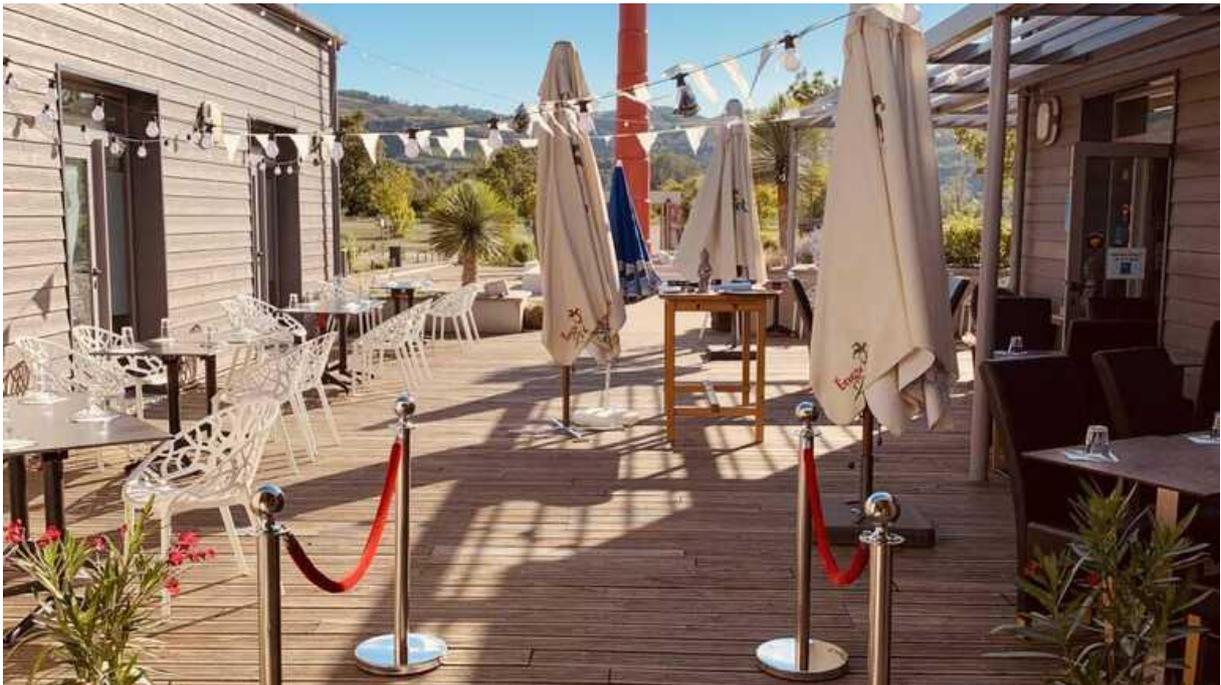




Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI)

*Préalable à la conclusion d'un bail
pour l'exploitation du restaurant l'Ambigu*



Date limite de réception des candidatures : 11 juillet 2025
Contact : Service Petites Villes de Demain
pvd@saintvallier.fr ou 06 41 23 56 58

Juin 2025

Saint-Vallier est situé au cœur de la vallée du Rhône, entre Drôme des collines et Ardèche verte. Facilement accessible, la ville est un pôle de centralité pour les communes environnantes et regroupe entreprises, services et commerces ; elle attire ainsi chaque jour une importante population en recherche de solutions de restauration.

Situé au nord de la commune, au bord du Rhône, le restaurant l'Ambigu sera le lieu parfait pour développer votre nouveau projet professionnel.

1. LA COMMUNE

Située au cœur de la Vallée du Rhône, à 1 heure au sud de Lyon et à 30 mn de Valence, Saint-Vallier assure les fonctions de ville-centre pour le territoire du nord Drôme/Ardèche. Ce sont ainsi environ 4 000 habitants qui bénéficient au quotidien de l'ensemble des services disponibles sur la commune : gare SNCF, crèche, écoles maternelles et primaires, collège, lycée, hôpital, cinéma, médiathèque, centre aquatique, salles sportives, commerces... Depuis plusieurs années, Saint-Vallier connaît ainsi un important dynamisme avec l'arrivée de nouveaux habitants attirés par la qualité de vie comme par la vitalité économique du territoire.

La ville est aussi un véritable pôle économique avec plusieurs entreprises leaders dans leur domaine : Vanatome, KaliStrut Aerospace, Serkol, PRSE... Facile d'accès avec la Nationale 7 qui la traverse, Saint-Vallier bénéficie aussi de la ligne TER Lyon/Valence/Avignon ; vous pourrez aussi rejoindre l'autoroute A7 en une dizaine de minutes.

Construite le long du Rhône avec une vue imprenable sur les côteaux ardéchois, la ville de Saint-Vallier attire aussi de nombreux touristes toute l'année et tout particulièrement durant la saison estivale. De passage pour rejoindre le Palais Idéal du facteur Cheval ou en séjour au camping municipal, ils peuvent à loisir parcourir les ruelles de la ville récemment labélisée Site Patrimoniale Remarquable (SPR) ou encore admirer le Château de Diane de Poitiers ou la halle et l'église.

La municipalité a à cœur d'accompagner au mieux le dynamisme et les projets de ses habitants. Inscrite dans le programme « Petites Villes de Demain », la commune souhaite développer des projets qui améliorent la qualité de vie des habitants et l'attractivité de la commune.

2. LE RESTAURANT

Le restaurant l'Ambigu a été construit par la commune en 2020. Après bientôt 6 années d'ouverture, son exploitation doit aujourd'hui être remise en concurrence.

- L'Ambigu est situé au nord de la commune, entre la Nationale 7 et le Rhône au sein d'un secteur consacré aux loisirs et au tourisme avec : le camping municipal, le centre aquatique, les terrains de tennis, la ViaRhôna... A proximité immédiate se trouve aussi le site « Chatain » qui accueillera d'ici quelques années des logements et de nouvelles activités.

Le bâtiment est composé de :

- Une salle de restaurant principale (30 couverts environ) de 55 m²
- Une seconde salle en enfilade de 24 m²
- Une cuisine de 15 m² attenante à la salle principale et un espace de stockage de 8 m²
- Une salle de rangement à proximité de la terrasse de 13 m²
- Des toilettes intérieures pour la salle de restauration et la clientèle
- Des toilettes intérieures pour le personnel
- Une terrasse pour partie (138 m² au total)

Le bailleur pourra disposer de façon non exclusive de la terrasse, du parc, des aires de jeux et de loisirs, d'un parking. Dans le cadre de son activité de restauration et afin de disposer d'un espace plus important, le bailleur pourra aussi disposer à titre gracieux de la salle pour tous dans la limite de 4 fois par an, après accord de la Mairie et en fonction des disponibilités du planning de réservation.

Matériel et mobilier :

Le restaurant dispose de mobiliers, d'équipements et de matériels de cuisine professionnels mis à disposition du locataire (voir liste en annexe)

Travaux et aménagements

Tout travaux d'aménagement devra au préalable, avoir reçu les autorisations légales et réglementaires ainsi que l'autorisation expresse de la Ville. Le preneur devra soumettre, en amont, à l'agrément des services de la Ville, les matériels et équipements qu'il se propose d'installer. Les travaux devront être réalisés dans les règles de l'Art, dans le respect des réglementations et normes en vigueur.

Les obligations des 2 parties en termes d'entretien des locaux seront précisées dans le bail et seront conformes aux dispositions classiques en la matière.

3. L'OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERÊT

La présente consultation a pour objet de sélectionner une proposition d'activité de restauration, le midi et le soir. La ville de Saint-Vallier propose à la location son restaurant situé 7 rue du Belvédère, en organisant un appel à manifestation d'intérêt avec mise en concurrence, comme prévu par les règles en vigueur.

Description des prestations attendues par la commune et conditions particulières d'exploitation

- Une offre culinaire de qualité et originale, renouvelée pour partie de façon journalière, sera proposée afin d'attirer une clientèle diversifiée ; les propositions permettant de se démarquer de l'offre déjà présente sur la commune seront privilégiées. Les projets de type « snack / restauration rapide » ne seront pas retenus.

- Le restaurant devra assurer de larges horaires d'ouvertures pour le déjeuner et le dîner et 6 jours d'ouverture au moins par semaine la plus grande partie de l'année, sur un rythme régulier
- Le restaurant sera ouvert 10 mois sur l'année minimum.
- Le restaurateur privilégiera les circuits courts et les partenaires locaux, dans une démarche éco-responsable et afin de s'inscrire pleinement dans le tissu économique local
- Une offre en terrasse devra être développée aux beaux jours
- Le restaurateur veillera à l'accessibilité du restaurant en matière de tarifs. De même, le règlement des achats par carte bancaire devra être accepté.
- Le locataire devra être en conformité avec les dispositifs réglementaires applicables à l'ouverture de ce type d'établissement et justifier d'une formation ad hoc. Les autres obligations générales du preneur seront reprises et détaillées dans le bail.

4. LE PROFIL RECHERCHÉ

Compétences et expériences requises

- expérience significative dans la gestion d'un restaurant
- connaissance des normes et des réglementations en matière d'hygiène et de sécurité.
- aptitude à diriger et motiver une équipe, compétences en gestion des ressources humaines, y compris le recrutement et la formation du personnel.
- capacité à développer des stratégies de relations clientèle et de marketing pour attirer une clientèle variée et la fidéliser.
- capacité à entretenir un bon relationnel avec les acteurs de la commune (Maire, associations, habitants, entreprises etc.)

Capacités financières et techniques

- capacité à démontrer une assise financière suffisante pour assurer le fonctionnement de l'établissement et disponibilité de ressources pour réaliser d'éventuels travaux de rénovation ou d'amélioration des installations.
- Vision claire des opportunités de croissance et d'amélioration de la rentabilité du restaurant

5. MODALITÉS DE MISE EN OEUVRE

Cadre réglementaire

La commune de Saint-Vallier publie un Appel à Manifestation d'Intérêt avant de conclure un bail commercial avec le futur gérant du restaurant l'Ambigu afin de garantir la bonne information et la mise en concurrence équitable de tous les acteurs éventuellement intéressés.

Montage contractuel envisagé

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) intervient dans le cadre de la procédure de sélection et donnera lieu, à l'issue de cette procédure, à la conclusion d'un bail entre la Ville Saint-Vallier et le candidat retenu,

Les modalités d'occupation et les obligations générales liées à cette occupation seront définies dans le cadre du bail avec le candidat retenu. Le bénéficiaire du bail sera tenu d'occuper lui-même le site mis à disposition et demeurera personnellement responsable de l'exercice de son activité.

Le bail organisera les modalités permettant à la Ville de s'assurer du respect de l'intégrité, de l'affectation et de la destination du domaine occupé.

Le bail envisagé est un bail commercial.

Modalités financières

- Le montant du loyer

Montant du loyer mensuel : 450€ HT

Charges :

Redevance mensuelle pour la mise à disposition du matériel : 100 €HT (cette redevance sera collectée uniquement après les 6 premiers mois d'exploitation, à partir de septembre 2026 et pourra être réévaluée en fonction de l'usure du matériel ou du remplacement de certains équipements par le locataire).

- Les sûretés

Des garanties visant à protéger la commune tout en assurant un cadre de sécurité pour le Preneur seront demandés, il pourrait s'agir par exemple : d'un dépôt de garantie, d'une caution personnelle ou une garantie bancaire, et/ou une garantie de bon fonctionnement.

Le preneur sera responsable, le temps de son contrat, de déclarer son exploitation dans les conditions requises par la législation en vigueur et d'acquitter les droits d'utilisation et les taxes de toute nature y afférant.

- Les charges

Sont à la charge du futur locataire : les fluides, les charges courantes de l'ensemble des charges d'emploi et annexes liées au personnel (encadrement, cuisine, salle, entretien...), stocks, taxes et impôts, entretien et réparation du matériel. Pour la

fourniture d'énergie et de fluides (électricité, gaz, eau), le preneur souscrita directement les abonnements auprès des fournisseurs de son choix.

6. LA CONSULTATION

L'appel à manifestation d'intérêt est organisé par :

Ville de Saint-Vallier
Place Dr Auguste Delaye
BP41
26241 SAINT-VALLIER

Contact pour tout renseignement ou pour visite sur site auprès du service Petites Villes de Demain : pvd@saintvallier.fr ou 06 41 23 56 58

Le présent cahier des charges est également téléchargeable sur le site de la ville à l'adresse suivante : www.saintvallier.fr

7. LES MODALITÉS DES CANDIDATURES

Les candidats doivent justifier de leur situation propre et notamment remplir les exigences relatives à l'inscription au registre du commerce ou de la profession.

Les candidats doivent obligatoirement avoir tous les diplômes, licences et autorisations nécessaires à l'activité envisagée et doivent avoir les capacités techniques, financières et humaines d'exécuter l'activité telle que décrite dans le présent document.

Présentation des candidatures :

Les candidats doivent adresser en Mairie une lettre de motivation présentant leur parcours et leur projet pour l'établissement, ainsi que les documents suivants :

- Note présentant le projet : description du style de restauration, des produits et services proposés, présentation de la gamme de prix et de la clientèle visée, horaires d'ouverture prévus, projet éventuel d'aménagement / décoration intérieur de l'établissement, projets éventuels d'animations et / ou de collaborations avec d'autres acteurs de la commune, plan de communication, charte graphique, etc.
- Présentation du ou des porteurs de projets : NOM, Prénom, date de naissance, coordonnées, qualifications et rôles dans le projet de restauration
- Document justifiant de l'existence de l'entreprise (K-bis) ou présentation des démarches entreprises pour la créer,
- Éléments financiers pouvant prouver la viabilité économique du projet,
- Références éventuelles
- + tout autre élément permettant une meilleure compréhension et une valorisation du projet présenté

Ces plis sont impérativement transmis via l'une des formes suivantes :

- Soit par mail à pvd@saintvallier.fr
- Soit remis directement à l'accueil de la Mairie de Saint-Vallier

Date limite de réception des candidatures : le vendredi 25 juillet 2025

Tout dossier réceptionné au-delà de la date prescrite ci-dessus sera considéré comme nul et ne sera pas analysé.

8. LA PROCÉDURE DE SÉLECTION DU CANDIDAT

Choix du candidat :

Les candidats seront évalués par une commission selon les critères de sélection suivants :

- La réponse au cahier des charges et la valeur technique du projet présenté
- L'originalité et le potentiel d'attractivité de l'offre
- Les capacités techniques et références professionnelles
- La solidité financière et la viabilité économique du projet
- Le recours aux circuits courts, une démarche éco-responsable, et plus globalement l'insertion du projet dans son environnement seront un plus

Procédure et calendrier :

Suite à une première analyse des dossiers de candidatures, et en fonction du nombre et de la qualité des dossiers reçus, la Ville de Saint-Vallier se réserve le droit de négocier avec le (ou les) candidat(s) ayant remis les offres les plus intéressantes.

Cette négociation pourra se dérouler :

- Par échange de mail
- Lors d'entretiens physiques.

Calendrier prévisionnel :

- Date de publication de l'AMI : vendredi 20 juin 2025
- Date limite de dépôt des candidatures : vendredi 25 juillet 2025
- Notification des résultats : mardi 23 septembre 2025
- Début du bail de location du restaurant l'Ambigu : mercredi 11 mars 2026

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser par mail au service Petites Villes de Demain : pvd@saintvallier.fr

Juin 2025

| Désignation | Quantité |
|--|----------|
| Mobilier | |
| Mobilier extérieur : tables 70 x 70 cm | 15 |
| Mobilier extérieur : chaises avec accoudoirs | 34 |
| Mobilier salle : tables 70 x 70 cm | 15 |
| Mobilier salle : chaises | 33 |

| Equipements de cuisine | |
|---|---|
| Armoire inox pour produits d'entretien | 1 |
| Armoire réfrigérée inox bi-température positive/négative - Produits bruts | 1 |
| Armoire réfrigérée inox positive - Produits finis | 1 |
| Armoire réfrigérée inox positive - Produits bruts | 1 |
| Armoire suspendue inox avec dessus incliné et portes coulissantes | 1 |
| Désinsectiseur électrique inox suspendu | 1 |
| Ensemble bloc vestiaire industrie salissante avec piétement inox | 3 |
| Friteuse inox électrique HR | 1 |
| Lave-mains inox à commandes fémorale avec dosseret et brosse à ongles | 1 |
| Laveuse inox à capot multi usages avec condenseur et surchauffeur | 1 |
| Adoucisseur | 1 |
| Four type SCC061 | 1 |
| Appareil multifonctions VCC112T (Vario Cooking Center) | 1 |
| Cellule 5 niveaux | 1 |
| Meuble inox, un bac avec robinet mélangeur | 1 |
| Meuble réfrigéré inox avec trois portes GN 1/1 | 1 |
| Micro-ondes inox programmable | 1 |
| Pass inox avec étagère | 1 |
| Plonge inox un bac avec un égouttoir et douchette | 1 |
| Rayonnage quatre niveaux dans le placard de l'entrée | 1 |
| Salamandre électrique inox deux zones | 1 |
| Soubassement réfrigéré inox trois blocs de deux tiroirs sous VCC | 1 |
| Table d'entrée machine inox avec un bac et une douchette plonge | 1 |
| Table inox à rouleaux de sortie laveuse | 1 |