

Appel à projets

Vous avez un projet de bar-restaurant ?

Nous avons une proposition
pour vous au Port de Beslé-sur-Vilaine



Date de clôture de l'appel à projets :
30 avril 2024

Contexte

La municipalité de Guéméné-Penfao a acheté l'ancien restaurant de Beslé-sur-Vilaine (section de commune) pour le réhabiliter et redonner vie à ce lieu idéalement situé au bord de la Vilaine.

L'objectif de la commune est de recréer l'espace convivial, de type bar-restaurant-guinguette, qui existait auparavant.

La commune lance cet appel à projets pour sélectionner un repreneur expérimenté, futur exploitant de l'établissement.

Guéméné-Penfao est une commune de 5 340 habitants, chef lieu de canton, située au nord du département de Loire-Atlantique. Elle fait partie de Redon Agglomération, un territoire à taille humaine qui connaît un dynamisme tant au niveau démographique qu'économique.

L'activité et les services proposés à Beslé-sur-Vilaine sont diversifiés : gare SNCF, boulangerie, cabinet médical, pharmacie et commerçants ambulants.

Situé sur la halte nautique : port de plaisance avec ponton, zones de pêche, aire de pique-nique, de jeux...

Le camping municipal du Port (3646 nuitées/saison), propose la location de canoës, kayaks et paddles.

Situé sur l'un des plus beaux itinéraires de Bretagne : la V42 relie la Manche à l'océan Atlantique. Les **pèlerins, randonneurs cyclistes et cyclotouristes empruntent** ce chemin de halage.



Projet du bar-restaurant

L'outil :

- 80 couverts à l'intérieur
- 25 couverts sur la terrasse avec vue sur la Vilaine
- 40 places de parking à proximité
- Possibilité en été, d'utiliser la seconde terrasse en rez de Vilaine
- Logement T4 de 95m² à l'étage, avec accès séparé du local commercial

Les attentes communales :

- Carte simple, abordable, favorisant le « fait maison »
- Large amplitude horaire
- Ouverture plus soutenue d'avril à octobre
- Lieu convivial proposant boissons et collations (crêpes, glaces...) toute la journée
- Participation au dynamisme du tissu associatif local
- Accueil de festivités ponctuelles

Description technique du bâtiment

Au rez-de-chaussée :

- une salle de restauration de 107 m²
- une terrasse sur pilotis, donnant sur la Vilaine, en partie couverte
- une cuisine, d'une surface de 31m², livrée *non équipée*
- un local poubelles dans la cuisine
- Accessibilité PMR des lieux
- Branchements dans la salle pour l'installation d'une scène amovible spectacles/concerts
- Grandes ouvertures avec vue sur la Vilaine.

Au rez de Vilaine et sous-sol :

- Terrasse équipée de branchements pour l'installation d'une guinguette en été
- Accès direct du sous-sol sur l'extérieur pour faciliter les livraisons et la sortie des tables et chaises
- Aménagement pour stockage, chambres froides et vestiaires du personnel. Un escalier intérieur mènera directement à la cuisine
- Un local chauffage (granulés de bois) alimentera le restaurant et le logement (compteurs séparés).

Appartement à l'étage :

- Logement (T4, 95 m²) avec un accès séparé du local commercial, qui pourra être loué par le gérant ou le personnel.



Répartition des travaux entre la commune et le futur gestionnaire

La commune aménage le clos et le couvert du bâtiment :

- L'aménagement du bar-restaurant : cloisons, revêtements de sols, bar, arrivées d'eaux, d'électricité et d'éclairage
- Le logement avec un espace cuisine (non équipé), 3 chambres et 1 salle de bain
- La réhabilitation thermique du bâtiment : chauffage collectif à granulés de bois, ventilation double-flux dans l'ensemble du bâtiment.

L'ensemble du matériel de cuisine (y compris les chambres froides), la décoration intérieure et le mobilier sont à la charge du futur gestionnaire.

Début des travaux en décembre 2023 pour une livraison estimée début 2025.

Conditions particulières

Location

- Bail commercial de préférence
- Montant du loyer indexé sur le chiffre d'affaires
- Location du logement à part
- Les charges courantes seront à la charge du gestionnaire (eau, électricité, etc.)
- Le porteur devra s'acquitter des impôts et taxes liées à son activité.

Entretien & maintenance

- Le gestionnaire assurera le nettoyage et la maintenance technique des lieux (ordures ménagères, maintenance du bien, nettoyage spécialisé, etc.)
- Respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité

Dossier de candidature

Documents souhaités :

- Dossier de candidature complété (voir annexe)
- CV et diplômes obtenus
- Plan de financement (projet d'investissement et prévisionnel sur 3 ans)
- Bilans et comptes de résultats des 3 dernières années (si vous êtes en activité)

Le dossier est à envoyer par mail avant le 30 avril 2024 :

contact@mairie-guemene-penfao.fr

L'appel à projets se décomposera en 2 phases : analyse des dossiers reçus, puis rencontre individuelle des personnes intéressées au fil de l'eau.

Pour toutes informations : Isabelle BARATHON - Maire - 06 07 57 95 58

Mairie de Guémené-Penfao

22 rue de l'hôtel de Ville

44290 Guémené-Penfao

Dossier de candidature

Appel à projets : bar-restaurant à Beslé-sur-Vilaine

1. PRÉSENTATION DU PORTEUR DE PROJET

Nom:.....

Téléphone :

Email :

Fonction actuelle :

Site Internet (si existant) :

N° SIRET : (si existant)

Forme juridique : (si existant)

2. PARCOURS

Avez-vous déjà tenu un restaurant ? Si oui, combien et nombre d'année ?

.....
.....

Si oui, combien aviez-vous de salarié ?

.....
.....

3. DESCRIPTION DE VOTRE PROPOSITION

Description du concept souhaité :

.....
.....
.....
.....
.....

Positionnement et cible clientèle :

.....
.....
.....

Type de cuisine et tarifs envisagés :

.....
.....
.....

Offre de restauration proposée (menu, carte...) :

.....
.....
.....

Type d'approvisionnement :

.....
.....
.....

Horaires et plages d'ouverture :

.....
.....
.....

Politique d'animation et de vie du site :

.....
.....
.....

Label envisagé (facultatif) :

.....
.....

4. ÉQUIPEMENT, INSTALLATION ET AMÉNAGEMENT :

Quel type d'équipement professionnel possédez-vous ?

.....
.....

Quels investissements nouveaux envisagez-vous ? (cuisine, mobilier, vaisselle, autre)

.....
.....

Date d'ouverture envisagée ? *Bâtiment disponible à partir de janvier 2025*

.....

5. PROJET DE FONCTIONNEMENT :

Mode d'exploitation (bail commercial, location-gestion, etc.)

.....

Structure juridique (EURL, SARL, SAS, etc.) :

.....

Personnels envisagés :

.....
.....

Investissement financier envisagé :

.....
.....

Quel serait selon-vous le montant de loyer mensuel de départ acceptable pour le restaurant ? Le montant maximal ?

.....
.....

Êtes-vous intéressé par le logement, pour vous ou le personnel ?

.....