

APPEL D'OFFRE DE RESTAURATION AU 6B

*Le 6b ouvre son espace pour :
manger, boire un coup, grignoter, se rencontrer, fêter, se cultiver*



**Lieu de création et de diffusion
à Saint-Denis**
6-10 quai de Seine
93 200 Saint-Denis
N°SIRET : 523 997 468 00013



1 - PRÉAMBULE

- a - Le 6b : présentation*
- b - Le projet de l'espace de restauration*

2 - CAHIER DES CHARGES

- a - Activité du lieu, type d'offres*
 - * Les midis-cantine : offre de restauration 5 jours par semaine*
 - * Le soir : bar/café concert/restaurant*
 - * Les week-ends*
 - * Été*
 - * Privatisations*

3 - DESCRIPTION DES LIEUX

- a - Salle*
- b - Cuisine*
- c - Espaces extérieurs*
- d - Offre tarifaire*
- e - Mode de gestion : en location gérance ou intégré aux équipes du 6B*
- f - Formation et insertion*
- g - Valorisation de l'espace : scénographie et communication*

4 - DOSSIER DE CANDIDATURE

1 - PRÉAMBULE

a - Le 6b : présentation

Installée dans un **ancien bâtiment industriel** de 7000 m² en plein cœur de Néaucité à Saint-Denis, l'association Le 6b est un lieu de travail, de culture et d'échanges, ouvert depuis **2010**. Il met à disposition des professionnels des métiers de la **création**, des **ateliers** privatifs à des prix accessibles ainsi que des **espaces mutualisés** de création, de diffusion et de convivialité. Aujourd'hui l'association compte presque **180 résidents** (*plasticiens, musiciens, associations, artisans, graphistes, vidéastes, etc*).

Le 6b est un bâtiment capable « *d'accueillir l'imprévu, d'offrir des zones de gratuité, d'intégrer des usages non-programmés, de permettre l'appropriation citoyenne, de miser sur l'énergie collective, [et] de désirer la la mise en commun...* ».

b - Le projet de l'espace de restauration

Le 6b a réhabilité une salle de 200m² au rez-de-chaussée et souhaite voir l'installation prochaine d'un espace de **café, cantine à résonance culturelle**. L'association recherche une équipe ou une structure afin d'exploiter ce nouvel espace.

Il a été pensé comme un lieu convivial, de rencontre et de partage solidaire avec comme objectif de dynamiser les **interactions entre les résidents** du 6b, les **habitants du quartier** et ses environs ainsi que les différents **partenaires socio-culturels** de Saint-Denis et ses alentours. Le projet a vocation, entre autre, à **diffuser la production** des résidents du 6b. Il est aussi destiné à renforcer l'**ouverture du 6b sur son voisinage**.



2 - CAHIER DES CHARGES

La structure exploitante ou l'équipe, dit « *le restaurateur* » doit pouvoir répondre aux exigences suivantes : **assurer le service midi** et si possible, **petits-déjeuners**; tenir le **bar en soirée** dans le cadre de la programmation culturelle du lieu.

L'association le 6b aura un droit de regard sur les politiques tarifaires.

a - Les offres

*** Les midis-cantine : offre de restauration 5 jours par semaine**

La cantine est un lieu de rencontre et de déjeuner pour les résidents et les actifs des alentours : ouvriers des chantiers voisins, travailleurs de Saint-Denis et de l'Île-Saint-Denis.

Elle est aussi un **point de passage incontournable** lors des visites du lieu par des professionnels, élus, partenaires, ou divers collaborateurs du 6b et des structures y travaillant.

La diversité des origines et des convictions démontre un besoin de nourriture variées et de qualité. L'offre doit donc également comprendre une **offre végétarienne** et une **offre sans porc**, sans impératifs religieux.

Dans un esprit « cuisine populaire » le restaurateur devra imaginer une **cuisine simple**, flexible, **inventive** (*épicerie, plats cuisinés, sandwiches, ...*) à un **prix raisonnable pour les résidents et l'équipe du 6b** : 3/6/9€. Une autre grille tarifaire peut être organisée pour les personnes extérieurs à l'association.

Potentiel de travail en **circuit court** avec des produits et **producteurs locaux**, épicerie associative, AMAP (*déjà installée au 6b*), jardin aromatique du 6b, **micro brasserie locale** (*partenariat établi et installation voisine prévue printemps 2019*).

Le service permet une consommation **sur place ou à emporter**.

La vente d'alcools du troisième groupe est souhaitable le midi comme le soir.

*** Le soir : bar/café concert/restaurant**

Le 6b a une **autorisation d'exploitation** de débit de boisson et une **licence 3**.

En dehors des soirées organisées par le 6b et les privatisations au cours desquelles le restaurateur peut être associé, celui-ci est **libre d'organiser en autonomie** (logistique, sécurité, communication) des événements (*ouverture du bar, restauration, dégustations, concerts, projections, performances*).

Le 6b garde un droit de regard sur la programmation choisie par le restaurateur.

Certains événements exceptionnels dans l'année utilisent l'ensemble des espaces du 6b (*4 fois dans l'année*) avec une grande jauge. Le restaurateur pourra être associé à ces événements sous certaines conditions.

*** Les week-ends**

Le positionnement au bord du canal et de la plage permet un déploiement de restauration **convivial** en plein air. C'est **unique** à Saint-Denis !

En raison de la baisse de fréquentation des résidents le week-end, le 6b aimerait devenir un **point de rendez-vous des voisins et des dionysiens**. L'offre de restauration à Saint-Denis étant faible le week-end, il y a une attente et un **potentiel**.

Le restaurateur devra proposer une offre de ce type.

Toute proposition peut être faite.

* Été

L'été, les espaces extérieurs sont un **potentiel important et attractif** pour augmenter la clientèle. Il s'agit de périodes creuses pour la cantine du midi, les résidents étant plutôt absents (*surtout au mois d'août*).

Un public potentiel le soir, qui peut être attiré les beaux jours par les espaces extérieurs généreux. Il existe un public intéressé par la **programmation culturelle estivale** du 6b, La Fabrique à Rêves : concert, théâtre, projection, performance, ateliers, expositions, jardinage, tournoi de sport, etc.

Des propositions peuvent être faites par le restaurateur.

* Privatisations

La salle est mise en location par le 6b pour des **événements privés**, tel que l'accueil de séminaire, événement festif, résidence artistique.

Ci-dessous 3 possibilités pour les privatisations :

- la privatisation de la salle **ne change pas** l'activité de restauration quotidienne
- l'espace peut être **entièrement dédié** à la privatisation **avec** le restaurateur
(*max. 1 fois par mois- hors weekend*)
- l'espace peut être entièrement dédié à la privatisation **sans** le restaurateur
(*max. 1 fois par trimestre- hors weekend*)



3 - DESCRIPTION DES LIEUX

a - Salle

Le 6b a aménagé un ERP de type M (*restaurant*) de 5^{ème} catégorie d'une **surface de 185 m²** avec une jauge maximale de **99 personnes**. Elle possède une estrade amovible et modulable dédiée aux artistes qui lui permet d'accueil des spectacles. Cet espace est situé au **RdC** directement accessible depuis l'extérieur. Un **espace bar** et du **meublement** sont à disposition. Des **équipements fixes et temporaires** seront déployés par le 6b selon la programmation. Des aménagements peuvent être proposés par le restaurateur et le 6b. Un **espace sanitaire** jouxtant la salle est accessible aux publics.

b - Cuisine

La cuisine de 15 m², en partie équipée, possède un **piano de cuisson** 6 feux ainsi qu'un **four**, un **lave-vaisselle**, plusieurs armoires **frigos**, une **saladette**...
Il est possible d'aménager un **local réserve** attenant.
L'équipement peut être mis à disposition par le 6b ou par le restaurateur.

c - Espaces extérieurs

Le 6b dispose de **grands espaces extérieurs** exceptionnels à Saint-Denis donnant sur le canal : plage, bar extérieur, scène, terrasses, etc. en connexion avec le restaurant. L'association Le 6b y organise des manifestations occasionnelles d'une jauge pouvant atteindre **2000 personnes** avec concert, spectacles. Sur ce type d'évènements, nous prévoyons des restaurateurs complémentaires.

d - Offre tarifaire

L'esprit du lieu doit être conservé, les consommations doivent être **abordables**.
Pour information voici les tarifs pratiqués :

- demi : 2,5€
- pinte : 5€
- vins de qualité : 3 €
- café expresso : 1 €
- soft : 2 €

Pratiqué sur le midi :

- entrée - dessert : 3 €
- plat du jour : 6 €
- plat ++ : 9 €

e - Mode de gestion : en location gérance ou intégré aux équipes du 6b

Le restaurateur devra **gérer en autonomie** son activité.

Dans le cas d'une **location gérance**, le restaurateur gèrera l'entretien de la salle, de la cuisine et des sanitaires. Il pourra aussi être utilisé comme **laboratoire** afin d'alimenter un autre établissement. Dans le cas du laboratoire, le 6b garde la jouissance exclusive de la salle restaurant.
Une possibilité de **redevance progressive** est envisageable. Ce tarif sera révisé au bout d'une première année d'exercice. Le montant de la redevance sera défini par le 6b, au cas par cas.

Dans le cas d'une **intégration aux équipes**, le restaurateur doit être **autonome** dans le cadre de son activité pour ne pas alourdir la charge de travail des équipes actuelles. Il devra gérer sa comptabilité en collaboration avec le comptable du 6b, le suivi des stocks et des achats, la gestion, l'entretien et la sécurité de l'espace.

L'usage de la salle reste toutefois à la disposition de l'association 6b, ce qui implique qu'il restera le **point de rencontre** et **lieu collectif des résidents**. Ceux-ci auront donc **libre accès**, pendant les heures d'ouverture à la salle, sans obligation de consommation.

L'usage de la **cuisine** et de la **réserve** est exclusif au restaurateur, il pourra également être utilisé comme **labo** pour une production extérieure, en complément.

Le bar est principalement géré par le restaurateur. Il peut être toutefois utilisé par des tiers lors de privatisation ou d'autres équipes lors de soirées 6b/résidents. Une partie du stockage peut être mise sous clefs, et réservée au restaurateur.

Le **fond de commerce** créé reste la propriété du 6b. Le restaurateur en assure l'exploitation, dans le respect du cahier des charges, et de l'esprit du lieu. Sa valeur étant déterminée après deux années complète d'exploitation (*généralement 12 mois de chiffres d'affaire*).

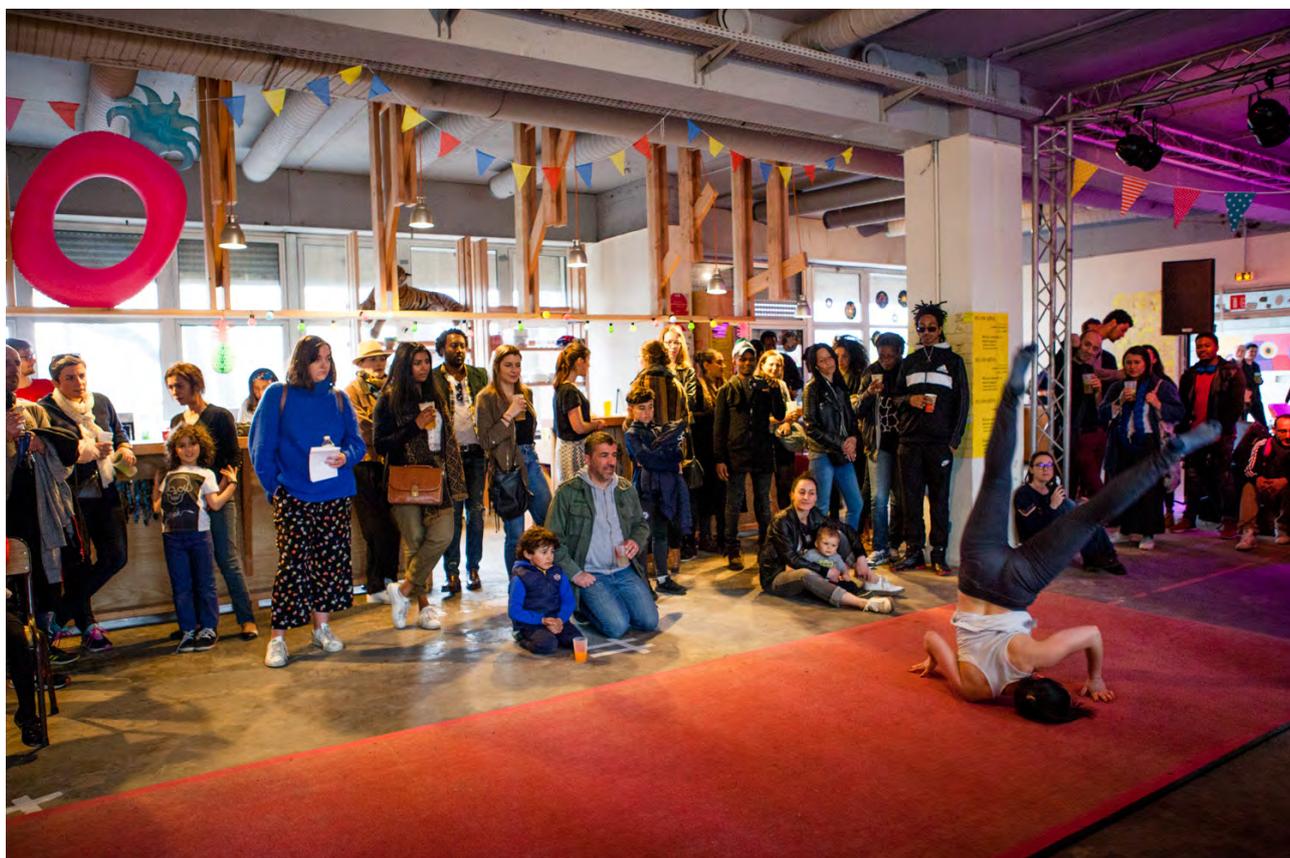
f - Formation et insertion

L'association le 6b étant également tournée vers les actions sociales et solidaires, le restaurateur pourra tout à fait établir des **partenariats avec des écoles** ou **organismes de formation** et d'insertion pour développer son activité.

g - Valorisation de l'espace : scénographie et communication

En complément des travaux effectués par le 6b et afin de créer une **identité forte et attractive**, le restaurateur peut **proposer une scénographie** des lieux. Cette dernière peut se faire en collaboration avec les résidents du 6b (*et autres partenaires*) qui souhaitent s'investir dans cette démarche.

Une proposition de communication est bienvenue et le restaurateur devra accompagner la communication du 6b.



4 - DOSSIER DE CANDIDATURE

Nous sommes ouverts à toutes les propositions et ajustements possibles.

Constitué à minima de :

- CV/portfolio
- note d'intention
- descriptif du mode de gestion et du modèle économique
- équipe et fonctionnement envisagés
- type de menu et tarifs proposés
- documents administratifs (licence, chiffres d'affaires...)

Candidature à envoyer **avant le 15 mai 2018** à l'adresse : contact@le6b.fr

Entretien dans la **semaine du 21 mai 2018** pour les candidatures retenues sur dossier

Début de l'activité : au plus vite

Visites du lieu sur RDV le **2 et 4 mai 2018** à 15h et à 19h