

COMMUNE DE SIX-FOURS-LES-PLAGES

**VILLA LES NURAGHES
22 BOULEVARD DE CABRY
SIX FOURS LES PLAGES**

**ATTRIBUTION D'UN BAIL EMPHYTHEOTIQUE DE PARCELLES
DEPENDANT DU DOMAINE PUBLIC COMMUNAL SUR LAQUELLE
EST EDIFIE UN BATIMENT A USAGE DE RESTAURANT
GASTRONOMIQUE – BRASSERIE – BAR A HUITRES ET D'UNE
PARCELLE A DESTINATION DE PARKING**

CAHIER DES CHARGES

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :
3 MARS 2023 A 12 HEURES**

1 - OBJET

La commune de Six-Fours-Les-Plages lance un appel à candidature concernant la création d'un restaurant gastronomique-brasserie-bar à huîtres sur le site de la Villa des Nuraghes.

La collectivité met à disposition une villa de 879 m² sur 3 niveaux en bord de mer, prête pour être aménagée, avec l'ensemble des réseaux secs et humides permettant au futur locataire un aménagement libre comprenant :

- Un parc arboré de 3 797 m² de surface (villa comprise) et d'un parking d'une parcelle de 516 m² à destination de parking privatif.
- Au rez-de-chaussée (surface 322 m²) :
 - Une salle de restauration avec sas d'entrée, espace bar et un espace terrasse,
 - Un espace cuisine et locaux techniques s'y afférant (zone livraison, stockage, local déchets, etc.),
 - Une zone de sanitaires pour le public.
 - Un espace bar à huîtres.
- Au 1er étage (surface 431 m² dont 189 m² de terrasse) :
 - Une salle de restauration,
 - Un espace cuisine,
 - Un balcon-terrasse avec vue sur la mer,
 - Une zone de sanitaires et vestiaires pour le personnel,
 - La possibilité de l'aménagement d'une salle de réunion.
- Au 2ème étage (surface 69 m²) :
 - Un solarium.

Les aménagements intérieurs et extérieurs (meubler de cuisine et de salle) seront à la charge du preneur y compris les autorisations administratives à obtenir (obtention licence IV débit de boisson...).

2 – CONCEPT ET PROGRAMME ENVISAGE

2.1 – Esprit général du projet

La gastronomie est un atout pour augmenter la fréquentation d'une destination touristique. Le Var et plus largement la région PACA bénéficie d'un terroir riche de produits et de produits artisanaux entre terre, mer et montagne. Sensible au développement économique et touristique de son territoire mais également à la valorisation de son domaine, la commune de Six-Fours-les-Plages souhaite créer un lieu de vie gastronomique face à la mer et à la plage de Bonnegrâce. La villa des Nuraghes a été retenue comme le lieu de réalisation de ce projet. Il s'agit d'une belle villa aménagée sur trois niveaux. Elle a été édifiée au XXème siècle. Son parc végétalisé était connu pour les animaux exotiques que cette famille de médecins avait introduits en captivité. La commune a sauvé la villa de la promotion immobilière en l'acquérant en 2003. Depuis, elle sert de local à plusieurs associations et une partie de son

jardin a été aménagée avec des jeux pour enfants et un boulodrome. L'ornement de la villa est d'inspirations mauresques (feronnerie, boiserie, faïence, solarium...) alors que l'architecture extérieure est typique de l'architecture française du milieu du XXème siècle.

2.2 – Implantation du projet et site retenu

La Villa des Nuraghes se situe 22 boulevard de Cabry, 83140 Six-Fours-les-Plages.

Les plans sont joints en annexe du dossier. La superficie totale disponible du bâtiment est de 879 m² (661 m² sous-toit + 218 m² en terrasse) et la surface du jardin est de 3 797 m² (bâtiment compris). La commune mais à disposition du preneur une parcelle d'une superficie de 516 m² à destination de parking (environ 30 places).

2.3 – Etude de marché du projet

La gastronomie est un atout pour augmenter la fréquentation d'une destination touristique. Au mois de janvier 2021, la commune de Six-Fours-les-plages a souhaité réaliser une étude de marché pour connaître le potentiel d'activité et la viabilité d'un restaurant gastronomique sur sa commune. Les résultats de l'étude ont permis de valider non seulement l'opportunité d'un restaurant gastronomique mais également d'une brasserie et d'un bar à huîtres.

Le projet proposé par le candidat doit prendre en compte les conclusions de cette étude :

- La clientèle sera composée de :
 - Six-Fournais, dont une proportion importante est représentée par des retraités, des chefs d'entreprises, des artisans et des commerçants. Ces clients disposent de revenus supérieurs à la moyenne française et aiment recevoir leurs enfants et petits-enfants. Ils peuvent fréquenter le projet tout au long de l'année. Ils sont à la recherche de plats mêlant tradition et modernité dans un cadre favorisant la réunion et le partage. Ils aiment et revenir en couple, en famille, entre amis. Pour cette clientèle d'habitues, la qualité du service est le premier critère de fidélisation.
 - Touristes, ils sont nombreux du mois de mai à la fin septembre. Ils proviennent à la fois de France et de l'étranger. Parmi les touristes français, 29 % sont de la région Auvergne Rhône Alpes, 18 % d'Ile de France, 14 % de Provence Alpes Côte d'Azur et 39 % d'autres régions. Parmi les touristes étrangers 17 % viennent d'Allemagne, 12 % de Suisse, 10 % de Belgique et 61 % d'autres pays. Cette clientèle est à la recherche de beaux paysages, de surprises et de régionalisme.
 - Salariés et d'entreprises, ils sont nombreux entre Six-Fours-les-Plages et Toulon. Ce sont des cibles clients pour l'organisation de repas d'affaires. Cette clientèle apprécie les restaurants faciles d'accès, impressionnants et adaptés aux réunions et aux discussions.
- L'offre de restauration à proximité de la Villa est composée :
 - De nombreux restaurants de plage dont les chiffres d'affaires annuels sont importants : 1,3 million € HT en moyenne. Ils ne sont pas spécialisés dans la cuisine régionale, ni même dans le poisson. Les restaurants proposant une terrasse ombragée et à l'abri du vent sont rares. L'étude a révélé une opportunité pour créer une brasserie ouverte tout au long de la journée et de la semaine.

- De 3 bips gourmands (200 000 € HT de chiffre d'affaires annuel en moyenne) et de trois restaurants 1 étoile Michelin (850 000 € HT de chiffre d'affaires annuel en moyenne). Ils sont tous situés dans un rayon compris entre 20 et 30 minutes en voiture. L'étude a révélé une opportunité pour créer un restaurant gastronomique dans la villa des Nuraghes. La clientèle proviendrait notamment des habitations et des entreprises installés entre Six-Fours-les-Plages et Toulon. Il n'y a pas de restaurant étoilé à Toulon.
- Les conditions de visibilité et d'accessibilité à la Villa des Nuraghes sont bonnes :
 - Le bar à huître et le balcon-terrasse du restaurant gastronomique seront visibles de la plage et de la route. La brasserie est exposée aux flux de piétons et de voitures qui passent à l'intérieur de la ville.
 - De nombreuses places de stationnement sont disponibles dans les rues à proximité pour les clients de la brasserie et du bar à huîtres. Il est possible d'aménager un parking privatif destiné aux clients du restaurant gastronomique dans le parc végétalisé qui entoure la Villa.

D'après l'étude de marché, l'offre de restauration de la Villa des Nuraghes a la possibilité de fonctionner tout au long de l'année, de la semaine et de la journée. La brasserie est potentiellement capable de développer un chiffre d'affaires de 1 million € HT (110 clients par jour en moyenne, 30 € TTC de dépense moyenne par client). Le restaurant gastronomique peut développer un chiffre d'affaires potentiel de 850 000 € HT (40 clients par jour en moyenne, 80 € de dépense moyenne par client). Le chiffre d'affaires potentiel du bar à huîtres n'a pas été calculé mais son emplacement est optimal. Le flux de voitures/piétons est important et les possibilités de stationnement sont nombreuses. La concurrence est faible.

2.4 – Nouvelles tendances de restauration

De manière générale, que ce soit pour la brasserie ou le restaurant gastronomique, le restaurateur preneur pourra s'appuyer sur les tendances de restauration afin de proposer une offre adaptée aux besoins actuels et à venir des clients. Cinq grandes tendances façonnent les concepts de restauration :

- **PROTEGER** : ces restaurants mettent tout en œuvre pour protéger à la fois la nature et la santé psychique et physique de leurs clients, participer à la vie de la collectivité locale et créer des conditions de travail et de recrutement décentes pour leurs employés.
- **FACILITER** : ces concepts de restaurants organisent leur offre et leurs services pour faciliter la consommation alimentaire de leurs clients. Cela se traduit par la mise en place de services de livraison, la vente à emporter, le click & collect, la réservation en ligne, les bornes de commandes, les abonnements...
- **PARTAGER** : ces établissements favorisent le partage et le lien social entre leurs convives. Pour cela, ils travaillent à la fois le décor, la carte et le service. Cela se traduit par de grandes tables de convives, un bar, des plats à partager, la création d'animations, la mise à disposition de jeux pour les clients, des tableaux pour échanger des petites annonces...

- **SURPRENDRE** : un restaurant est un lieu festif où les clients aiment être surpris et vivre de nouvelles expériences : nourriture et vaisselles innovantes, décor hors du commun, service hors-pair. L'utilisation de cette tendance est particulièrement appréciée par la clientèle du soir, des fins de semaine et de vacanciers, qui n'hésite pas à communiquer à son sujet (bouche à oreille, réseaux sociaux...).
- **RASSURER** : un restaurant est aussi un cocon dans lequel les clients aiment venir pour se sentir bien. Pour cela, les restaurants peuvent accentuer leur offre sur la transparence, la nostalgie et même l'affection : cuisine ouverte, communication sur les fournisseurs, décor/service/recettes traditionnelles, matériaux naturels (bois, pierre, métaux), lumières chaudes ou tamisées, service affectueux, cheminée...

L'utilisation à bon escient d'une à trois de ces tendances permet de créer un concept de restauration répondant aux préoccupations de la clientèle et différent de la concurrence.

3 - CONDITIONS D'EXPLOITATION ET CADRE JURIDIQUE

Les conditions suivantes ont été fixées par la collectivité :

- Livraison du bâtiment par la collectivité :
 - Finition intérieure y compris enduit, peinture, plafond
 - Menuiseries intérieures et extérieures et ouvrants
 - Réserve des emplacements de fluide (hors gaz) dans la cuisine
 - Extraction d'air mis en place (sauf hotte de la cuisine)
- Une prise en charge de tous les investissements d'aménagements intérieurs, d'équipements techniques et de mobiliers par le preneur.
- Le type de contractualisation est celui d'un bail emphytéotique administratif conclu pour une durée de 25 ans à compter de sa date de signature par les parties. Il pourra éventuellement être prorogé par avenant. En aucun cas la durée du présent bail ne pourra faire l'objet d'une prorogation par tacite reconduction.

Un projet de bail commercial est joint à la présente consultation, à titre indicatif.

Le présent bail emphytéotique administratif est consenti et accepté moyennant une redevance mensuelle composée comme suit :

- 1ère année : 5 000 euros.
- 2ème année, 3ème et 4ème année : 8 000 euros.
- Pour chaque année restante : 10 000 euros

3.1 – Type de procédure :

Appel à projet non soumis au droit de la commande publique.

Il s'agit d'une opération d'intérêt général permettant à la Commune de valoriser son domaine public et de développer son attrait touristique en sélectionnant un candidat qui occupera le domaine en vue d'y exploiter un établissement de qualité.

L'avis de mise en concurrence a fait l'objet d'une insertion dans une publication habilitée à recevoir les annonces légales et une revue spécialisée permettant la présentation de plusieurs offres concurrentes.

3 – MISE A DISPOSITION DE LA VILLA DES NURAGHES

Dans le cadre de la mise en concurrence du restaurant de la Villa des Nuraghes, les candidats devront remettre une offre en vue de l'exploitation d'un restaurant gastronomique-brasserie-bar à huîtres.

Les conditions d'exploitation :

La Villa des Nuraghes, devra permettre aux habitants locaux et aux touristes (promeneurs, baigneurs, ...) de disposer d'un lieu ouvert tout au long de l'année, sur une plage horaire la plus étendue possible, permettant aux clients de bénéficier :

- d'un service de restauration continu à la brasserie située au rez-de-chaussée,
- de la possibilité d'acheter des huîtres, des fruits de mer et des crustacés au bar à huîtres,
- de profiter d'une expérience gastronomique au 1er étage de la Villa.

Chacun des deux restaurants disposera d'une salle et d'une terrasse.

Le preneur devra aménager, équiper, décorer et entretenir à ses frais la Villa des Nuraghes .

La durée de mise à disposition de la Villa des Nuraghes sera de 25 ans à compter de la signature du contrat du bail emphytéotique administratif.





5 - ANNEXES

5.1 – La petite histoire de Six-Four-Les-Plages

Six Fours doit son nom aux « farots » (feux, postes d’observation) au nombre de 6 sur le territoire de la commune qui englobait auparavant La Seyne et Saint Mandrier. Les Grecs fondèrent un comptoir commercial au Vème siècle avec J.C., Le Brus, pour profiter de l’abri offert par l’île des Embiez. La ville se développe ensuite sur la colline Saint Pierre, protégée par son château en hauteur. Progressivement la population descend d’installer dans la plaine pour fonder des hameaux (Antelme, Catalan, Jaumard...). L’emplacement du village du vieux Six Fours est rasé pour céder sa place au fort militaire dans les années 1870, dont l’unique témoin est la Collégiale Saint Pierre.

5.2 – Emprise des espaces concédés

5.3 – Plans du bâtiment existant

5.4 – Règlementation du PLU extrait et PPRI