



## **MISE EN CONCURRENCE DE L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC « Restaurant du Téléférique » à Grenoble Note d'intention pour l'exploitation à l'attention des candidats**

La concession actuelle du Restaurant du téléphérique du Fort de la Bastille arrivera à son terme le 31 décembre 2018. Pour assurer sa future exploitation, la régie du téléphérique a lancé en juillet 2018 une mise en concurrence pour la reprise de cette convention d'occupation du domaine public conformément à l'article L. 2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques. Cette mise en concurrence a été déclarée sans suites, et elle est donc suivie d'une nouvelle mise en concurrence, objet de cette note.

La consultation doit permettre la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels.

La régie du téléphérique propose à tous les candidats qui auront produit les justifications nécessaires (section C ci-dessous), de présenter leur projet devant la commission d'appel d'offre de la régie du téléphérique, composée d'administrateurs et de salariés (direction, administration et technique) de la régie du téléphérique.

Le Fort de la Bastille et son téléphérique forment ensemble « LE » site emblématique de la ville de Grenoble. La variété de sa clientèle et la forte fluctuation actuelle de la fréquentation permettent un potentiel de développement très important qui nécessite que des capacités probantes dans les domaines administratifs (financiers, comptables, ...), techniques (qualité de la restauration, professionnalisme du personnel, de la propreté, de l'hygiène, ...) et commerciaux (communication, accueil, promotion, marketing, ...) pour répondre aux enjeux économique et touristique de cette concession. Le futur occupant du restaurant, comme partie prenante de l'offre touristique globale du site de la Bastille en particulier et de Grenoble en général, participera activement, par la qualité de ses prestations développées, à la notoriété et à la reconnaissance du site.

Si vous souhaitez participer à cette consultation nous vous remercions de bien vouloir nous le confirmer par écrit ou par courriel à l'adresse suivante : [MCOD-restaurant@bastille-grenoble.com](mailto:MCOD-restaurant@bastille-grenoble.com). Une visite des lieux, y compris des locaux techniques du restaurant, pourra être organisée sur rendez-vous.

Un dossier de candidature complet et détaillé devra être adressé sous pli recommandé avec accusé de réception ou remise directement contre récépissé avant le Vendredi 30 novembre 2018 à 12h, délai de rigueur à la Régie du Téléphérique de Grenoble-Bastille, 6 rue Hector Berlioz à Grenoble (38000) ou directement sur le site internet des Affiches.

Les plis porteront obligatoirement la mention « Appel de candidature pour la convention d'occupation du domaine public du « Restaurant du Téléphérique ».

La commission de sélection se réunira le 30 novembre après-midi pour une première sélection des offres sur la base de justificatifs produits.

Les candidats retenus pourront être auditionnés avant le 15 décembre 2018 par la commission.

## **A- Locaux et conditions d'exploitation :**

### **1. La mise à disposition concerne :**

L'ancienne caserne du donjon du Fort de la Bastille, reconverte en Restaurant dans les années 1930. Ce bâtiment est situé sur le domaine public communal de la Ville de Grenoble et comprend deux niveaux :

#### **"Niveau 0" :**

- Une terrasse de 350 m<sup>2</sup>, dont 260 m<sup>2</sup> sont couverts,
- Une salle de restaurant de 220 m<sup>2</sup> avec un bar intégré, une chambre froide et réserves
- Une cuisine de 110 m<sup>2</sup> avec un espace réservé à la plonge
- 50 m<sup>2</sup> de rangement, de réserves et de chambres froides dont une positive et une négative
- Des toilettes 15 m<sup>2</sup>

#### **"Niveau 1" :**

- 3 salles de réunion d'une surface totale de 120 m<sup>2</sup>
- Un espace bureau pour le personnel de 60 m<sup>2</sup>

Soit environ 800 m<sup>2</sup> au total pour l'ensemble. Plans joints **en annexe 1**

Un état des lieux ainsi qu'un inventaire des biens meubles et immeubles mis à disposition seront dressés contradictoirement entre la Régie et l'occupant à l'entrée dans les lieux.

La REGIE mettra à disposition une partie des équipements de cuisine nécessaires à l'exploitant pour assurer sa prestation conformément à une liste de matériel ou mobilier existant qui sera communiquée au candidat sur demande. Cette liste d'équipements sera arrêtée et enrichie en accord avec le candidat, conformément aux apports en matériels qu'il aura indiqué dans son offre

### **2. Particularités du site de la Bastille**

Le site de la Bastille est l'un des sites les plus fréquentés du département de l'Isère avec plus de 315 000 voyageurs qui empruntent le téléphérique chaque année et au moins autant qui s'y rendent à pied ou en véhicule, soit environ 600 000 personnes par an.

Inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, le fort de la Bastille fut construit entre 1823 et 1848 par le général Haxo.

Les bâtiments sont ainsi soumis à des règles de protection et réhabilitation fixées par l'Architecte des Bâtiments de France.

Classés zone naturelle d'intérêt écologique floristique et faunistique (ZPPAUP), les pentes et buissons de la Bastille, du Mont Jalla et du Mont Rachais abritent une des « colonies méridionales » les plus riches des environs de Grenoble.

La Bastille et son téléphérique sont les symboles forts de la ville de Grenoble.

Y travailler, c'est participer à sa valorisation et sa renommée. C'est aussi adhérer à des principes et des valeurs et les appliquer au quotidien dans son domaine de compétence.

Une clientèle hétéroclite la fréquente, depuis le Grenoblois seul ou en famille jusqu'aux touristes (plus de 50 nationalités différentes recensées cette année) en passant par des entreprises, des institutions, des groupes de scolaires ou d'étudiants, des groupes constitués, ...). C'est ainsi que toutes les formes de tourisme sont présentes à La Bastille : culturel, agrément, affaires, familial, sportif, ... ce qui engendre un potentiel de développement économique élevé.

Le site de la Bastille est composé et animé par plusieurs structures existantes qui ont un développement économique et culturel croissant : le Snack « La Salle des Gardes », le restaurant « le Père'Gras » à 250 mètres de l'entrée du fort, un point info/magasin de souvenirs, un centre d'art contemporain, le musée des Troupes de montagne, des parcours aériens et enfin le Restaurant du Téléférique. Avec la remontée mécanique, toutes ces structures, existantes ou en cours, participent à la renommée et à l'économie du site touristique.

Le Restaurant du Téléférique prend une position centrale dans ce dispositif : son offre de restauration se situe entre l'offre "vente à emporter" du Snack, et celle du restaurant gastronomique du Père'Gras. Grâce à une large plage d'horaires d'ouverture, il doit satisfaire la clientèle de passage avec un service bar/restauration légère à toute heure, à des prix attractifs. Pour la clientèle de destination, le Restaurant propose le midi et le soir une offre de restauration accessible et de qualité. Un enjeu majeur de développement est de pouvoir répondre à une grande fluctuation de cette clientèle selon les conditions météorologiques.

Le Restaurant du Téléférique prend aussi une position centrale dans l'accueil de groupes constitués qui vont de la soirée d'étudiants aux dîners de gala de congrès internationaux. Le chiffre d'affaires de cette activité atteint actuellement près de 60% du chiffre d'affaires total. Son développement nécessiterait une prise en compte encore meilleure des attentes très variées de ces groupes, et une meilleure intégration dans le réseau des acteurs du tourisme d'affaires.

En cohérence avec les nouvelles orientations politiques sur le tourisme et la montagne de la municipalité élue en 2014, le site de la Bastille a été inscrit en 2016 dans la politique

touristique de Grenoble Alpes Métropole comme un lieu emblématique, la délibération précisant :

*Considérant la nécessité de préserver ses caractéristiques environnementales comme patrimoniales, le site de la Bastille doit devenir un éco-site exemplaire à l'image de la Métropole apaisée, permettant également des actions d'éducation à l'environnement et au paysage montagnard. Lieu unique croisant culture et montagne, le développement des potentialités du site dans une vision globale et de long terme renforcera sa place de premier pôle touristique de la Métropole, de loisirs et découverte de la montagne, emblématique de la destination.*

Ces nouvelles directives doivent donc être prises en compte dans l'exploitation générale du site de la Bastille. Les axes de développement et priorités fixées par la ville et la Métropole ont été adaptées aux activités des concessionnaires au travers la rédaction d'une Charte Bastille. **(Annexe 2)**

### **3. Convention et redevance :**

L'exploitation du Restaurant du Téléférique est régie par une convention d'occupation temporaire du domaine public qui ne confère pas au concessionnaire la création d'un fond de commerce. Dans ce document contractuel, l'ensemble des devoirs et des droits des deux parties (le concédant et le concessionnaire) sont parfaitement explicités et détaillés,

#### ➤ Durée de la convention :

La convention d'occupation sera établie pour une durée de 5 ans à compter du 16 janvier 2019 au 2 janvier 2024. Elle pourra être renouvelée par reconduction expresse pour une durée de deux ans, dans les conditions des articles L.2122-1-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques

#### ➤ Montant de la redevance :

La redevance annuelle est composée de deux éléments : une partie fixe et une partie variable.

Pour la partie fixe, le candidat devra proposer un montant de redevance annuelle en hors taxe qui sera indexée annuellement, à date d'anniversaire, sur l'Indice des loyers commerciaux.

Le paiement de cette partie fixe devra être effectué mensuellement dès réception de la facture qui sera établie au 1<sup>er</sup> jour de chaque mois.

Exprimée en hors taxes. Elle est augmentée de la TVA en vigueur au moment de la facturation.

La partie variable sera calculée en fonction du chiffre d'affaire HT de l'année « n » réalisé par l'exploitant, sur la base du pourcentage qu'il aura proposé dans son offre. (Lignes vente de marchandises et production vendue de l'imprimé fiscal).

Pour ce faire, l'exploitant devra communiquer chaque année à la Régie du Téléférique son compte de résultat approuvé par un expert-comptable.

Ce pourcentage variera en fonction de différents seuils du chiffre d'affaires annuel HT réalisé :

- Tranche 1 : entre 0 et 500 K€ de chiffre d'affaires HT : la part variable sera de 1% de ce CA.
- Tranche 2 : entre 500 K€ et 1 000 K€ de chiffre d'affaires HT : la part variable sera de 1.7 % de ce CA.
- Tranche 3 : au-delà de 1 000 K€ de chiffre d'affaires HT : la part variable sera de 1.2% de ce CA.

La partie variable sera calculée annuellement à partir des éléments financiers liés au chiffre d'affaires réalisé par l'occupant, et transmis à la Régie du Téléphérique après validation des comptes annuels d'exploitation certifiés par le commissaire au compte ou l'expert-comptable.

Elle devra être réglée à réception de la facture établie par le propriétaire.

Toutes les dépenses de fonctionnement, liées à l'exploitation de l'équipement mis à disposition sont à la charge de l'exploitant.

- Lors de son entrée dans les lieux, l'occupant remettra au propriétaire une caution d'un montant de dix mille euros (10 000 €) en garantie de l'observation des obligations découlant de la mise à disposition et de toutes charges qu'il pourra devoir à la fin de son exploitation à un titre quelconque.
- La licence IV attachée au bar-restaurant reste propriété de la régie du Téléphérique, mais, est mise à disposition de l'occupant. À charge à celui-ci de réaliser les démarches administratives et techniques nécessaires à sa mise à disposition.
- Toute latitude sera laissée à l'occupant dans le choix des prestations offertes aux clients. Il pourra proposer différents types de repas sous toutes les formes (buffet, brasserie, soirées à thème ...) tant que l'occupant s'engage à respecter le règlement intérieur du site de la Bastille ainsi que la Charte Bastille annexés à la présente convention (**annexe 2 – 3**)
- L'exploitation du restaurant ne pourra concurrencer l'activité des autres partenaires en restauration du site proposée par le Per' Gras ou le snack « la Salle des Gardes ». C'est ainsi que seront uniquement proposés au public des produits à consommer obligatoirement sur place. La vente à emporter est strictement interdite y compris pour les boissons et glaces. Ainsi l'offre de restauration se situera entre l'offre "vente à emporter" du Snack, et celle du restaurant gastronomique du Pèr'Gras.
- L'agencement de l'espace de restauration et ses dépendances (terrasse, cuisine, réserves, local de stockage, ...) sont mis à disposition en l'état. Il est précisé que la liste du matériel et du mobilier présents dans l'établissement peut être communiquée sur demande.

## **B- Obligations de l'occupant :**

### **1. Reprise du personnel de l'ancien occupant**

Selon les conditions imposées par l'article L 1224-1 du code du travail et selon l'article 12.1 de la convention collective nationale des hôtels, café restaurants (HCR) du 30 avril 1997, la reprise du personnel du précédent occupant est obligatoire et représente un total de 17 équivalents temps pleins.

## **2. Versement d'une commission commerciale à l'ancien occupant**

Le nouvel exploitant aura l'obligation de verser à l'ancien occupant une commission de 12% pour les contrats engagés par ses soins pour l'année 2019. Une liste définitive sera fournie à l'occupant le 21/12/2018.

## **3. Investissements dans l'agencement, l'aménagement et le matériel**

L'occupant s'engage à réaliser des agencements, aménagements et à acquérir du matériel de salle, de terrasse, de cuisine, complémentaires à celui mis à disposition ainsi que du matériel roulant pour garantir l'activité de la restauration dans les règles de l'art.

Les propositions d'investissement faites par le candidat, devront être détaillées dans son dossier de candidature, avec les durées d'amortissement prévues.

## **4. Horaires d'ouverture du restaurant**

L'ouverture de l'établissement au public devra être cohérente avec celle du téléphérique et devra notamment respecter les différentes périodes de l'année, principalement, les périodes de très basses (novembre, décembre, janvier et février) basses (mars, avril, octobre), hautes (mai, juin, septembre) et de très hautes saisons (juillet et août). Pour mémoire, les horaires d'ouverture 2018 de la remontée mécanique sont présentés en annexe 4.

## **5. L'offre de restauration**

L'occupant veillera à créer un climat convivial dans le respect de l'environnement du bâtiment inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

L'occupant devra consacrer tous ses soins à satisfaire la clientèle à tous égards, notamment en ce qui concerne la bonne qualité des produits et denrées de consommation.

L'occupant s'engage à respecter les recommandations concernant l'alimentation et le système d'achat. Voir Charte Bastille en annexe 2.

Il est recommandé à l'occupant de proposer à la clientèle :

- un menu enfant,
- un plat du jour à prix économique,
- des plats constitués de produits locaux et de saisons,
- Des boissons pilotes non alcoolisées à des tarifs attractifs,
- Des boissons locales,

Des menus spécifiques pour les autocaristes et professionnels du tourisme, les entreprises, les structures organisatrices de congrès, séminaires...

L'exploitant devra proposer des tarifs réduits pour le personnel de la Régie du Téléphérique et ceux des autres prestataires du site : Centre d'Art Bastille, Magasin de souvenirs, Musée

des Troupes de Montagne, Acrobastille ... Exemple : Plat du jour + café à 9€ ou (plat du jour+ dessert ou entrée + boisson + café) à 15 €.

Les tarifs devront être affichés conformément à la législation en vigueur sur les débits de boissons.

L'occupant devra accepter le paiement par carte bancaire, les chèques « restaurant » et les chèques « vacances ».

Toute privatisation des locaux du restaurant pour des événements familiaux ou soirées d'entreprise devra être soumise en amont à l'autorisation de la Régie du Téléphérique qui aura préalablement vérifié que les conditions de sécurité sont bien requises.

D'autre part, aucune privatisation totale de l'établissement ne sera autorisée les jours fériés, les veilles de fériés, et tous les jours des mois de juillet et août.

## **6. Organisation et planning du personnel**

La fréquentation du site est étroitement corrélée au beau temps et aux périodes de congés, Week-end, fêtes,... Il est donc possible d'anticiper les pics de fréquentation.

Pour les activités de restauration afin d'offrir une qualité de service et de ne pas surcharger le personnel permanent, l'exploitant devra prévoir en période de forte affluence la mobilisation de personnels supplémentaires (type « extras ») afin de répondre rapidement à la demande et permettre un accueil toujours optimum du client.

L'exploitant s'engage à respecter le règlement intérieur du Fort de la Bastille joint en **(annexe 3)**.

## **7. Recommandations en matière de politique d'achat durable**

L'occupant a pris connaissance des orientations de la Ville de Grenoble en matière de politique d'achat durable (Cf. délibération du 29 février 2016).

Il s'engage à prendre en compte ces orientations et à intégrer dans toutes ses réflexions d'aménagements ou d'achats de fournitures, un volet sanitaire et environnemental et à favoriser l'achat de produits alimentaires de saison issus :

- des producteurs locaux,
- des produits de l'agriculture biologique.

## **8. Comptes d'exploitation**

Afin de faciliter le contrôle des comptes, il est demandé de prévoir une comptabilité analytique spécifiquement dédiée à l'exploitation de l'établissement.

L'exploitant devra présenter un compte d'exploitation prévisionnel présenté au plus tard au mois d'octobre précédant l'exercice suivant.

À la fin de chaque exercice, l'exploitant s'engage à transmettre à la Régie du Téléphérique ses comptes annuels (bilan détaillé, compte de résultat détaillé, annexe et liasse fiscale) attestés par un Expert-Comptable, dans les trois mois de la clôture de l'exercice comptable.

Afin d'aider le candidat à présenter son premier budget prévisionnel, le chiffre d'affaires déclaré en 2016 et 2017 par l'ancien exploitant peut être consulté sur demande.

## **C- JUGEMENT DES CANDIDATURES ET OFFRES**

Le dossier de candidature devra présenter les motivations du candidat ainsi que les projets d'organisation de sa future exploitation de restauration qui prendra en compte les particularités et contraintes décrites précédemment.

### **Justifications à produire :**

- Références professionnelles (exploitant ou salarié),
- Moyens de mise en œuvre (financier, personnels, matériels divers),
- Déclaration de candidature avec une proposition d'exploitation cohérente avec la note d'intention.
- Justifications fiscales (imprimé n° 3666 à retirer à la Direction des Impôts et à compléter auprès de la Trésorerie Générale de l'Isère),
- Justifications sociales (ASSEDIC, URSSAF, ...),

Outre la conformité des documents administratifs demandés, la commission jugera votre projet selon les critères suivants :

- Le projet de montage financier et juridique du candidat : expérience professionnelle dans la restauration, programme d'investissement et d'aménagement, budget prévisionnel, capital de la structure et montant proposé pour la redevance, 40%
- Organisation générale proposée ; gestion du personnel, horaires d'ouvertures durant l'année, organisation interne, la connaissance du site, 20%
- L'offre de restauration appropriée aux divers publics de la Bastille, la grille tarifaire, utilisation de produits achetés en circuits courts et/ou bio, 30%
- le projet de développement commercial ; plan de marketing, communication... 10%

La consultation de notre site internet **[www.bastille-grenoble.com](http://www.bastille-grenoble.com)** pourra fournir des renseignements complémentaires quant au fonctionnement du site et aux différents produits proposés actuellement. Dans tous les cas, la direction de la régie du Téléphérique reste à votre entière disposition pour répondre à vos éventuels questionnements.

L'objectif de la commission est de trouver le meilleur concessionnaire qui souhaite agir comme un réel partenaire qui participe pleinement au développement économique et touristique du site de la Bastille. Ce partenaire doit être une force de propositions et d'échanges réguliers avec les services de la Régie. La décision de la commission interviendra au plus tard **le 21 décembre 2018**.

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats devront faire parvenir avant la date limite de réception des offres, une demande à :

- Régie du Téléphérique de Grenoble-Bastille, Quai Stéphane-Jay, 38000 Grenoble.
- Renseignements par téléphone au 04 76 44 89 69
- par courriel au mel : [MCOD-restaurant@bastille-grenoble.com](mailto:MCOD-restaurant@bastille-grenoble.com)

Jacques Pila  
Directeur