



Occupation et exploitation de l'espace de restauration du TNP

21 août 2023 – 31 juillet 2024

Concession d'une saison renouvelable tacitement par saison dans la limite du 31 juillet 2026

Cahier des charges

PRÉAMBULE

Le Théâtre National Populaire, centre dramatique national de Villeurbanne

Un centre dramatique national (CDN) est une structure dirigée par un artiste. Ses missions s'organisent autour de la création et du rayonnement des œuvres du directeur/de la directrice et autour de l'élargissement du répertoire qu'il/elle défend. Ce sont des lieux de référence régionale et nationale où peuvent se rencontrer et s'articuler toutes les dimensions du théâtre : la recherche, l'écriture, la création, la diffusion, la formation. Ce sont des lieux privilégiés d'accès des publics au théâtre dans la diversité et l'actualité de ses esthétiques.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, le Théâtre National Populaire est dirigé par Jean Bellorini dont le projet est de poursuivre le récit d'une décentralisation théâtrale engagée, construite pas à pas, en mettant en avant la fabrication d'un répertoire « maison » qui pourra rayonner à l'échelle nationale et internationale ; désireux de remplir les missions d'un CDN, il met les artistes au centre et leur donne les moyens de produire leurs spectacles ; il souhaite que ces artistes soient présents dans la cité, au plus près des spectateurs, des amateurs, de ceux qui apprennent – écoliers, collégiens, lycéens, étudiants – et de ceux qui sont éloignés du théâtre ; il revendique un théâtre qui soit un lieu ouvert, accueillant, au cœur d'un réseau de partenaires.

Le TNP est financé par l'État, la Région, la Métropole et la ville de Villeurbanne. Il accueille chaque saison 60 000 à 80 000 spectateurs à l'occasion des représentations.

Le Théâtre National Populaire c'est :

- 3 salles de spectacle, une de 663 places, l'autre de 238 places, la troisième de 107 places
- 3 salles de répétitions, dont 2 pouvant accueillir du public (jauge entre 80 et 100 places)
- Des ateliers de construction de décors
- Des ateliers costumes
- Une saison de spectacles, en création et en diffusion (environ 180 levers de rideau au TNP)
- Des tournées de spectacles (100 dates chaque saison)
- Une exposition permanente, des expositions occasionnelles
- Un espace librairie
- Un restaurant

Le restaurant du TNP, l'esprit du lieu, les enjeux

Le restaurant du TNP est situé à l'entrée du théâtre, de plain-pied avec le hall d'accueil et la billetterie. Une librairie, ouverte pendant le temps des représentations, jouxte l'espace de restauration.

La superficie de la salle est de 400 m². Sa capacité est de 70 à 90 couverts avec tables et chaises fournies, selon la configuration.

Le restaurant comprend un bar équipé, une cuisine ouverte professionnelle et attenante, entièrement équipée avec chambres froides, piano, four, rangements, éviers, etc.

Au Petit théâtre, un autre espace avec quelques tables, un bar, évier et dégagement arrière (pas de cuisine attenante) est très occasionnellement utilisé.

Le projet du théâtre s'ancre dans un désir de construire un lien durable avec le public, basé sur la curiosité et la rencontre, ouvert sur la ville et à ses habitants, et d'en faire un lieu convivial, chaleureux et accueillant. L'espace est aménagé et décoré par le théâtre de manière à respecter l'architecture intérieure et à répondre à l'esprit souhaité.

Le restaurant doit permettre de développer et favoriser de nouvelles pratiques du bâtiment, d'inviter d'autres publics aux côtés des spectateurs, afin d'envisager le TNP non pas seulement comme lieu de création et de diffusion de spectacles, mais aussi comme un lieu de vie. Il s'agit de diversifier les usages du théâtre au service de la mixité des publics en étant ouvert sur son environnement immédiat et en créant un levier de développement pour le théâtre et le territoire. Dans cet esprit, le restaurant du théâtre doit être accessible aussi bien au monde de l'entreprise qu'aux individuels.

Il s'agit de travailler avec un véritable partenaire qui saura inscrire le projet du restaurant dans cet esprit, en tenant compte de l'activité du théâtre, afin de participer pleinement à sa dynamique.

Pour résumer, l'existence du restaurant dans le théâtre et les conditions particulières de sa concession ont pour but essentiels :

- D'assurer le meilleur accueil du public venant, parfois de loin, au théâtre ;
- De favoriser l'ouverture du théâtre sur l'environnement local en développant une clientèle extérieure et pas uniquement liée à l'activité du théâtre ;
- De faciliter l'organisation du travail au sein du théâtre et notamment la préparation des spectacles, en assurant aux personnels et équipes artistiques accueillies la possibilité de se restaurer sur place en prenant en compte le rythme du théâtre et son fonctionnement particulier.

L'offre culinaire / les horaires / les tarifs

Les principes généraux de l'offre culinaire pourraient se résumer en trois mots : simplicité, générosité, saveur. Il est souhaité une cuisine privilégiant les produits frais, le circuit court, les produits locaux et de saison. La carte de qualité sera donc renouvelée régulièrement.

Les tarifs doivent être accessibles et dans la même gamme de prix le midi et le soir. Leur détermination donnera lieu à un échange entre l'exploitant et le théâtre et fera l'objet d'un accord.

Trois types de prestation sont à distinguer :

- Le service du midi ;
- Le service des représentations en soirée / en matinée (mercredis, samedis et dimanches après-midi) ;
- Les cafés d'accueil, pots de première et caterings occasionnels pour les équipes artistiques, pris en charge par le théâtre.

Le service du midi

Le restaurant est actuellement ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h.

Il s'agit de proposer à une clientèle large une activité de restauration classique :

- Une formule (ou menu) du jour avec au choix : 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert,
- Un plat du jour,
- Des plats à la carte,
- Un complément à la carte de type brasserie / snack en alternative au plat du jour (soupes, planches, salades...) avec une proposition végétarienne qui varie, y compris le soir,
- Une carte de vins, de bières, et de boissons non alcoolisées.

Le service des représentations en soirée / matinée (mercredis, samedis et dimanches après-midi)

Le restaurant est ouvert les soirs de représentation ou lorsque des représentations tout public sont prévues en matinée (mercredi, samedi, dimanche), 1 heure avant le début de la représentation et 1 heure après la fin de la représentation.

Il s'agit de proposer à une clientèle de spectateurs une offre de restauration rapide, permettant de grignoter en une quinzaine de minutes avant ou à l'issue de la représentation.

Des planches de charcuterie, de fromage, des soupes, des pizzas, des sandwiches frais, des salades composées sont à privilégier.

En matinée (c'est-à-dire autour de 16h), des gâteaux et autres gourmandises, plus propices à un goûter, pourront être proposés.

Les cafés d'accueil, pots de première et caterings occasionnels pour les équipes artistiques

Le théâtre confiera la prestation de ses cafés d'accueil et pots de première à l'exploitant, sous condition d'une proposition de tarifs convenus en début de saison.

Par ailleurs, une restauration pourra être demandée pour les équipes artistiques pendant les périodes de répétition (le soir en semaine, et le week-end midi et soir, selon les nécessités) mais aussi pendant les séries de représentations, y compris après les représentations.

En conséquence, l'exploitant met en place les solutions permettant de développer son activité en apportant son soutien à l'ensemble des activités du théâtre.

CONDITIONS DE LA CONCESSION

Durée

L'exploitant aura la responsabilité de son activité économique dans le respect du cahier des charges et dans le cadre d'une convention d'occupation et d'exploitation de l'espace de restauration du TNP conclue pour une saison, du 21 août 2023 au 31 juillet 2024, renouvelable par tacite reconduction chaque saison, dans la limite du 31 juillet 2026.

Il désignera un référent, interlocuteur du TNP, qui sera chargé de la gestion quotidienne de la concession.

Loyer et répartition des charges

Le loyer demandé est de 1 500 € HT par mois pour la première année d'exploitation.

Le théâtre met à disposition de l'exploitant l'ensemble de la cuisine, du bar et de la salle de restaurant. Il prend à sa charge le coût des frais et prestations suivantes :

- La consommation d'eau ;
- Le ménage des parties communes au restaurant et au théâtre (couloir longeant le bar, monte-charge, hall d'accueil du théâtre) ;
- Les frais de sécurité, sauf fermeture annuelle et soirs sans spectacles ;
- Le remplacement du matériel de cuisine mis à la disposition de l'exploitant selon l'état des lieux d'entrée, sous réserve que sa dégradation ne soit pas due à un défaut d'entretien de la part de l'exploitant.

Restent à la charge de l'exploitant :

- Les charges courantes liées à son personnel ;
- Les taxes et impôts ;
- Les droits d'auteur Sacem si musique d'ambiance ;
- La consommation d'électricité ;
- Les frais d'installation de la ligne téléphonique, Internet, terminal de carte bancaire, caisse ;
- Le ménage, l'entretien de la brasserie (bar, cuisine, stockage, bureau, vestiaire, escalier du vestiaire au monte-charge, salle de restaurant) et la maintenance des équipements mis à sa disposition (hotte, chambres froides, four, piano, etc.) ;

- Toutes les prestations relatives à l'hygiène et la sécurité et en particulier, sans que cette liste soit exhaustive : le tri des ordures, l'enlèvement des bennes d'ordures, l'évacuation des eaux grasses et la vidange du bac à graisse tous les 6 mois, le curage annuel des canalisations qui desservent le bac, le nettoyage annuel des hottes ;
- Les contrôles d'hygiène et de sécurité propres aux lieux, équipements et matériels nécessaires à l'exploitation de ses activités ;
- L'acquisition du matériel de cuisine et la vaisselle supplémentaires aux éléments fournis par le théâtre, et que l'exploitant jugerait nécessaires à son activité.

Engagements

Nous recherchons un partenaire à même de :

- Répondre au cahier des charges dans son ensemble et être force de propositions complémentaires et innovantes ;
- Garantir une situation fiscale, sociale et financière en conformité avec le cadre légal, stable et positive ou du moins équilibrée ;
- Comprendre les enjeux du projet artistique défendu par le théâtre et s'inscrire pleinement dans son état d'esprit et ses activités, nouer un dialogue ;
- Être titulaire des licences nécessaires aux diverses exploitations et autorisations administratives. Le théâtre dispose d'une licence IV de débit de boissons qu'il mettra à disposition de l'exploitant. Celui-ci sera responsable, le temps la convention, de sa gestion et des taxes et redevances qui en découlent.

Afin de lui permettre d'organiser son activité dans les meilleures conditions le théâtre lui communiquera :

- La programmation des spectacles et jauges de la saison suivante (septembre-juin), au plus tard en juin ;
- Au début de chaque mois, les tendances de fréquentation des spectacles connues à cette date et tirées des réservations en billetterie, ainsi que les éventuelles modifications apportées au programme initialement fourni.

Les cas particuliers

Le personnel du TNP et les équipes artistiques et techniques accueillies par le théâtre bénéficieront d'une réduction discutée d'un commun accord.

En accord avec le théâtre et en-dehors des soirs de représentation, l'exploitant pourra assurer des prestations pour des organismes extérieurs. Dans ce cas, il devra faire appel au prestataire de sécurité du théâtre et en assumera les frais.

Calendrier des fermetures

Le restaurant fermera pendant les périodes de fermeture du théâtre qui sont décidées au plus tard le 31 mars de chaque année.

La plupart du temps, la fermeture porte sur le mois d'août et une autre semaine dans l'année, généralement fin décembre.

Le mode de concertation entre l'exploitant et le théâtre

L'équipe du restaurant devra penser son activité en cohérence avec celle du théâtre, s'appuyer sur les outils de communication du théâtre pour faire exister le projet du restaurant au cœur de l'activité générale du lieu. Dans cet esprit, l'exploitant ne prendra pas de décision concernant la décoration ou l'animation du restaurant sans l'accord du théâtre. La tenue vestimentaire du personnel de restauration devra être simple et adaptée au service.

Les équipes respectives de l'exploitant et du théâtre seront en dialogue régulier. Le responsable du restaurant et le responsable de l'accueil du théâtre seront des interlocuteurs privilégiés au quotidien, ils travailleront en grande complicité pour la bonne harmonie des activités développées.

Chaque fin de saison, l'exploitant et la direction du théâtre se rencontreront pour un temps de concertation.

.....

Documents fournis :

- Plans de la brasserie, de la cuisine et du bar ;
- Constat d'huissier et inventaire du mobilier et matériel datant de 2021.

Pour candidater, merci de renvoyer avant le mardi 2 mai 2023 :

- Vos motivations,
- L'esprit du projet présenté,
- Une présentation et composition de l'équipe,
- La forme juridique d'exploitation souhaitée,
- Un plan financier pour le projet,
- Une proposition de carte de restauration le midi et les soirs de représentation indiquant les prix envisagés.

Des rencontres seront organisées avec les équipes dont le dossier aura été retenu **la semaine du 15 mai 2023.**

Le choix définitif interviendra **au plus tard le mercredi 31 mai 2023** pour une ouverture au public **le lundi 4 septembre 2023.**

Pour d'avantage d'informations ou pour visiter le lieu, merci de prendre contact avec Pauline Huillery, administratrice :

Par courriel : p.huillery@tnp-villeurbanne.com

Par téléphone : 04 78 03 30 30