



**Cahier des charges
en vue de l'attribution d'une convention d'occupation
et d'exploitation du restaurant du
Musée des Maisons comtoises à Nancray (25360)**



**Date limite de réception des offres :
28 février 2025 à 12h**

Préambule

Le musée

Le musée des Maisons comtoises de Nancray est l'un des cinq musées de plein air de France, et le seul musée situé en Bourgogne-Franche-comté. Si le musée des Maisons comtoises n'est pas le seul musée traitant de la ruralité, il est le seul à l'aborder par le prisme des différentes unités écopaysagères qui composent un territoire. En mettant au cœur de son projet l'habitat humain en tant qu'élément essentiel de son écosystème, le musée met en avant les diversités de l'architecture vernaculaire, l'importance et la richesse des différentes unités écopaysagères, la diversité des modèles agricoles, les savoir-faire qui sont à l'origine des différentes industries, et les femmes et les hommes qui façonnent ce territoire au travers de l'évolution de leur vie quotidienne.

Le musée des Maisons comtoises est composé de 36 édifices des 17^e, 18^e et 19^e siècles, originaires de toute la Franche-Comté : fermes, ateliers, fruitière, four banal... Par leur reconstruction, ces bâtiments ont retrouvé une nouvelle vie et un nouveau sens pour le plaisir des petits et des grands. Ils représentent les principaux types d'architecture rurale franc-comtoise, propre aux différents terroirs. Chacun d'eux témoigne de ce lien unique entre une société et son environnement.

Dans le cadre de sa mission de diffusion, il conçoit et met en œuvre des actions d'éducation et de médiation visant l'accès de tous à la culture. Cet engagement lui a valu le prix patrimoine pour tous en 2013 et la labellisation Tourisme et Handicap. Ouvert au public du 1^{er} avril à début novembre, il accueille environ 40 000 visiteurs par saison.

Le musée est géré par un Syndicat mixte composé à part égale du Conseil Départemental du Doubs et de Grand Besançon Métropole.

Le restaurant

Dans l'enceinte de son parc, le musée dispose d'un restaurant créé en 2005 dans une authentique ferme du Sundgau datant de 1764.

D'une capacité de 80 personnes, le restaurant est ouvert tous les jours du 1^{er} avril à la fin des vacances d'automne (fermeture hebdomadaire possible entre le 1^{er} et le 22 octobre).

En contrepartie de la mise à disposition du matériel et du droit d'exploiter, le concessionnaire versera au Musée, un loyer mensuel d'un montant de 600 euros hors taxes. Il aura également à sa charge, la consommation d'eau, d'électricité, de téléphone ainsi que des ordures ménagères liés au restaurant.

Article 1 - Objet

Le présent cahier des charges a pour objet l'exploitation à titre exclusif d'un service de restauration assise ouvert au public dans le cadre d'une autorisation d'occupation temporaire (AOT) du restaurant du musée.

Il précise les contraintes générales ou particulières concernant l'utilisation des locaux et des équipements, et définit les conditions relatives à l'exploitation et au fonctionnement du service de restauration, qui devront être respectées par le bénéficiaire de l'AOT.

1.1 Intégration de la proposition au site

La proposition du candidat devra s'intégrer au lieu exceptionnel qu'est le musée des Maisons comtoises.

Plus précisément, le candidat tiendra compte, dans la formalisation de son projet :

- du musée de plein air dans lequel il s'insère,
- des particularités d'un site fermé,
- du caractère rural des collections du musée,
- de son public.

Le concept envisagé devra être d'une qualité à la hauteur de l'image du musée des Maisons comtoises et de ses labels :

- Musée de France
- Label qualité tourisme
- Label Tourisme et handicap
- Prix Patrimoine pour tous

1.2 La clientèle potentielle :

En 2025, le musée devrait atteindre entre 35 000 et 40 000 visiteurs.

Les cibles sont :

- Les touristes français et étranger,
- Les habitants de la région,
- Les habitants du département, de Nancray et sa périphérie.

1.3 Les enjeux :

Le musée des Maisons comtoises souhaite offrir à ses visiteurs une offre de restauration à table et à emporter, de qualité, à la hauteur de sa notoriété et mettant en valeur les produits régionaux.

Article 2 - Objet et champ de l'appel à projet

2.1 Objet :

Le syndicat mixte du musée des Maisons comtoises recherche un concessionnaire pour l'exploitation de son restaurant, dans le cadre d'une convention d'occupation temporaire du domaine public d'une durée restant à déterminer en fonction du projet, mais qui ne pourra excéder 3 ans. Les locaux sont occupés à titre précaire et révocable.

2.2 Champ de l'appel à projet :

Les propositions culinaires du lieu devront être en adéquation avec le musée et le parc.

Il pourra être proposé par le concessionnaire des prestations de type restauration classique, brasserie, bar à soupe, tables d'hôtes, cuisine familiale...

Il pourra être proposé des formules repas, des planches de produits régionaux, des plats à partager...

Le type de prestations proposés doit correspondre à l'attente des usagers du lieu : convivialité, simplicité, prestations de qualité adaptées à tous, plats à base de produits, locaux et de saison, vendus à des prix modérés.

Le type de prestation attendu exclut le service de type grillades, restauration rapide et pizzeria. Par contre la vente à emporter est autorisée, à condition qu'elle respecte le cahier des charges de qualité.

Le concessionnaire devra utiliser des produits bio, régionaux et de saison autant que possible. Le candidat proposera aux clients une offre complète et dans les prix du marché. Elle devra comprendre plusieurs plats, du salé comme du sucré, des boissons fraîches et chaudes ainsi qu'une ou plusieurs préparations adaptées aux clients végétariens. Le syndicat mixte du musée des Maisons comtoises appréciera des produits fabriqués par le concessionnaire et non acheté transformé.

Une vigilance devra être apportée au rapport qualité/prix car le restaurant se trouvant à l'intérieur du musée, les principaux clients du restaurant se sont acquittés d'une entrée avant de venir au restaurant.

Le syndicat mixte du musée des Maisons comtoises se réserve le droit de demander une dégustation des produits proposés.

Les boissons alcoolisées sont autorisées sous réserve que le concessionnaire soit titulaire de la licence correspondante.

Une liste des plats et des produits proposés à la vente sera soumise, pour accord, au musée. Le candidat devra prendre en compte le calendrier d'évènements du musée et proposer lors des journées à thèmes une restauration rapide de qualité en lien avec le musée.

En partenariat avec le musée, le restaurant devra proposer des offres de restauration pour les groupes adultes dans le cadre de visites avec repas. Le candidat devra respecter les engagements déjà pris avec des groupes adultes pour la saison 2025 par le service réservations du musée.

Compte-tenu du public cible, la carte devra être traduite, à la charge du concessionnaire, au moins en anglais et en allemand, en plus de la carte en français. Une carte devra également être établie pour les personnes souffrant d'une déficience visuelle.

De même, le restaurant devra avoir tous les jours, un membre de son personnel qui parle au moins anglais, allemand sera un plus, afin d'accueillir les visiteurs étrangers dans les meilleures conditions possibles.

2.3 Prestations annexes :

Parallèlement à l'activité de restauration, le concessionnaire pourra proposer des activités annexes de manière à accroître la convivialité, la qualité d'accueil et l'activité économique du restaurant (Wifi, livres en libre-service, espace pour les enfants, animations culturelles, conférences, cours de cuisine, repas thématique...après validation par le musée).

Les locaux pourront être utilisés à usage de traiteur pour des prestations extérieures au musée y compris en dehors des périodes d'ouverture du restaurant et/ou du musée après demande préalable au musée.

2.4 Modalités d'ouverture du restaurant :

Pour la saison 2025, le restaurant du musée sera ouvert du 1er avril au 2 novembre.

Le restaurant du musée se trouvant dans l'enceinte du parc du musée, ses horaires d'ouverture doivent s'accorder avec celles de celui-ci. Il doit impérativement fermer ½ heure plus tôt que le musée, pour permettre aux clients de sortir du musée.

Le musée des Maisons comtoises est ouvert :

- Avril : 13h à 18h du lundi au samedi, 10h-10h les dimanches et pendants les vacances scolaires de la zone A
- En mai, juin et septembre de 10h à 18h30
- En juillet et août de 10h à 19h
- En octobre-novembre : 13h à 18h du lundi au samedi, 10h-10h les dimanches et pendant les vacances scolaires de la zone A

Sous réserve d'une demande expresse et écrite du concessionnaire, après accord du Syndicat mixte du musée, la période d'occupation peut être élargie en fonction des conditions climatiques.

En dehors de ces horaires, l'occupant pourra ouvrir le restaurant pour des manifestations particulières :

- Après accord préalable expresse du musée, afin de ne pas perturber l'organisation des propres manifestations du musée.
- Et en prenant à sa charge la rémunération et les charges afférentes des agents de surveillance et d'accueil du musée nécessaires au bon déroulement de la manifestation et aux taux réglementaire.

L'accueil des groupes ne pourra en haute saison, conduire à la fermeture du restaurant pour les visiteurs individuels du musée.

2.5 Communication :

Le musée s'engage à mettre en place une signalétique adaptée au restaurant, à le faire figurer sur son site internet et à commercialiser les offres groupes avec repas.

Le concessionnaire devra, de son côté, mettre en place des actions de communication, notamment au moment de son ouverture.

2.6 Les conditions générales d'exercice de l'activité :

Le concessionnaire s'engage à respecter la convention relative à l'AOT qui sera signée entre les deux parties.

Il s'engage en outre :

- à maintenir dans un état de propreté irréprochable les lieux, le mobilier, le matériel et les espaces extérieurs occupés par son activité.
- à prendre en charge les frais de location et d'enlèvement des ordures.

Article 3 – Organisation de l'appel à projet

Une fois les propositions des occupants examinées et classées, le projet retenu fera l'objet d'une convention d'occupation temporaire du domaine public à des fins commerciales entre le Syndicat mixte du musée des Maisons comtoises et l'occupant.

3.1 Critères de sélection des projets :

Afin de déterminer un ordre de classement, les projets seront sélectionnés en fonction des critères suivants :

- Qualité et originalité du projet de restauration (70 %)
- Fiabilité, pérennité du projet et proposition financière (25 %)
- Intégration visuelle de décoration dans le bâtiment (5%)

3.1 Procédure, sélection et dossier d'offres :

Les personnes intéressées sont invitées à le télécharger ou à le demander par mail, à Marie Perrin, musee@maisons-comtoises.org.

3.1 L'offre du candidat

Les entités intéressées par l'appel à projet devront fournir un dossier d'ici le : **28 février 2025, 12h par mail : musee@maisons-comtoises.org**

Le projet de restauration devra être en conformité aux grandes orientations définies dans le cahier des charges.

Le dossier devra obligatoirement comporter les éléments suivants :

- Les coordonnées du candidat (notamment adresses postale et mail, numéro de téléphone...)
- Attestation de formation permettant l'exploitation du restaurant
- Les références du candidat
- Les moyens humains, en précisant la qualification et la formation du personnel, notamment pour le futur gérant
- La décoration envisagée
- Les prix envisagés
- Un exemple de carte
- Les fournisseurs et producteurs envisagés, notamment dans le cas d'utilisation de produits bio et locaux
- Les conditions de ravitaillement
- Les services annexes envisagés
- Le mode de financement

Il peut être demandé à un ou plusieurs candidats des éléments complémentaires.
Le ou les candidats sélectionnés seront reçus pour une présentation de leur dossier, devant la commission ou des membres de celle-ci.

Annexe 1

Plan du restaurant

