



Appel à candidatures

pour l'ouverture à l'année d'un service
d'hôtellerie et de restauration



Commune de l'Île de Houat

1. Contexte

Située au sud du golfe du Morbihan, à quelques encablures de la Baie de Quiberon, l'île de Houat se caractérise par ses espaces naturels préservés et son authenticité. Le bourg niché à l'aplomb du port Saint-Gildas abrite des bateaux de pêche aux couleurs éclatantes et des casiers entassés. C'est ici toute l'authenticité de l'île, dont la mer est la ressource première, inspiratrice de toutes activités humaines sur la commune.



Partout ailleurs, la nature est reine. En effet, le sentier pédestre, très découpé, ouvre un panorama sur les plus belles plages d'Europe, larges horizons de sable fin et doré glissant en pente douce vers l'eau cristalline. Pas un bruit, seulement celui des vagues et des oiseaux marins.



La commune compte 216 habitants à l'année (INSEE 2019) répartis dans 115 ménages et une part importante de résidences secondaires (62,6 %). Le principal enjeu pour la commune est de concilier son attractivité touristique estivale et le maintien sur l'île d'une population permanente et active à l'année.

2. Objet de l'appel à candidatures

Le présent appel à candidatures a pour objet d'autoriser l'occupation temporaire d'un ensemble bâti dépendant du domaine public de la commune, pour l'exploitation commerciale de l'hôtel-restaurant LA SIRENE. Il s'inscrit dans le cadre des dispositions des articles L. 2122-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques et à la délivrance des titres d'occupation du domaine public en vue d'une exploitation économique.



Situé en centre-bourg, cet hôtel-restaurant acquis par la commune en début d'année 2023 se dresse sur la voie d'accès principale depuis le port, sujet à un fort achalandage. Ce bien a été incorporé dans le domaine public dès son acquisition. En effet, son ouverture annuelle permettant de maintenir un service de restauration et d'hébergement accessible sur un territoire en carence et ses modalités de fonctionnement propres répondent à une mission de service public touristique. De plus, le bien est en outre doté d'un aménagement indispensable à l'exécution de cette mission de ce service public.

Enfin, cet établissement fait partie intégrante de l'activité économique et sociale de l'île. L'établissement est un employeur important et lieu de vie pour les habitants avec notamment la partie restaurant qui est très appréciée.

3. Conditions d'exploitations

A- L'établissement compte 17 chambres homologuées 3 étoiles (simples, doubles, triples) dont 3 grandes chambres mezzanines et suites pouvant accueillir de 4 à 7 personnes et deux salles de réunion. Il est possible d'apercevoir la mer de la majorité des chambres. Sa surface au sol est de 1 200 m² au total, répartis sur plusieurs étages. Son atout est de proposer des hébergements spécifiques pour le personnel. Un espace privatif type T1 *bis* d'environ 40 m² fait office de logement pour le gestionnaire.



Le rez-de-chaussée est dédié au service de restauration et aux cuisines. L'espace compte 4 salles distinctes (bar-brasserie, salle de restaurant, espace de réception, salle de petit-déjeuner...) auxquelles il faut rajouter une terrasse extérieure (sur le domaine public). La capacité maximum est de 140 couverts. L'établissement propose plusieurs types de restauration en fonction des saisons. Il fonctionne selon des menus à 36€ et 42€ ou à la carte en saison, service continu.

Une brasserie ^{et/ou} un service à l'ardoise sont proposés en période creuse, ainsi que des ventes à emporter pour le dîner ou le déjeuner.



La liste des équipements lourds est présentée en annexe.

Cet établissement est le plus grand de l'île et fonctionne *a minima* de mars à décembre, soit sur 10 mois. La saison touristique commence traditionnellement au mois d'avril pour se terminer fin septembre et parfois mi-octobre si les conditions météorologiques sont favorables. L'activité de l'établissement se concentre sur la haute-saison (juillet et août) puisque 65% du chiffre d'affaires annuel est réalisé sur cette période. La période creuse commence en novembre. Un regain d'activité est observé pendant les vacances de Noël.

Le bâtiment est en très bon état général, fonctionnel et bien entretenu. Il a fait l'objet récemment de travaux significatifs avec l'isolation par l'extérieur du bâtiment. Il répond aux exigences et contraintes imposées en matière d'hygiène, d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite et de sécurité.

L'établissement est référencé acteur éco-responsable au regard des actions engagées par l'établissement (tri des déchets, économies d'eau et d'énergie, sensibilisation des clients aux écogestes...). L'occupation des espaces est optimisée selon le niveau de fréquentation de l'établissement pour réduire les besoins énergétiques.

B- Une présence accrue et active sur les réseaux sociaux peut constituer une piste nouvelle en termes de commercialisation. Des travaux de décoration, notamment au niveau des chambres et de la salle de restaurant, peuvent permettre de renforcer l'attractivité commerciale. Un premier levier de croissance existe sur la clientèle « d'affaire » en dehors de la période estivale afin d'accroître le taux d'occupation de l'hôtel. Il peut être opportun de proposer en partenariat des offres packagées comprenant hébergement, restauration (sur place ou pique-nique) et activités de loisirs. Le second levier concerne la clientèle ouvrière qui privilégie aujourd'hui les locations chez l'habitant.

C- Le candidat est expressément averti que la commune demeure propriétaire du fonds de commerce associé à l'établissement. Elle confiera à l'occupant la charge de l'exploiter sur la durée de la convention d'occupation.

Le candidat est expressément averti qu'il ne pourra ni créer, ni constituer, ni revendiquer, ni exploiter de fonds de commerce à ce titre au cours de la durée de la convention d'occupation.

A ce titre, le contrat d'occupation du domaine public ne pourra pas recevoir la qualification de contrat de location-gérance.

4. Conditions financières

L'occupation temporaire du domaine public municipal sera consentie en contrepartie du versement d'une redevance qui tiendra compte des avantages de toute nature procurés à l'occupant, conformément aux dispositions de l'article L. 2125-3 du Code général de la propriété des personnes publiques.

Le mécanisme de redevance sera constitué d'une base minimale garantie (BMG) ne pouvant être inférieur à 48 000 euros par an, ainsi que d'une base variable (BV) assise sur le chiffre d'affaires HT réalisé annuellement dont le taux est déterminé par le candidat.

L'occupant fera son affaire de l'ensemble des dépenses relatives à l'exploitation de l'affaire, et notamment les dépenses de fluides (eau, électricité), ainsi que les assurances nécessaires, les contributions, taxes et impôts de toute nature afférents à l'organisation et à la gestion de la manifestation.

5. Modalités d'occupation du domaine public

La convention sera accordée *intuitu personae* à l'occupant. L'occupant sera tenu d'occuper lui-même et d'utiliser directement en son nom les biens et installations mis à sa disposition. Il peut être aidé d'employés dûment déclarés. L'autorisation d'occupation du domaine public est délivrée à titre temporaire, précaire et révocable.

L'occupant devra *au minimum* assurer une exploitation du 1^{er} mars au 1^{er} janvier.

L'occupant disposera du droit d'occuper l'emplacement mis à disposition exclusivement pour les activités ciblées dans le présent appel à candidature. Tout changement d'orientation devra faire l'objet d'une information préalable écrite adressée à la commune. La commune se réserve le droit de contrôler la conformité de l'activité exercée avec l'autorisation domaniale.

Toute sous-traitance de l'exploitation devra avoir été préalablement autorisée par la commune. Le gestionnaire principal demeurera personnellement responsable à l'égard de la commune, y compris de celles déléguées à un sous-traitant. La sous-traitance n'entraîne pas sous-occupation du domaine.

Les espaces mis à disposition appartiennent au domaine public de la commune. Par conséquent, la convention d'occupation privative du domaine public à conclure est un contrat administratif.

Le futur occupant prendra les espaces mis à disposition dans l'état où ils se trouvent. Il s'engagera à maintenir et à rendre les espaces mis à disposition dans le plus parfait état d'entretien et de propreté. Tout dommage éventuel qui serait constaté à l'issue de ces états des lieux, fera l'objet d'une remise en l'état initial par l'occupant ou à ses frais.

6. Durée de l'occupation

La convention sera conclue pour une durée d'un an, renouvelable deux fois par tacite reconduction. À l'expiration de ce délai, l'occupant ne bénéficiera d'aucun droit à son renouvellement.

En cas de non-respect des termes et obligations de la convention, la commune se réserve le droit de mettre fin au contrat, sous la réserve expresse de faire connaître sa décision à l'occupant avec un préavis de trois (3) mois.

La résiliation pour motif d'intérêt général donnera lieu au versement par la commune à l'occupant d'une indemnité correspondant aux immobilisations constituées dans le cadre du contrat et laissées en place, sur accord de la commune, en tenant compte d'une durée d'amortissement n'excédant pas la fin normale de la convention.

Les contestations qui pourraient s'élever au sujet de l'application de la convention relèvent de la compétence du Tribunal administratif.

7. Dépôt et contenu des candidatures

Le candidat est invité à fournir un dossier de candidature, rédigé en langue française, comprenant :

1. Une **note explicative du projet d'exploitation** au format libre indiquant notamment et de la façon la plus détaillée possible :
 - Les propositions concernant l'occupation temporaire des espaces et aménagements mis à disposition pour l'offre de restauration (type de prestation avec photo, type de locations envisagées avec gamme de prix, mobilier si besoin, etc.) ;
 - La liste de ses fournisseurs, l'origine des produits travaillés, la qualité des transformations envisagées et les éventuelles certifications (fait maison, agriculture biologique, commerce équitable, etc.), en présentant un prototype de carte. La part des produits artisanaux sera également indiquée ;
 - Le nombre d'hébergements s'agissant de l'offre d'hôtellerie, avec mention du personnel consacré et les tarifs projetés en tenant compte de la saisonnalité de l'activité touristique, des besoins hors saison pour les ouvriers ou autre prestataire ;
 - Les renseignements concernant son parcours (expériences précédentes) et son statut (type de société, coordonnées complètes, ainsi qu'un extrait de K bis ou équivalent) ;
 - Le taux de la base variable (BV) de la redevance assise sur chiffre d'affaires HT réalisé annuellement, ainsi que le montant de la base minimale garantie (BMG).
2. Un **compte d'exploitation prévisionnel** retraçant l'ensemble des charges et des produits attendus. Il détaillera les investissements prévus, leur chiffrage précis ainsi que leur amortissement prévisionnel sur 3 ans. Le cas échéant, un projet de financement validé par des organismes prêteurs, voire d'un apport personnel, pourra être adjoint au compte d'exploitation prévisionnel.
3. Une **attestation URSSAF** ou à défaut, une déclaration sur l'honneur, indiquant qu'il est en règle vis-à-vis de ses obligations fiscales et sociales, le cas échéant.
4. Une **attestation d'assurance** (responsabilité civile, risques professionnels...).
5. Si et seulement si le candidat envisage de confier à des sous-traitants une partie de la gestion, il joindra les renseignements suivants :
 - identité de l'organisme et de son responsable ;
 - statuts et déclaration de dépôt en Préfecture ;
 - extrait K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés en cours de validité s'il s'agit d'une société.

Tout candidat pourra solliciter une visite des lieux en présence d'un élu sur simple demande adressée à mairie-houat@wanadoo.fr.

Le dossier devra parvenir **au plus tard le 31 mars 2023** par mail à mairie-houat@wanadoo.fr ou par voie postale à l'attention du Maire, Le Bourg, 56170 Ile de Houat.

Les candidatures incomplètes, c'est-à-dire celles ne comprenant pas tous les documents exigés dans le présent avis, seront déclarées recevables. La commune réserve la possibilité de solliciter une régularisation par l'envoi des pièces manquantes dans un délai de 48h à compter de l'envoi de la demande.

Toute demande d'information complémentaire pourra être adressée à la même adresse.

Il est précisé que la commune n'est tenue par aucun délai pour la désignation du titulaire de la convention et qu'elle se réserve, en outre, le droit de ne pas donner suite l'appel à propositions. Aucune indemnisation n'est versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

8. Compléments ou modifications de l'appel à candidatures

La commune se réserve le droit d'apporter des compléments ou des modifications au dossier de consultation en les portant à la connaissance des candidats au plus tard dix jours calendaires avant la date limite fixée pour la réception des dossiers.

9. Examen des candidatures

A l'expiration du délai de réception des candidatures et des propositions, celles-ci seront examinées par une commission composée du Maire et de membres du conseil municipal, d'administratif et d'éventuelles personnes qualifiées.

Un barème sera déterminé en tenant compte des éléments suivants :

| | |
|--|-----------|
| Viabilité économique du projet <i>(dont [2] points comptant pour la valeur du taux de la redevance variable (BV), assise sur chiffre d'affaires HT réalisé annuellement, ainsi que la base minimale garantie (BMG), déterminée par le candidat.</i> | 6 points |
| Expérience préalable similaire | 6 points |
| Mise en valeur des produits locaux | 4 points |
| Intégration des enjeux environnementaux | 2 points |
| Qualité esthétique des aménagements projetés | 2 points |
| TOTAL | 20 points |

La commune se réserve la possibilité de prendre contact avec les candidats afin d'obtenir toute précision qu'elle jugera utile pour apprécier la teneur de leur offre, et notamment le droit de réclamer toute pièce qui lui semblera nécessaire.

À l'issue de l'instruction des dossiers, le conseil municipal retiendra un candidat et autorisera le Maire à signer une convention d'occupation temporaire du domaine public avec le candidat retenu.

Lorsque le candidat retenu aura signé la convention d'occupation temporaire du domaine public, il lui appartiendra de transmettre aux services compétents tout dossier technique qui pourraient s'avérer nécessaires.

L'attribution de la convention fait l'objet d'une mise en concurrence dans le respect des principes d'égalité d'accès et de traitement des opérateurs économiques.

A ce titre, L'occupant fournira une fois par an, à la date anniversaire de la signature de la convention :

- L'extrait du compte de résultat
- Le bilan comptable simplifié
- Le rapport annuel d'activités mentionnant :
 - o Chiffre d'affaires
 - o Fréquentation mois par mois

*

**

Annexe 1 – Liste des équipements

LOCAL PIZZA GALETTE

1 four pizza électrique neuf 2 niveaux (8 pizzas au total)

2 galetières électriques diamètre 30 cm environ

1 tour 3 portes positif : pizza/galette

1 armoire réfrigérée poisson

1 armoire réfrigérée viande

LOCAL ENTREE

1 tour 3 portes positif entrée

1 batteur

LOCAL CHAUD

1 four à pain 4 niveaux

1 piano 4 feux au gaz + plaque de cuisson centrale au gaz

2 friteuses 8 Litres

1 friteuse 15 litres

1 tour 3 portes positif crèmerie

1 frigo vitrée pour préparation

1 cellule de refroidissement/surgelation

PLONGE

1 plonge électrique à capot

COULOIR ATELIER

1 frigo 2 portes pour desserts

1 armoire haute pour sur stock été

1 armoire haute pour stockage vin supplémentaire été