sont établis comme suit :

- 2017 : 1 245 709€
- 2018 : 1 244 862€
- 2019 : 1 298 113€
- 2020 : 618 348€ (4 mois et demi de fermeture / crise COVID : de mi-mars à mai puis nov-déc)
- 2021 : 610 460€ (4 mois et demi de fermeture / crise COVID : de janvier à mi-mai)

## **Domaine public – droit applicable**

La convention qui liera la ville est une convention d'occupation du domaine public. L'occupation est par nature précaire et révocable. Elle pourra faire l'objet d'une révocation pour cause d'intérêt général.

La convention d'occupation du domaine public sera conclue sous le régime juridique des contrats administratifs, ce qui implique principalement que l'occupant ne pourra pas se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale, ou de toute autre réglementation susceptible de lui conférer un droit au maintien dans les lieux.

Il est ici précisé que la commune pourra résilier la convention de plein droit, sans indemnité, en cas de faute ou de non-respect de la convention par l'occupant. En cas de manquement de la part de l'occupant à ses obligations, une indemnité pourra être réclamée par la Ville.

## **5. Procédure et calendrier**

---

### **Déroulement de la sélection**

La Ville de Grenoble organise la présente consultation en vue de susciter et de recueillir des projets et offres d'occupation. Chaque candidat est invité à présenter dans son dossier de candidature le projet d'occupation du restaurant du musée qu'il aura élaboré.

Après analyse des offres, le Maire ou son représentant engagera, s'il l'estime utile, des négociations avec un ou plusieurs candidats de son choix.

### **Dossier de candidature**

Les candidats intéressés remettront un dossier contenant :

- une lettre de candidature signée par son représentant légal
- un document de présentation de sa structure qui précise la forme juridique de ladite structure du co-contractant (commerçant, auto-entrepreneur, association...) ainsi que les références attestant de l'expérience du candidat dans le domaine d'activité concerné,
- la déclaration sur l'honneur du candidat attestant de la régularité de sa situation auprès des administrations et organismes chargés du recouvrement des impôts et cotisations (impôts, T.V.A., U.R.S.S.A.F.). Le candidat retenu sera tenu de fournir les certificats attestant de la régularité de sa situation au regard de ses obligations fiscales et sociales.
- un prévisionnel d'exploitation établi pour la durée de la convention souhaitée, clair et détaillé, et cohérent avec l'offre de redevance financière formulée par le candidat ; le candidat détaillera également les investissements projetés et leurs amortissements, qui seront appréciés pour déterminer la durée de la convention.
- Un mémoire technique (20 pages maximum) qui détaille :
  - o le projet du candidat pour le lieu
  - o un projet d'aménagement
  - o la présentation des engagements et moyens mobilisés pour la mise en œuvre de la convention
  - o le type de restauration envisagé, avec des exemples de cartes, menus et formules. Les propositions devront préciser les éléments suivants : fait maison, approvisionnement local, aspects environnementaux etc.
  - o le positionnement tarifaire envisagé
  - o le projet d'occupation et les liens imaginés avec la programmation culturelle du Musée
  - o l'amplitude d'ouverture envisagée

Le candidat peut compléter cette liste par tout autre document jugé utile.

### **Analyse des candidatures**

Les dossiers seront analysés en fonction des points d'attention suivants :

- Qualité et intérêt du projet
- Compréhension, par le candidat, du contexte et des règles de l'occupation du domaine public ainsi que des règles en termes d'hygiène et de sécurité
- Expérience et/ou qualifications du candidat en matière de gestion d'équipement similaire
- Capacité à respecter les conditions de la mise à disposition et notamment à ouvrir le restaurant a minima pendant la totalité des périodes d'ouverture du Musée
- Soutenabilité économique du projet, pérennité du modèle et montant proposé par le candidat pour la redevance
- Qualité du projet de restauration au regard des attentes de la Ville en termes de critères environnementaux et de traçabilité/ qualité des produits
- Capacité du projet à créer une synergie avec l'équipement culturel et son environnement

### **Modalités de remise des offres**

Les candidats ont **jusqu'au lundi 16 janvier à 17h** – cachet de la poste faisant foi - pour adresser leur dossier complet aux formats papier **et** électronique à:

Monsieur le Maire de Grenoble,  
Direction des Affaires Culturelles,  
Hôtel de Ville  
11 boulevard Jean Pain – CS 91066 – 38021 Grenoble Cedex 1  
**[et]** [dac@grenoble.fr](mailto:dac@grenoble.fr)

### **Calendrier**

- du 16/11/2022 au 16/01/2023 : publication du présent appel à concurrence
- **16 janvier 2023 à 17h : date limite d'envoi des candidatures**
- Semaine du 30 janvier : audition du ou des candidats dont l'offre aura été jugée pertinente  
La date d'audition fixée est le mardi 31 janvier matin
- Conseil municipal du 13 mars 2023 : décision du conseil municipal pour l'attribution de l'exploitation du restaurant du musée et l'approbation de la convention d'occupation du domaine public
- Mi-mars 2023 : signature de la convention d'occupation pour une mise en œuvre à compter de la date de signature.

### **Renseignements complémentaires et visite des lieux**

Pour toute question relative au présent appel public à concurrence, les candidats sont invités à adresser leurs questions uniquement par écrit à l'adresse suivante : [dac@grenoble.fr](mailto:dac@grenoble.fr)

Une visite de l'espace restaurant par les candidats est conseillée ; celle-ci peut être organisée sur demande, au cours de la période de dépôt des candidatures ; contact : [dac@grenoble.fr](mailto:dac@grenoble.fr)

## **6. Annexes**

---

- Précédente convention d'occupation du domaine public
- Plans