

# NARBO — — VIA

## **APPEL A CANDIDATURE POUR L'ATTRIBUTION D'UNE AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC EN VUE DE L'EXPLOITATION D'UN RESTAURANT DANS LE MUSÉE NARBO VIA À NARBONNE**

### **Préambule – le musée Narbo Via**

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée a lancé en 2010 le projet de création d'un nouveau musée archéologique à Narbonne, afin de faire revivre la prestigieuse cité antique que fut cette ville, et de donner à tous la chance de redécouvrir ses collections exceptionnelles en les revalorisant à travers un site à la hauteur de son patrimoine et de son histoire. En charge de la maîtrise d'ouvrage du projet, la Région Occitanie / Pyrénées Méditerranée a mobilisé plus de 56 M€ sur ce nouveau musée qui a ouvert au public le 19 mai dernier.

A l'issue d'un concours international de maîtrise d'œuvre, le projet architectural a été confié à l'agence « Foster+Partners » — qui a déjà signé dans la région Occitanie des projets incontournables comme le Viaduc de Millau ou le Carré d'art à Nîmes — associé à Jean Capia, architecte d'opération et au studio Adrien Gardère pour la scénographie globale du lieu.

Le musée Narbo Via réunit des collections qui étaient conservées en différents lieux et les expose au sein d'un même espace. Ainsi, pour la première fois, des éléments lapidaires et des vestiges archéologiques de Narbonne sont présentés au public, et seront enrichis au fil des découvertes et des recherches.

Propriété de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, le musée Narbo Via est exploité par un Établissement Public de Coopération Culturelle Narbo Via (EPCC), dont les membres fondateurs sont la Région Occitanie, la Communauté d'agglomération du Grand Narbonne, la ville de Narbonne et l'Etat.

Narbo Via a pour objectif d'accueillir entre 100 000 et 150 000 visiteurs chaque année. Sur 2 700 m<sup>2</sup> d'espace d'exposition permanente et 500 m<sup>2</sup> d'espace d'exposition temporaire, il présente au public une collection exceptionnelle distribuée autour d'une galerie lapidaire et d'un atrium. Colonne vertébrale du musée, la galerie lapidaire présente près de 760 blocs lapidaires rassemblés au sein d'un mur monumental automatisé, capable d'agencer et de réorganiser les œuvres, de rendre compte de leurs histoires et de leurs spécificités. Véritable réserve ouverte, ce mur lapidaire est

également une bibliothèque innovante de pierres destiné à relier le public au travail d'étude et de recherche des archéologues, historiens ou scientifiques accueillis au sein du musée.

En écho à la collection permanente du musée et aux expositions temporaires, une programmation culturelle trimestrielle sera proposée aux visiteurs : ateliers pédagogiques, visites guidées, conférences, lectures, projections, événements et performances artistiques dans les espaces des collections et le jardin. Cette programmation proposera des rendez-vous festifs réguliers qui seront autant d'occasions pour les visiteurs de découvrir le musée autrement. A l'image des fêtes romaines, banquets, concerts, spectacles, projections, reconstitutions permettront de réunir les visiteurs, les artistes et les spécialistes autour d'une thématique historique, de pratiques artistiques, culinaires ou sportives pour goûter en famille ou entre amis aux joies de la découverte d'une manière conviviale, ludique et décalée.

Lieu de fabrique du savoir, Narbo Via dispose d'espaces dédiés à la recherche : salle d'études, laboratoire de restauration, réserves spécifiques accueillent scientifiques, archéologues, enseignants et étudiants autour des collections du musée et des collections issues de fouilles archéologiques. La connaissance sera mise directement au service du projet scientifique et culturel qui repose sur la création d'un lien fort entre recherche et médiation.

Pensé et conçu comme un véritable lieu de vie, le musée propose plusieurs espaces conviviaux dont un restaurant, une boutique, un auditorium et de grands jardins.

L'ambition est de faire du musée un lieu que l'on visite mais aussi un lieu que l'on fréquente, où l'on revient et se retrouve avec plaisir. La boutique, gérée par le musée, propose aux visiteurs un large panel d'ouvrages et d'éditions, des objets à l'image des collections du musée et des produits locaux en lien avec le territoire régional.

Située à l'entrée Est de la Ville de Narbonne, Narbo Via s'inscrit dans un projet de développement du territoire. Inséré dans une opération de requalification urbaine, son environnement direct est en pleine évolution : liaisons douces, voies vertes, Canal de la Robine, requalification des parkings, accessibilité et dessertes sont reconfigurées pour permettre un accueil privilégié des visiteurs du musée et des futurs habitants du quartier.

Narbo Via s'inscrit aussi dans un projet de valorisation des richesses patrimoniales narbonnaises et de développement touristique, sous l'égide notamment du Grand Site d'Occitanie « Narbonne Méditerranée ». Destination attractive de la côte méditerranéenne, Narbonne et ses environs accueillent chaque année plus de 11 millions de nuitées. Située à l'intersection des grandes routes touristiques et commerciales entre la France et l'Espagne, Toulouse et Montpellier, Narbonne s'affirme depuis la création de la nouvelle Région Occitanie comme un territoire d'échanges et de séjours de plus en plus important dans le domaine du tourisme de loisirs et du tourisme d'affaires.

Le restaurant, doté d'une cuisine professionnelle, de 70 couverts en intérieur et de 70 couverts en extérieur, est un espace ouvert sur le hall central du musée et s'étend sur la terrasse couverte par les poutres en béton, face au canal de la Robine. Partie prenante du musée, l'objectif est de le confier à un restaurateur professionnel dont le projet d'établissement entre en conversation avec le projet scientifique et culturel du musée, tout en disposant de sa propre identité. Un premier appel à projet, lancé par la région Occitanie en décembre 2019, ayant été infructueux, et l'ouverture au public ayant donc été réalisée sans restaurateur, il est souhaité d'ouvrir le restaurant du musée au plus tard durant le premier trimestre 2022 et de relancer pour cela un nouvel appel à candidature.

Le Musée, dont le restaurant fait partie, est propriété de la Région Occitanie et a été mis à disposition auprès de l'EPCC à compter du 1<sup>er</sup> avril 2020 conformément à l'arrêté préfectoral en date du 06 février 2020. L'EPCC Narbo Via, souhaite lancer une procédure d'appel à candidature, conformément à l'ordonnance n°2017- 562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, afin de sélectionner le titulaire d'occupation de ce lieu en vue de l'exploitation d'une activité de restauration au sein des locaux du musée.

Le présent document détaille le déroulement de la procédure d'appel à candidature et, notamment, les modalités de sélection des candidatures et des projets.

## Partie 1 : Présentation de la consultation

La présente consultation est soumise à l'Ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la Propriété des Personnes Publiques.

Conformément aux dispositions des articles L. 2122-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, l'EPCC Narbo Via organise une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence en vue de l'attribution d'une autorisation d'occupation temporaire des locaux dédiés à la restauration se trouvant dans l'enceinte du musée.

### A. Objet de la consultation

La présente mise en concurrence a pour objet l'octroi d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public, par la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels, en vue de l'exploitation des locaux à usage de restauration du musée Narbo Via, sis 50 avenue de Gruissan, nouvellement 2 avenue André Mècle 11100 Narbonne. Cette convention prendra effet au 2<sup>ème</sup> semestre 2021 pour une durée de 3 ans.

### DESIGNATION DES LIEUX

Le restaurant est situé dans l'enceinte du bâtiment, dans le hall d'entrée à proximité de l'accueil / billetterie et de la boutique du musée (plan général du musée fourni sur demande). Il s'ouvre donc sur le hall central ainsi que sur une terrasse extérieure face au canal de la Robine.

L'espace restaurant est composé de la manière suivante

- 181 m<sup>2</sup> à usage exclusif du restaurateur et équipé en cuisine professionnelle (cf. en annexes : détail des équipements prévus et plan d'aménagement de la cuisine),
- un espace d'environ 100 m<sup>2</sup> équipé de tables et de chaises, à destination des clients du restaurant pendant les heures d'ouverture du restaurant.

Ces espaces sont ouverts sur le hall général d'accueil, la terrasse et la boutique et ne peuvent être fermés ou dédiés à une unique fonction (accueil musée, boutique, restaurant). Il s'agit de circulations ouvertes pour l'ensemble des visiteurs. Par ailleurs, ces espaces équipés pourront être utilisés par le musée en dehors des horaires d'ouverture habituelle du restaurant et à l'occasion des vernissages des expositions.

- Un espace extérieur d'environ 100 m<sup>2</sup> équipé de tables et de chaises, à destination des clients du restaurant pendant les heures d'ouverture du restaurant. Ces espaces sont ouverts sur les extérieurs du musée et ne peuvent être fermés. Il s'agit de circulations ouvertes pour l'ensemble des visiteurs.

Ces espaces équipés pourront être utilisés par le musée en dehors des horaires d'ouverture habituelle du restaurant et à l'occasion des vernissages.

L'ensemble de l'exploitation représente 140 couverts assis décomposés comme suit :

- salle de restaurant dans le hall général du musée : 70 couverts
- terrasse couverte : 70 couverts

## **EQUIPEMENTS DES LIEUX**

Les équipements prévus par l'EPCC Narbo Via :

Une partie des équipements et matériels de la cuisine, de la plonge, de l'office sont fournis par l'EPCC Narbo Via (cf. liste en annexe) et à sa charge. Ils ont été installés dans le cadre des travaux d'aménagement de l'espace de restauration. La liste complète de ces équipements et matériels est détaillée en annexe.

La fourniture de mobilier a été prévue dans le cadre de l'opération de construction du Musée (tables et chaises intérieures et extérieures) par la Région Occitanie. Du mobilier spécifique pourra être ajouté par l'occupant, sous réserve de l'autorisation de l'EPCC Narbo Via en raison du maintien de la cohérence esthétique et architecturale d'ensemble de cet espace partagé et ouvert.

Les équipements à la charge de l'occupant

L'occupant fournit et prend à sa charge l'ensemble des équipements et matériels de cuisine et de service (vaisselles, petits matériels de cuisine et de service...) non mentionnés dans la liste en annexe. Ainsi, l'occupant prend à sa charge tous équipements et/ou matériels de cuisine, plonge et office spécifiques et nécessaires à la mise en œuvre de son projet. Le programme d'investissement ainsi envisagé par l'occupant devra faire l'objet d'un descriptif détaillé, illustré et chiffré, sur ce point fourni dans son projet.

## **LIENS ENTRE LE MUSEE ET LE RESTAURANT**

Le hall général d'accueil du musée est un espace mixte où coexistent différentes fonctions : l'accueil des usagers du musée (personnel du musée, intervenants extérieurs, visiteurs libres, groupes...), l'accueil des clients de la boutique, l'accueil des clients du restaurant, des visiteurs libres et promeneurs des espaces extérieurs du musée.

Par ailleurs, au niveau architectural, il existe une transparence entre les différents espaces : accueil et billetterie, boutique, début du parcours d'exposition, accueil de l'auditorium et restaurant.

Dès lors, cette implantation particulière du restaurant demande une mise en cohérence globale des différents espaces tout en permettant la singularité de chaque projet. Ainsi, sur le plan architectural et esthétique, le musée assurera pour l'ensemble des espaces les choix sur le mobilier et la mise en place de la signalétique directionnelle.

Le succès des deux projets dépend également de la bonne articulation des activités. Aussi, une attention particulière devra être portée par les candidats sur la cohérence de leur projet culinaire ou de service avec le projet du musée. La clientèle du musée attend en effet de pouvoir prendre un rafraîchissement ou une boisson chaude avant ou après sa visite du parcours permanent et de

l'exposition temporaire. Elle peut aussi demander une collation ou un repas composé de snacks salés et sucrés ou d'un plat et d'un dessert du jour de qualité, à des prix accessibles. Ces attentes seront également celles de la clientèle extérieure au musée susceptible de fréquenter le restaurant pour le déjeuner.

Par ailleurs, la programmation culturelle de l'EPCC propose certains ateliers, conférences, projections ou spectacles en nocturne ou tout au long de la journée. Certains de ces événements pourraient être organisés de concert avec le restaurant, voire sur les lieux du restaurant en accord entre les 2 parties au moins 2 mois à l'avance.

L'EPCC loue certains espaces du musée pour des événements privés.

Le restaurant sera également ouvert aux personnes extérieures au musée durant les horaires d'ouverture du musée. Si toutefois le titulaire souhaitait maintenir son activité en dehors des horaires d'ouverture du musée, il prendra à sa charge les frais engendrés par la sécurité du site avec la société attributaire du marché.

### **Critères de qualité attendus**

En termes de qualité gastronomique, les candidats proposeront une carte composée à partir de produits de saison valorisant les productions locales et méditerranéennes de qualité. Il pourra se baser pour la construction de cette offre sur le Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie et sur le Plan Alimentation du pacte vert adopté par le Conseil régional en juillet 2020. Par ailleurs, ces produits sont largement valorisés au sein de la marque Sud de France. Ce choix de produits permettra de développer une carte en adéquation avec la découverte de l'histoire du territoire méditerranéen, qui est l'un des objectifs de l'Etablissement. Les candidats décriront dans leur proposition les modalités de confection sur place des plats et menus proposés dans sa carte.

### **Modalités d'occupation et recommandations particulières**

La présente convention sera conclue sous le régime des occupations du domaine public non constitutives de droit réels, et régie par les seules règles du droit administratif, notamment les dispositions du Code Général de Propriété des Personnes Publiques (CGPPP).

Cette convention est exclue du champ d'application des baux commerciaux prévu aux articles L.145 et suivant du Code du Commerce.

La convention ne confèrera au(x) titulaire(s) aucun droit de maintien dans les lieux après cessation ou retrait pour quelque cause que ce soit.

Obligations du(es) futur(s) titulaire(s) :

Le futur titulaire s'engage expressément à :

- Assurer personnellement les obligations qui découlent de l'autorisation.
- Respecter l'affectation donnée aux locaux.
- Maintenir en bon état d'entretien, de fonctionnement et de propreté les locaux mis à disposition ainsi que le matériel et les équipements nécessaires à son activité mis à disposition.
- Respecter la législation en matière d'hygiène et de sécurité.

- S'acquitter de la redevance d'occupation telle que prévue dans l'appel à candidatures et précisée dans la convention d'occupation du domaine public

Le futur occupant devra également effectuer les démarches pour l'obtention des licences souhaitées notamment relatives aux débits de boissons. Il pourra, s'il le souhaite, se porter acquéreur d'une licence IV.

Il est à noter que le restaurant fait partie d'un établissement recevant du public (ERP) dont la catégorie et les capacités d'accueil seront établies par une commission de sécurité. Dès lors, le restaurant sera ouvert au public, sauf exception, uniquement pendant les heures d'ouverture du musée, heures pendant lesquelles le gardiennage et la sécurité de l'établissement est assuré par l'EPCC (présence d'au moins de gardiens donc 1 SIAPP).

En cas d'ouverture exceptionnelle du restaurant en dehors des heures d'ouverture du musée et à la demande de l'EPCC Narbo Via, le service de gardiennage et de sécurité sera prévu par l'EPCC Narbo Via et à la charge de l'EPCC Narbo Via.

En cas d'ouverture exceptionnelle du restaurant en dehors des heures d'ouverture du musée et à la demande du restaurateur, sur autorisation de l'EPCC Narbo Via, le service de gardiennage et de sécurité sera à la charge de l'occupant. L'ensemble de ces modalités seront précisées dans la convention d'occupation du domaine public signée avec le titulaire.

L'occupant devra par ailleurs veiller au respect des jauges d'accueil prescrites par la commission de sécurité.

De façon générale, le futur occupant s'engage à respecter toutes les obligations telles qu'elles seront prévues dans la convention d'occupation temporaire du domaine public dont il sera titulaire.

## **B. Modalités financières**

### 1° Redevance

En contrepartie de l'autorisation d'occupation qui lui est attribuée, des travaux et des équipements réalisés par la Région, l'occupation temporaire est consentie moyennant le paiement d'une redevance annuelle composée d'une part fixe et d'une part variable. La détermination et le montant de ces parts sera discutée entre les parties avant la signature de la convention d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public afin de rechercher la valorisation optimale dudit domaine occupé.

La part fixe établie permettra notamment de couvrir les charges fixes supportées par l'EPCC Narbo Via (amortissement des investissements ; la maintenance des équipements fournis ; certains frais d'exploitation mutualisés). Cette part fixe sera fixée entre 30 000 euros TTC et 80 000 euros TTC par an.

La part variable est calculée par l'application d'un pourcentage sur le chiffre d'affaire, conformément aux dispositions du CGPPP et notamment son article L. 2125-3.

Les candidats proposeront dans leur offre un montant de part fixe et un pourcentage de part variable qui peuvent évoluer sur les 3 années de la convention.

L'EPCC Narbo Via fixera à la suite de ces échanges elle-même, au plus tard lors de l'attribution de l'occupation, le montant de la redevance domaniale devant être versée par l'occupant.

Cette redevance sera payée annuellement selon l'échéancier fixé par la convention d'occupation temporaire.

## 2° Dépenses de fonctionnement

Les dépenses de fonctionnement liées à l'exploitation telles que prévues dans la convention d'occupation seront prises en charge par l'occupant directement et hors redevances (cf. fluides). Le paiement de ces charges sera effectué à la suite de l'émission d'un titre par l'EPCC Narbo Via.

## 3° Impôts, taxes et contributions

L'occupant supportera seul toutes les contributions, taxes et impôts de toute nature afférents à l'organisation et à la gestion de son activité.

## **Partie 2 : Organisation de la consultation**

### A. Retrait et dépôt des dossiers de candidatures

L'appel à projet est publié sur le site internet de l'EPCC Narbo Via, sur le site de la Région, sur le site de la CCI de l'Aude ainsi que sur les publications suivantes : L'Indépendant.

Avant finalisation des candidatures, une visite de la cuisine et de ses restaurants pourra être organisée le lundi 30 août. Les candidats qui souhaiteraient pouvoir y participer sont invités à s'inscrire auprès de Madame Sonia Julien, responsable du pôle Ressources de l'EPCC à l'adresse électronique suivante : [sonia.julien@narbovia.fr](mailto:sonia.julien@narbovia.fr).

Les dossiers de candidature seront à envoyer par courrier (cachet de la poste faisant foi) avant le 30 septembre 2021 à 12h à l'adresse ci-dessous :

EPCC Narbo Via  
Madame Valérie BROUSSELLE  
Directrice Générale  
50 avenue de Gruissan, nouvellement 2 avenue André Mècle  
11 100 NARBONNE

Les candidatures seront rédigées en langue française et pourront aussi être transmises par voie électronique à l'adresse ci-dessous :

[valerie.brousselle@narbovia.fr](mailto:valerie.brousselle@narbovia.fr)

Les candidatures réceptionnées, dont la date du cachet de la poste ou la date d'envoi du courrier électronique serait postérieure à la date et heure butoir fixée ci-dessus ne seront pas retenues.

### B. Contenu de l'appel à candidature

Chaque candidature doit comporter, à peine de rejet, les pièces suivantes :

- un extrait K BIS ou tout autre document attestant de la forme juridique du candidat ;

- les références professionnelles du candidat permettant d'apprécier ses compétences en matière de restauration ; le candidat pourra compléter ces éléments par tout renseignement qu'il jugera utile quand à ses références ;
- une fiche d'identification détaillée relative notamment à la forme juridique du candidat, raison sociale, adresse, date de début d'activité, capital social, nom du responsable, coordonnées précises, du responsable, références bancaires ;
- un certificat démontrant que le candidat est à jour de ses obligations fiscales et sociales
- un descriptif du projet indiquant à minima :
  - le projet de positionnement gastronomique présentant notamment le type de restauration proposée sur la journée, un engagement sur les conditions d'approvisionnement et de confection des plats (type de fournisseurs, chartes qualité, confection sur place, ...), une proposition de menu et de carte et la gamme tarifaire des prestations,
  - le positionnement du restaurant au sein du territoire et la stratégie de développement,
  - la dénomination projetée,
  - le programme d'investissements lié à la mise en œuvre du projet et à l'exploitation du restaurant,
  - un compte d'exploitation prévisionnelle sur trois ans,
  - les effectifs en personnel envisagés,
  - le planning de mise en œuvre,
  - les éventuels services ou animations proposés, l'ambiance générale souhaitée,
  - tout élément que le candidat jugera pertinent de préciser.

#### C. Critères de sélection des candidatures

Les propositions des candidats seront appréciées en fonction des critères suivants :

1. Le projet d'exploitation et le concept de restauration affecté d'un coefficient de 30 points,
  2. Les compétences et références en matière de restauration affectées d'un coefficient de 30 points,
  3. La qualité du programme d'investissement proposé au regard de son projet (adaptabilité du matériel et des équipements de cuisine, matériel de bonne qualité, technicité...) affecté d'un coefficient de 20 points,
  4. La stratégie de développement envisagée par le candidat affecté d'un coefficient de 10 points,
  5. La solidité financière du candidat, affectée d'un coefficient de 10 points.
- Le candidat retenu sera celui dont la proposition a recueilli le plus de points.

#### D. Examen des dossiers et choix des attributaires

L'EPCC Narbo Via examinera les candidatures sur le fondement des critères visés ci-dessus. Ce dernier se réserve la possibilité de demander la régularisation des dossiers en cas d'absence d'une des pièces listées au B du présent titre.

Un entretien sera organisé avec les candidats dont la candidature est recevable afin qu'ils présentent leur dossier et leur projet d'exploitation transmis.

Les points discutés et pris en compte par l'EPCC Narbo Via lors de ces entretiens seront ceux exclusivement qui auront été transmis dans les dossiers de candidature.

L'EPCC Narbo Via se réserve la possibilité de se rendre aux lieux d'exercice de l'activité, indiqués par les candidats ; le cas échéant, pour apprécier la qualité de l'offre de service.

Les candidats dont la candidature n'est pas recevable ou non sélectionnés à l'issue de la procédure en seront informés.

E. Abandon de l'appel à candidature

L'EPCC Narbo Via se réserve le droit de ne pas donner suite à la procédure.

Les candidats ne pourront, dans ce cas, prétendre à aucune indemnisation ou à un quelconque dédommagement envers la Région ou l'Etablissement public de coopération culturelle.

F. Renseignement complémentaire

Pour obtenir tout renseignement complémentaire ou effectuer des visites qui seraient nécessaires à leur candidature, les candidats devront adresser un mail au plus tard 5 jours avant la date limite de remise des candidatures fixée au 30 septembre 2021 à 12h dans le présent appel d'offre.

La demande devra être adressée à l'attention de Valérie BROUSSELLE à l'adresse suivante : [valerie.brousselle@narbovia.fr](mailto:valerie.brousselle@narbovia.fr).

Cet accord de visite à la disponibilité d'une personne pouvant les accueillir sur les lieux.