

Le dossier d'appel à candidatures devra être transmis au format **papier ou numérique au plus tard le 16 mai 2019 à 12h** :

- **Le dossier papier** pourra être envoyé par voie postale, par lettre recommandée avec accusé de réception ou tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de réception, à l'adresse suivante :

Provence Tourisme

13 rue Roux de Brignoles

13006 MARSEILLE

A l'attention de Christophe ODOUX

Il peut aussi être déposé contre récépissé, les jours ouvrés du lundi au vendredi de 9h à 17h, à la même adresse – hors jours fériés.

Il portera la mention suivante sur l'enveloppe :

Provence Tourisme – MPG 2019

Exploitation du Restaurant éphémère

Appel à candidature

A l'attention de Christophe ODOUX – Ne pas ouvrir.

- **Le dossier numérique** sera transmis au format PDF par courrier électronique à l'adresse suivante : ruerepubliquempg2019@myprovence.fr

Une visite de site, non obligatoire, sera organisée le **13 mai 2019 à 11h00** au 1 place Sadi Carnot, 13002 Marseille, durant laquelle les candidats auront également la possibilité de poser des questions. La confirmation de la participation à la visite est attendue au préalable, via l'adresse mail : codoux@myprovence.fr.

Des informations complémentaires peuvent être obtenues par voie électronique, les questions pouvant être posées via l'adresse : ruerepubliquempg2019@myprovence.fr

ARTICLE 1 – GENERALITES

Le Département des Bouches-du-Rhône et Provence Tourisme

Provence Tourisme est l'agence de développement touristique départementale (Association loi 1901). Missionné par le Département, Provence Tourisme agit en faveur de la coordination des acteurs et de l'attractivité du territoire. En partenariat étroit avec les institutions et les professionnels locaux, il conduit la stratégie en faveur du département. A un niveau plus large, il assure la promotion de la destination.

Plus précisément, dans le cadre du projet concerné par le présent appel à candidatures, Provence Tourisme s'est vu confier par le Département des Bouches du Rhône, et en étroite collaboration avec ses services, la mise en œuvre de l'évènement Marseille Provence Année de la Gastronomie – MPG2019.

Le projet Marseille Provence Année de la Gastronomie

Depuis de nombreuses années, les thématiques de la gastronomie, de la qualité et de la prodigalité des produits vrais de notre terroir et de la Méditerranée, se sont érigées en filière prioritaire pour notre territoire.

De fait gastronomie et œnotourisme ont fait l'objet d'actions de qualification et de communication menées par Provence Tourisme.

Dès l'évènement Marseille-Provence 2013, capitale européenne de la Culture, Provence Tourisme a mené, avec ses partenaires, la valorisation des cuisines locales et de saison, associée aux talents de chefs engagés sur les valeurs du territoire Provence. Le volet gastronomie était une originalité de la programmation de Marseille-Provence 2013. L'art et la cuisine y ont fait bon ménage.

Depuis 2013, Provence Tourisme a poursuivi l'animation des acteurs de la gastronomie et de l'œnotourisme : chefs et restaurateurs, producteurs du terroir, artisans et vignerons sur l'ensemble du territoire.

MPG2019 s'inscrit donc dans la volonté du Département de développer et valoriser la filière de la gastronomie, fondamentale en raison de ses liens avec la filière agricole, la culture, la santé publique et un certain art de vivre, facteur d'attractivité et de fréquentation touristique du territoire.

Dans ce cadre, Provence Tourisme est en charge de définir, et mettre en œuvre une programmation événementielle couvrant la période Mars 2019 – Décembre 2019.

Cette programmation s'articulera autour de manifestations soutenues par Provence Tourisme (labellisation, soutien financier auprès d'acteurs privés et publics) et de manifestations produites par Provence Tourisme.

Provence Tourisme a recruté une équipe dédiée et pluridisciplinaire pour mener à bien ce projet.

L'année sera rythmée par 3 grands temps forts :

- **Lancement officiel** en mars, adossé au lancement de l'opération Good France, du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.
- **L'été sous le signe de la fête** : de grands évènements, populaires et festifs (grands marchés, pique-niques, dîners insolites... mais également des expositions, des colloques, des rencontres à destination du grand public ou des professionnels.
- **La clôture de l'année**, précédée du temps de la générosité, traditions de Noël, Halle de l'Avent, soupers insolites, mais aussi des manifestations où les spécialités locales seront partagées avec les plus démunis.

ARTICLE 2 – OBJET de l'APPEL A CANDIDATURES

Le présent appel à candidatures a pour objet de sélectionner un exploitant du local, situé 1 place Sadi Carnot, 13002 Marseille, et qui sera un restaurant éphémère à l'occasion de l'année Marseille Provence Année de la gastronomie – MPG2019.

ARTICLE 3 – LE CONCEPT

La rue de la République :

Pendant l'été 2019, la Rue de la République devient la rue de la Gastronomie. **Du 03 juin au 31 aout 2019**, des lieux éphémères proposent de prolonger l'expérience offerte au cours des manifestations : venez déguster le territoire, ses terroirs, venez expérimenter, vous informer !

Les visiteurs, touristes, habitants viennent chercher dans ces lieux, une expérience, de la convivialité, du partage, du durable, de l'accessible.

Quatre espaces sont ainsi occupés pendant l'été : **l'Espace accueil, le café littéraire, le resto éphémère et la cuisine**. Ephémères, ils bénéficient d'une communication spécifique et d'une signalétique forte « MPG2019, Année de la Gastronomie »

Ces lieux sont la vitrine, l'écho, le miroir de l'année, en termes de programmation, en termes de sens (convivialité, partage, expérience), en termes de valorisation du/des territoire(s), des talents.

Le Restaurant Ephémère est un espace restauration, mettant en valeur les communes du département, les artisans et les producteurs du territoire.

Le concept de la cuisine, et des valeurs portées par l'année de la gastronomie et telles que attendues sur la « rue de la gastronomie » se décline ainsi :

- Sublimation des produits, issus des territoires, locavore, en adéquation et dans la thématique des lieux.
- Une cuisine populaire, une cuisine de partage, une cuisine festive, une cuisine très liée à la nature, une cuisine vivante et de créations culinaires...
- Une cuisine haute en couleur et en goût avec la mise en avant des légumes, des fruits, des épices, des plantes, des aromates...

ARTICLE 4 – ENGAGEMENTS DE PROVENCE TOURISME

Dans le cadre de cet événement, Provence Tourisme met à disposition du candidat sélectionné «Le Resto éphémère » situé 1, place Sadi Carnot, 13002 Marseille, et prend en charge les frais de fonctionnement du lieu, notamment les fluides (eau, électricité, évacuation des eaux usées), impôts, taxes, autorisations administratives, assurance (risque incendie, explosion, dégâts des eaux).

Les éléments techniques de fonctionnement du Restaurant Ephémère (gros et petits matériels professionnels) sont fournis : mobilier de la salle, y compris la vaisselle (assiettes, verres, couverts), équipement de la cuisine.

L'entretien des locaux est assuré par Provence Tourisme une fois par jour, le matin avant ouverture au public.

Provence Tourisme dispose d'une licence III éphémère (restauration / alcool – de 18° soit vin et bière) et d'une autorisation de terrasse.

L'évènement « Rue de la République – MPG2019 » est un événement phare de la programmation. A ce titre, Provence Tourisme met en œuvre une communication dédiée sur l'ensemble de ses supports de communication, notamment digitaux (sites internet, réseaux sociaux), mais également via des *news letters*, auprès des médias locaux et nationaux.

ARTICLE 5 – ENGAGEMENTS DU CANDIDAT SELECTIONNE

Le candidat sélectionné s'engage à occuper et gérer le Restaurant éphémère en « bon père de famille », à ne rien faire qui puisse apporter un trouble de jouissance aux occupants de l'immeuble ou au voisinage et plus généralement causer de préjudices de quelle que nature que ce soit aux tiers.

Il s'engage à ne pas emmagasiner dans le Restaurant Ephémère des marchandises ou objets qui dégageraient des odeurs désagréables ou émanations dangereuses ou malsaines, ou qui présenteraient des risques d'accident ou d'incendie.

Le candidat sélectionné devra travailler en liaison constante avec Provence Tourisme afin de permettre de vérifier l'adéquation de l'offre du candidat au projet porté par Provence Tourisme. A cette fin, il désignera un chef de projet qui sera l'interlocuteur privilégié de Provence Tourisme.

Il prend à sa charge le recrutement, la gestion et les frais de personnel (cuisine, service et nettoyage de l'espace cuisine). Il présente les DUAÉ et s'engage à mettre le personnel en nombre suffisant, en cohérence avec l'activité et formé au système de gestion HACCP.

Le personnel porte une tenue adaptée ainsi que tous les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires, fournis par le candidat sélectionné. Plus généralement, le candidat garantira la sécurité des personnels qu'il mobilisera pour l'exploitation.

Le candidat retenu s'engage à fournir une prestation de restauration à des tarifs abordables et conforme à la grille tarifaire qu'il a proposée en phase candidature.

Toutes les recettes réalisées par le candidat sélectionné, sur les activités exercées dans l'espace de restauration, y compris la terrasse lui sont destinées. Pour ce faire, il doit encaisser les recettes avec un logiciel de caisse aux Normes 2018, et se conformer aux règles applicables en matière de notes et factures.

Le candidat sélectionné devra respecter la réglementation en vigueur et faire son affaire personnelle de toute déclaration administrative, comptable et financière.

Le candidat retenu est réputé avoir préalablement pris pleine connaissance des lieux ; il a procédé à une visite détaillée des lieux et pris parfaite connaissance de toutes les conditions physiques et de toutes sujétions relatives au lieu désigné.

Le candidat retenu recueille tous renseignements complémentaires éventuels auprès des différentes parties prenantes (Provence Tourisme, Ville de Marseille, prestataires, ...).

Le candidat retenu est tenu de contracter toutes les assurances nécessaires liées à son activité pour garantir tous accidents et tous dommages de toutes natures pouvant résulter de l'exploitation du Restaurant Ephémère.

A l'issue de l'exploitation, le candidat retenu rédige un bilan de l'activité de restauration, pour la période d'ouverture du local éphémère. Il détaillera : une présentation de l'activité, contexte de l'activité et détail de son offre ainsi que des données chiffrées : fréquentation détaillée, nombre de repas servis, événements réalisés, etc.

ARTICLE 6 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT EPHEMERE

6.1 Période et horaires d'ouverture

Du 11 juin 2019 au 31 août 2019, le restaurant éphémère ouvrira au public pour le service obligatoirement aux jours et horaires suivants :

- Mardi de 11h à 22h
- Mercredi de 11h à 22h
- Jeudi de 11h à 22h
- Vendredi de 11h à 22h
- Samedi de 11h à 22h
- Dimanche fermeture hebdomadaire
- Lundi fermeture hebdomadaire

A l'initiative et sous validation de Provence Tourisme, une ouverture nocturne plus tardive pourra être envisagée, étant précisé que cette ouverture sera assurée aux frais et risques de l'exploitant.

Provence Tourisme se réserve le droit d'organiser des événements privés (professionnels ou protocolaires) dans ce local, à raison d'un maximum de 9 sur la période, à des dates qui seront fixées unilatéralement par Provence tourisme. Ces dates seront communiquées au moins 10 jours à l'avance à l'exploitant pour lui permettre de s'organiser. Sur ces événements, deux devront être assurés par le candidat à ses frais (jauge < 100 personnes) ; pour les autres, le candidat pourra éventuellement être consulté pour proposer un service de restauration, Provence Tourisme se réservant la possibilité de faire intervenir un autre opérateur le temps de ces manifestations privées.

A noter :

Le restaurant éphémère sera fermé le dimanche 14 juillet 2019 et ouvert le jeudi 15 août 2019.

A compter de l'heure de fermeture, l'exploitant disposera de 1 heure maximum pour nettoyer l'espace cuisine, ranger et fermer le local.

Un représentant de Provence Tourisme sera présent chaque jour à l'ouverture et à la fermeture pour donner accès au lieu au candidat sélectionné.

6.2 Approvisionnement

Les achats de marchandises et de consommables « éco responsables » sont à la charge du candidat sélectionné. L'ensemble des fournisseurs, producteurs et marchandises, sont obligatoirement et exclusivement du Département des Bouches-du-Rhône, et respectent la saisonnalité.

Le candidat peut proposer à Provence Tourisme un partenaire marchandise. Ce dernier doit respecter les critères du cahier des charges.

Le candidat sélectionné devra respecter la réglementation en vigueur dans la rue de la république, en matière d'approvisionnement, de stationnement de courte durée pour tout chargement/ déchargement de marchandises. A des fins d'organisation et de logistique, le candidat sélectionné informe Provence Tourisme des jours et horaires de livraison fixe pour le Restaurant Ephémère.

6.3 Mesures d'hygiène et de salubrité

Provence Tourisme assure le nettoyage du local une fois par jour tous les matins, avant l'ouverture au public. Il est cependant demandé au candidat sélectionné de tenir le local dans un état de propreté parfait, particulièrement dans l'espace cuisine et les sanitaires.

Le candidat sélectionné s'engage à respecter les obligations de propreté, salubrité notamment en matière de conservation des produits de consommation, de règles relatives à la chaîne du froid et à la conservation des denrées périssables, et les conditions d'hygiène relatives au personnel...

Le candidat sélectionné doit tenir à jour dans un registre la traçabilité et les relevés de température des marchandises.

Le candidat sélectionné doit procéder au tri des déchets

6.4 Informations relatives à l'activité

Il importe que l'espace de restauration éphémère participe pleinement à la valorisation du site, à l'image de l'évènement MPG2019, année de la gastronomie.

Il est souhaité que ce lieu devienne une référence dans la programmation.

Ainsi, le candidat retenu devra proposer un projet de restauration conforme à l'esprit et aux enjeux de MPG2019, destiné à un ensemble de publics larges et diversifiés.

La cohérence du projet sera primordiale, tout comme la qualité de la carte, du service, mais également la compréhension des enjeux ainsi que la collaboration avec les producteurs locaux.

Une programmation avec des territoires communaux ou intercommunaux est en cours d'élaboration par Provence Tourisme. Le candidat retenu s'engage à organiser une programmation cohérente à celle-ci : cuisine et/ou proposition de producteurs de territoires, invitation d'un chef de territoire... ou toute action visant à valoriser la filière gastronomie dudit territoire qu'il juge bon de proposer.

Afin d'assurer cette cohérence, Provence Tourisme désigne une personne en charge de la coordination du projet. Celle-ci met en place une réunion hebdomadaire obligatoire, ainsi qu'un *brief* quotidien, avec le candidat retenu.

Le candidat sélectionné assure directement les réservations, la cuisine, le service et s'occupe de toute la logistique de gestion du restaurant et des boissons. Il s'engage sur deux services de restauration par jour.

ARTICLE 7 –PRESCRIPTIONS GENERALES :

La procédure n'a pas pour objet d'attribuer une commande publique (marché, DSP, etc.). Il n'est donc pas fait application du Code de la commande publique. Le candidat, qui sera autorisé à exercer son activité, se rémunère sur ses ventes et plus généralement sur son activité.

L'autorisation d'occuper les lieux est accordée à titre précaire et non exclusive. Un état des lieux sera organisé à l'entrée et à la sortie des lieux. Aucune enseigne, écriteau, plaques d'identification, autres que celles mises en place par Provence Tourisme n'est autorisée. Le candidat sélectionné ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à quel qu'autre droit. Le présent document ne confère aucun droit réel au candidat retenu.

Le matériel de cuisine mis à disposition du candidat sélectionné est annexé au présent document.

En cas de perte ou de détérioration qui ne serait pas due à l'usure normale des éléments d'exploitation, le candidat devra remplacer, à sa charge le matériel d'exploitation (batterie de cuisine, vaisselle, mobilier...)

Il est interdit de diffuser des flyers, prospectus de toutes sortes, autres que celles qui auraient été validées et acceptées par Provence Tourisme.

ARTICLE 8 –MODIFICATIONS - RESILIATIONS :

Le présent engagement ne pourra être modifié que par voie d’avenant écrit et signé par les personnes dûment habilitées à cet effet par chaque Partie.

Tout différend concernant la validité, l’interprétation ou l’exécution de cet engagement sera de la compétence exclusive de la juridiction civile compétente.

Lu et accepté par le candidat

.....

.....

Approuvé par **Provence Tourisme**

Danielle MILON,

Présidente

Le

Le

Préciser Nom et qualité des signataires

DOCUMENTS A PRODUIRE DANS L'APPEL A CANDIDATURE

Le candidat adresse dans les dates mentionnées en page 1 du présent document :

- Un dossier de présentation du candidat et de son expérience, avec ses références, dans la restauration et un argumentaire sur les atouts du candidat à l'attribution de l'autorisation d'occupation du restaurant éphémère ; Curriculum Vitae du (des) porteur(s) de projet
- Un dossier administratif comprenant :
 - l'extrait de l'inscription au registre du commerce et des sociétés ou équivalent ;
 - les pièces mentionnées aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 et D. 8222-8 du Code du Travail
 - les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations sociales et fiscales,
 - une attestation d'assurance Responsabilité Civile Professionnelle en cours de validité
- Une présentation de l'activité, des moyens humains, description et visuels du type de cuisine envisagé (menu, plats, un plat signature et sa fiche technique etc.), le projet d'animations éventuelles, les fournisseurs et approvisionnements, ainsi que la carte, les formules et le positionnement tarifaire.

CRITERES DE SELECTION DU CANDIDAT :

Les projets présentés seront étudiés en fonction des critères suivants :

1. Qualité ou originalité de la proposition : qualité et présentation des produits (30%)
2. Expérience du candidat dans le domaine de la restauration (30%)
3. Engagement sur grille tarifaire (20%)
4. Organisation proposée (20%)