

APPEL À CANDIDATURE

POUR LA CONCESSION
DU RESTAURANT
DU THÉÂTRE



Le Théâtre des Gémeaux, Scène nationale de Sceaux, lance un appel à candidature pour l'exploitation de son restaurant à compter de l'automne 2025.



Le Théâtre des Gémeaux en quelques mots

Situé à Sceaux, dans les Hauts-de-Seine, Les Gémeaux est un théâtre bénéficiant du label « Scène nationale » du ministère de la Culture.

Au fil de ses 30 ans d'histoire, Les Gémeaux s'est forgé une identité forte, reconnue par un public toujours plus nombreux, mêlant dans sa programmation grandes compagnies de théâtre et de danse de renommée internationale, artistes émergents, propositions familiales et un positionnement singulier sur la scène Jazz actuelle.

Sa situation, à l'intersection des villes de Sceaux, Bourg la Reine, Bagneux et Fontenay aux Roses, fait des Gémeaux un acteur culturel majeur de son territoire.

Un lieu vivant, en dialogue avec son territoire et ses habitants.

Un lieu ouvert et connecté.

Un lieu de convivialité.

En quelques chiffres

Deux salles de spectacle, de 510 et 179 places.

Un club de jazz pouvant accueillir 150 spectateurs assis ou 300 debout.

Environ 150 représentations par an et un festival de jazz biennal au parc de Sceaux.

Une jauge offerte de 32 000 places et plus de 28 000 billets vendus chaque année.

Un public fidèle de 5 000 spectateurs dont 40% habitent le territoire et près de 2 000 abonnés.

Un restaurant au cœur d'un théâtre

Situé au 49 avenue Georges Clemenceau à Sceaux, le bâtiment qui abrite Les Gémeaux est mis à disposition par l'Établissement public territorial Vallée Sud Grand Paris à l'association qui gère le théâtre et la concession du restaurant. Construit il y a une trentaine d'années et dessiné par les architectes Jean Perrottet et Valentin Fabre, grands noms de la construction de salles de spectacles, le bâtiment offre un équipement complet, pensé pour l'accueil des artistes et des publics : accueil spacieux et lumineux ouvert sur la rue, espaces de convivialité, salles de répétitions et donc, un restaurant.

Il a fait l'objet d'un ravalement des lieux d'accueil et de convivialité en 2023.

Intégré dès la construction du théâtre, le restaurant dispose d'une situation privilégiée au cœur du bâtiment : amplement ouvert sur l'avenue Georges Clémenceau par la façade vitrée du bâtiment donnant sur une terrasse extérieure, il est également largement ouvert sur l'espace d'accueil intérieur du théâtre, ce qui fait de ce lieu à la fois un prolongement du théâtre et un espace totalement autonome.

Cette particularité reflète le projet initial qui a dirigé la conception du bâtiment : faire du restaurant plus qu'un simple bar de théâtre uniquement ouvert les soirs de représentations, mais un véritable équipement du quartier, un lieu de vie convivial au quotidien.

Cette double ambition est toujours au cœur du projet : un restaurant pouvant s'appuyer sur la fréquentation du théâtre pour développer une offre de restauration et de bar les soirs de représentations, tout en développant une offre de restauration quotidienne qui ne se limite pas aux usagers du théâtre.

Au-delà du partage des usagers, le théâtre et le restaurant portent un projet commun de convivialité dont le restaurant est un acteur majeur : prolonger le temps de l'expérience théâtrale, fréquenter le théâtre autrement, partager un engagement sociétal et environnemental, s'ouvrir aux usagers du lieu (spectateurs, artistes, équipes...) mais aussi aux habitants et travailleurs du territoire. C'est dans cette ambition que la nouvelle direction du théâtre, arrivée en 2021 a souhaité penser le réaménagement des espaces d'accueil et de convivialité réalisés en 2023 pour offrir de nouveaux espaces de déploiement de l'activité, dont un bar/foyer, complémentaire au restaurant lors de l'exploitation des spectacles notamment.

Depuis sa création, le restaurant a connu depuis plusieurs identités. Il est actuellement géré par la société Kreatin'Food, sous l'enseigne O'Jazy, qui a développé depuis 6 ans une offre bistronomique.



Façade extérieure et intérieure

Présentation des locaux et de moyens mis à disposition :

Les locaux du restaurant mis à disposition sont autonomes du théâtre par leurs accès depuis la rue et s'organisent sur deux niveaux.

Au rez-de-chaussée :

- une salle de restauration de 110 m², d'une capacité maximale de 120 couverts : 76 assis et 44 debout, équipée d'un bar, tables et chaises...
- une terrasse ouverte de 41 m² (soumise à l'autorisation de la Mairie de Sceaux) d'une capacité de 20 couverts environ, à aménager,
- un office équipé de 11,57 m².

Au niveau -1 :

- une cuisine équipée de 39,8 m²,
- une réserve de 17m², complétée de vestiaires et de locaux techniques et d'entretien.

Le bar créé dans le foyer du théâtre (niveau -1) est composé d'un espace bar à proprement dit de 20m² et d'un espace d'accueil de 40m² aménagé avec des tables, il est accessible uniquement lors des spectacles pour compléter l'offre du restaurant: le temps des entractes, pots après spectacles, privatisations...

Les aménagements et mobiliers disponibles :

(liste exhaustive du matériel sur demande)

Équipements chauds et froids :

- plaques de cuissons,
- fours mixtes,
- micro-ondes,
- hotte,
- friteuse,
- grill,
- chauffes plats,
- réfrigérateurs,
- chambre froide,
- congélateurs,
- cave à vin...

Outils et ustensiles :

- batteurs,
- robot de cuisine,
- trancheuse,
- machine à café,
- casseroles et poêles
- vaisselles, couverts...

Lave-vaisselle, lave verre...

Mobiliers :

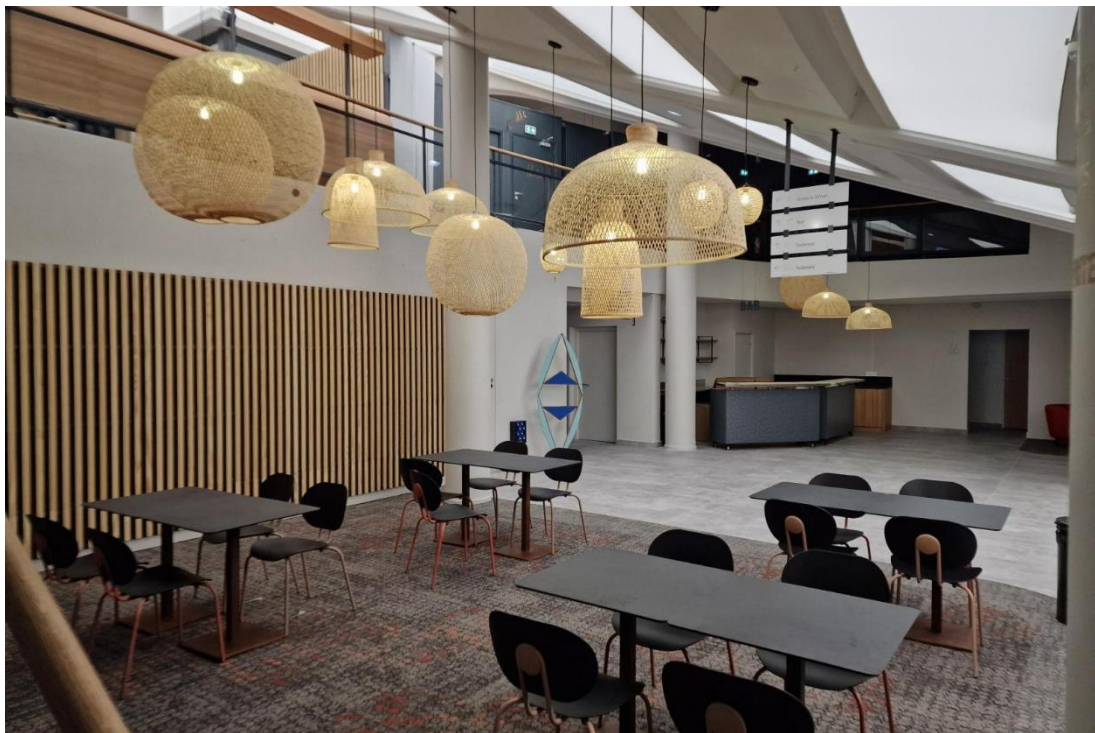
- bar,
- tables,
- banquettes,
- chaises et tabourets...



La salle de restauration, meublée et aménagée



La terrasse attenante d'une capacité de 20 couverts, aménageable.



Le bar aménagé dans le hall inférieur du théâtre.

Cahier des charges

Le candidat devra penser un projet d'activité global, financièrement équilibré, qui prendra en compte les opportunités et contraintes liées à une exploitation d'un restaurant au cœur d'un établissement culturel, avec la double ambition de :

- s'intégrer parfaitement au projet du Théâtre,
- développer une offre commerciale attractive de qualité.

Le projet d'activité :

L'exploitant devra prévoir obligatoirement les deux volets principaux de l'activité dans son projet, à savoir :

- Une activité de bar et restauration, liée aux activités publiques du Théâtre, tous les soirs et weekends d'exploitation, dans l'espace du restaurant, au minimum une heure avant et une heure après les représentations (à adapter en fonction de l'heure et de la durée de la représentation, en général 20h ou 20h30 en semaine et les samedis, 17h le dimanche), ainsi que pendant les entractes (au bar situé au niveau -1 notamment) afin de permettre une restauration rapide et adaptée.
- Une activité de bar/restauration quotidienne, indépendante de l'activité du Théâtre, à minima les midis des jours ouvrés et tous les autres jours autorisés par l'activité ou l'absence d'activité du Théâtre. La recherche et la fidélisation d'une clientèle de proximité est un des enjeux importants du projet pour assurer sa viabilité. Elle reste de la seule responsabilité du restaurateur.

Il devra également intégrer à son projet :

- Une offre de restauration, sur place et/ou à emporter, dédiée aux équipes artistiques accueillies pour lesquelles le théâtre est contractuellement tenu de fournir des repas midi et soir, en fonction des plannings de représentation, ou à défaut, de verser des défraiements. L'offre, qui reste à inventer, devra prendre en compte la diversité des régimes alimentaires demandés contractuellement par les équipes, les différentes contraintes liées à des prises de repas fractionnées en fonction des plannings des équipes (avant ou après les spectacles, en loges ou au foyer...) pour un tarif compétitif. En moyenne, une trentaine d'équipes artistiques sont accueillies chaque saison, représentant un potentiel de 2 000 repas pris au théâtre chaque année.
- Une activité de privatisation/prestation du restaurant, compatible avec les activités du Théâtre (en dehors des temps de représentations). Le Théâtre et le restaurateur pourront travailler à la mise en place une offre de privatisation/location commune.
- Une activité de traiteur pour les événements du Théâtre : pots de première, rencontres... (une dizaine d'évènements par saison).
- Une activité de médiation et de sensibilisation autour des questions du bien manger et de l'alimentation durable, en direction des publics du Théâtre et des habitants du territoire (facultatif, en fonction du profil et de l'intérêt du candidat sur ces thématiques).
- Toute autre activité qu'il jugerait pertinente, cohérente et/ou en lien avec le projet du Théâtre et qui lui permettrait de consolider son modèle financier.

Offre et gamme de prix :

Une attention particulière sera portée à une offre de restauration de qualité :

- Raisonnée et cuisinée sur place, faite à base de produits frais, de saison, intégrant une part de bio et/ou circuit court,
- Équilibrée et renouvelée, avec au moins un plat du jour (ou semainier) au service du midi,
- Ouverte aux modes d'alimentation alternatifs (notamment végétarisme).

L'offre de restauration et l'organisation générale du restaurant (mobilisation et composition de l'équipe constituée, horaires et modalités de service...), devront également être adaptées aux spécificités de l'activité du théâtre, et ce, afin de garantir un service rapide et fluide dans un temps souvent contraint par l'horaire de début des spectacles (avec notamment la mise en place d'une offre de restauration « sur le pouce », complémentaire à la carte « traditionnelle »).

Le candidat s'engage à mettre en place une politique commerciale attractive pour tous les publics, prenant en compte le désir d'une large ouverture portée par la direction du Théâtre, sans néanmoins que cela se fasse au détriment de la qualité des prestations proposées.

Afin de s'intégrer à la logique saisonnière de l'activité du Théâtre (du 1^{er} septembre N au 30 juin N+1), toute évolution de l'offre ou de la tarification devra respecter cette temporalité, sous réserve de l'accord préalable du Théâtre.

L'exploitant devra également prévoir une offre particulière ou faire bénéficier le personnel du Théâtre (18 permanents au quotidien et des équipes intermittentes) et les équipes artistiques et techniques accueillies d'une offre à tarifs privilégiés.

Conditions générales de la mise à disposition :

Une convention d'occupation du domaine public sera conclue pour une durée initiale de 4 ans entre le Théâtre et l'exploitant. Cette convention prévoit notamment les obligations et responsabilités de chacune des parties, les conditions et la liste des locaux et biens mis à disposition, les clauses de révision.

Conditions financières :

L'exploitant devra prévoir dans ses prévisions budgétaires le versement d'une redevance annuelle en contrepartie de l'occupation des lieux. Cette redevance annuelle devra comporter une part fixe et une part variable, à définir par l'exploitant, dans son projet d'exploitation et selon son modèle économique, en tenant compte des contraintes suivantes :

La part fixe, applicable dès la première année, ne pourra être inférieure à 200€ HT mensuels, calculée sur une base de 10 mois d'ouverture minimum, soit 2 000 € HT minimum annuels et sera revalorisée chaque année en tenant compte des variations de l'indice de référence des loyers publiés par l'INSEE.

La part variable, applicable dès la deuxième année, ne pourra être inférieure à :

- 2% du chiffre d'affaires quel qu'en soit le montant jusqu'à 200 000 €HT,
- 3% dès le seuil des 200 000 € HT de chiffre d'affaires annuel atteint.

L'exploitant prendra en charge :

- les frais de personnels (restauration et service),
- l'achat de stock et matières premières,
- les abonnements et consommations électriques, téléphonie, internet (box, carte bleue...)
- les assurances de responsabilité civiles et liées à l'exploitation,
- les frais liés à l'entretien des locaux,
- les impôts et taxes liés à son activité,
- la maintenance du matériel,
- les dépenses liées aux aménagements et investissements qu'il prévoit d'effectuer. (aménagements avec accord préalable du propriétaire, règles d'aménagement des ERP, en matière de sécurité incendie...)
- la gestion des déchets et du tri,
- Les dépenses de fluides, selon les conditions définies par la communauté de communes (actuellement pris en charges).

Modalités de candidature et calendrier

Le dossier de candidature :

Les candidatures seront adressées par mail à l'attention de la Direction du Théâtre (ludovic.fondecave@lesgemeaux.com), au plus tard le 15/12/2024 sous la forme d'un dossier contenant les pièces suivantes :

Le projet d'exploitation détaillant :

La présentation du concept général et du positionnement du restaurant décrivant :

- Analyse des besoins (clientèles cibles, environnement et concurrence) et justification du concept proposé au regard de cette analyse,
- L'identité et le positionnement souhaités pour le restaurant,
- Nombre de places et de couverts estimés (tenant compte des limites imposées par le site),
- L'amplitude détaillée d'ouverture, en fonction de l'activité du théâtre,
- Nom et identité visuelle proposée pour le restaurant.

L'offre culinaire du restaurant décrivant :

- Présentation des propositions types et différentes formules selon la saisonnalité,
- La gamme des prix envisagée,
- Les produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits.

La présentation de l'offre de débit de boisson pour l'activité bar décrivant :

- Présentation des boissons soft et alcoolisées envisagées,
- La gamme des prix envisagée,
- Les produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits.

L'expérience dans les domaines concernés et grands principes de gestion :

- Présentation des formations et expériences permettant de justifier de la capacité à œuvrer pour la bonne gestion de l'activité concernée,
- Effectifs envisagés selon les activités,
- Organisation générale de l'activité (matériels complémentaires, mode de gestion, livraisons...)

Le programme de communication, politique d'accueil et de services décrivant :

- Plan de communication (stratégie globale, outils mis en œuvre...),
- Logique d'animation commerciale éventuelle,
- Promotion et politique de fidélisation des clients.

L'intégration de l'activité de l'équipement et la viabilité financière du projet :

Le candidat devra présenter comment son offre s'adapte au contexte spécifique d'un équipement à caractère culturel et comment elle prend en compte l'ensemble des publics accueillis, et notamment :

- Intégration du restaurant et du bar à l'environnement du Théâtre (bâtiment et activités)

et ses horaires et jours d'ouverture.

- Capacité spécifique à gérer un débit de boisson lors de spectacles de forte affluence,
- Attention à l'accueil des publics en lien avec la nature de l'équipement,
- Organisation envisagée pour la cohabitation des activités.

La qualité environnementale de la démarche :

Les candidats devront indiquer dans quelle mesure ils intègrent le développement durable dans la gestion de l'activité bar et restauration. Seront particulièrement analysés :

- Gestion, valorisation, tri et réduction des déchets (organiques et emballages),
- Lutte contre le gaspillage,
- Produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité : part des produits issus de l'agriculture biologique ou en transition, présentation des fournisseurs « circuit court »,
- Poursuite d'un projet concourant au développement durable.

Éléments financiers détaillant :

Le détail chiffré des investissements matériels prévus.

Le compte d'exploitation prévisionnel sur 3 ans présentant :

- Le détail du mode de calcul du chiffre d'affaires prévisionnel,
- Les produits et charges (personnel, achats, frais généraux, frais de communication, autres) sur l'ensemble des années d'exploitation,
- Le plan d'amortissement des investissements.

La proposition des redevances et les modes de calcul, si mise en place d'une formule progressive et/ou dégressive.

Éléments complémentaires :

- CV et références,
- Extrait Kbis de moins de 3 mois ou toute pièce justifiant de l'existence juridique de l'entité porteuse du projet.
- Copie de la carte d'identité du gérant.
- Toute pièce complémentaire que le candidat jugerait pertinente pour la présentation de son projet.

Calendrier prévisionnel :

Les candidatures devront être reçues au plus tard le 15/12/2024.

Examen des candidatures, rencontre avec les candidats entre le 16/12/2024 et le 31/01/2025.

Choix de l'exploitant prévu au plus tard le 1^{er} mars 2025.

Installation dans les locaux à partir du 1^{er} juillet 2025 pour une mise en activité à l'automne 2025, au plus tard le 31 octobre 2025.

Contact, visite des lieux :

Pour toute question, complément d'information, transmission de plans ou de liste de matériels, organisation de visite, s'adresser à :

Ludovic Fondecave

Administrateur général

ludovic.fondecave@lesgemeaux.com

Tel. 01 46 60 60 97

Les Gémeaux, Scène Nationale
49, avenue Georges Clemenceau
contact@lesgemeaux.com
www.lesgemeaux.com