

PROJET D'INSTALLATION D'UN RESTAURANT A AUZANCES

Dépôt des candidatures à p.nogrette@marcheetcombraille.fr
avant le 30 septembre 2026

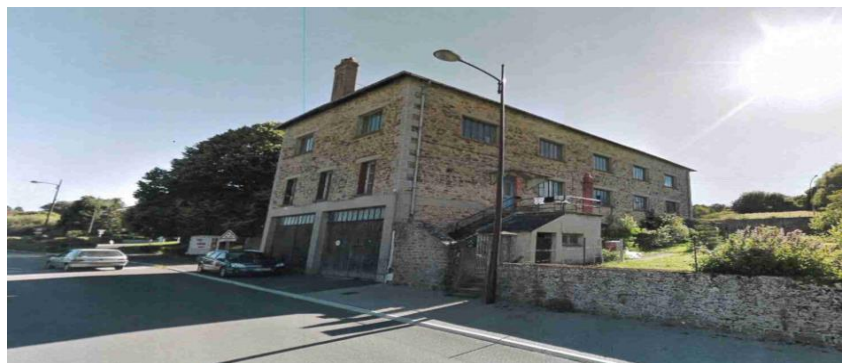
CAHIER DES CHARGES en date du 27 juillet 2026

Table des matières

- 1 Un restaurant à Auzances
- 2 Généralités
- 3 Responsabilité sociale
- 4 Soumission

1) Un restaurant à Auzances

1.1 Contexte:



Auzances est une commune de 1147 habitants située dans le département de la Creuse, en région Nouvelle Aquitaine, sur les terres verdoyantes et vallonnées de la Combraille, entre Auvergne et Limousin. Solidement campée à plus de 500 mètres d'altitude (point culminant : 624 m), la commune d'Auzances présente l'image d'un bourg centre très actif. Son patrimoine préservé et son environnement sauvegardé contribuent à l'attractivité de son territoire.

Auzances est situé à :

30 mn d'**Aubusson**

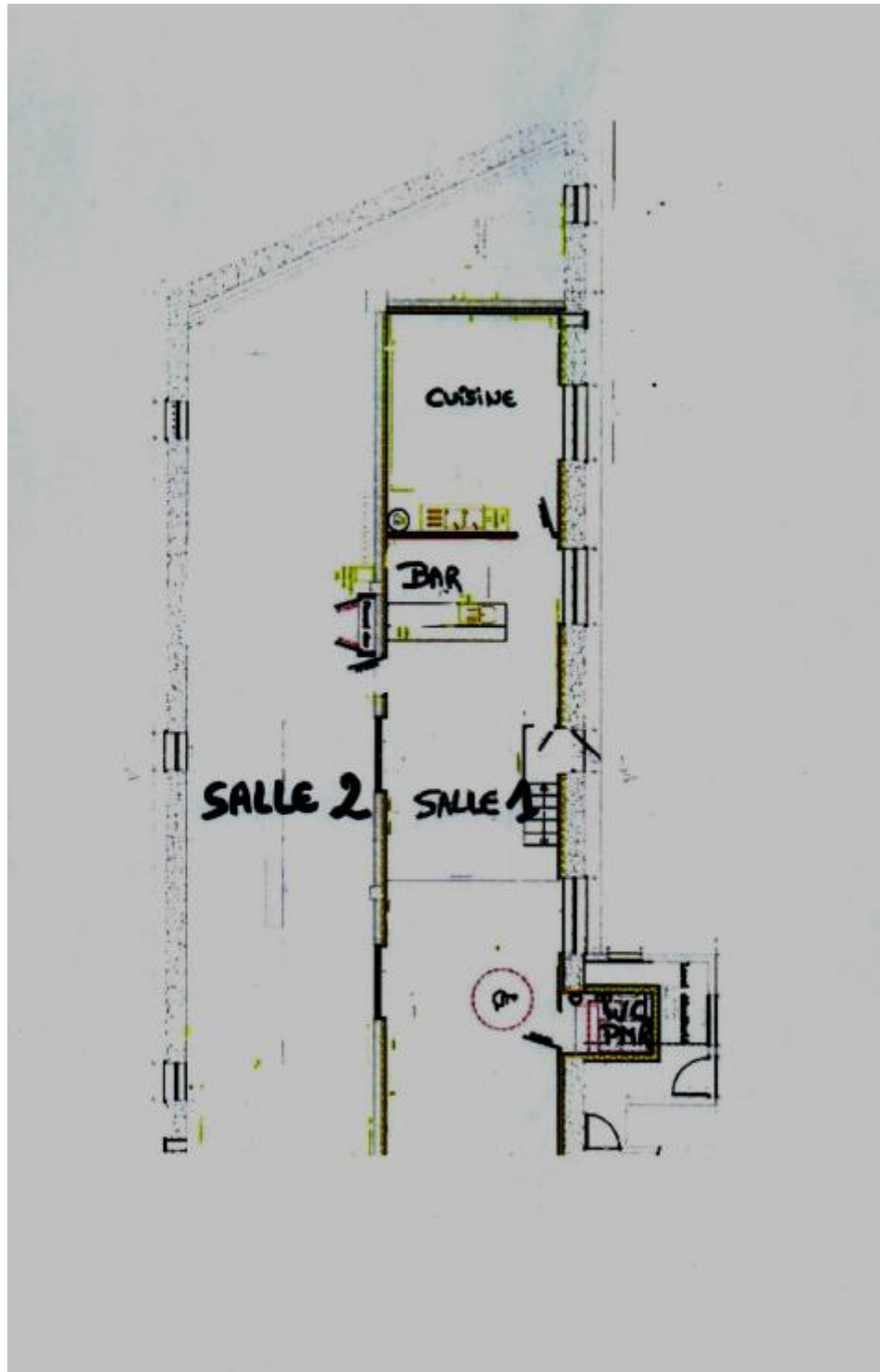
40mn de **Montluçon**

50 mn de **Guéret**

60mn de **Clermont Ferrand**

1.2 Le plan

L'ensemble immobilier se trouve sur la parcelle cadastrée AC 41 au 28 route de Montluçon à Auzances. Le restaurant se trouve sur l'artère principale de la commune (collège, EPHAD, salon de coiffure, à proximité d'un parking).



L'espace concerné est d'une superficie totale :

Côté droit : une salle - cuisine - bar - WC PMR: environ 93m²

Côté gauche : seconde salle : environ 125 m²

1.3 Visite du site

La visite du site est possible sur rendez-vous pris auprès de la Communauté de communes.

1.4 Le profil du prestataire

Le prestataire et son équipe devront être des professionnels de la restauration et avoir une expérience solide en cuisine. Ils devront également montrer leurs capacités de gestionnaire d'entreprises ainsi qu'une curiosité et une envie de s'inscrire dans la démarche du projet de la collectivité présenté ci-dessous.

En plus de remplir les critères fonctionnels, il pourra faire **preuve de créativité en proposant, dès l'étape du dossier de candidature, des idées ou des projets en marge des activités quotidiennes** : en relation par exemple avec les activités scolaires ou pédagogiques, encore de mise en valeur des produits des producteurs de proximité (circuits courts)

2) Généralités

2.1 Missions du restaurant

L'ambition placée par la Communauté de communes pour ce lieu est d'accueillir une restauration qualitative. Il devra remplir un service varié en réponse aux demandes d'une diversité de publics, en respectant les spécificités de chacun. Ce projet a l'ambition de répondre à une exigence de qualité de vie pour ce lieu et territoire.

3 grands domaines d'activités devront être couverts par le restaurateur, avec des exigences propres à chacun.

Un service de **restauration** ouvert le midi

Un service de **vente à emporter** avec des produits de qualité

Une proposition de service de **traiteur** pour divers évènements

Toutes les idées / propositions complémentaires sont néanmoins les bienvenues !

2.2 *Type de contrat*

Le bail commercial est prévu pour une durée minimale de 9 ans. Il est toutefois possible pour le locataire de résilier le contrat de bail lors des échéances triennales.

L'équipement dans la cuisine est non fourni. Le **Preneur** devra rembourser au **Bailleur**, en sus du loyer, la taxe foncière et de la taxe des ordures ménagères :

- Les dépenses d'entretien, de nettoyage, d'améliorations et de réparations courantes des lieux loués et des équipements,
- Les travaux d'embellissement dont le montant excède le coût du remplacement à l'identique,

Le loyer reste à définir.

3) **Responsabilité sociale**

3.1 *Inclusion et développement durable*

Le prestataire s'engage de plus à proposer sur son menu recourir / encourager la consommation de produits bio / locaux / équitables et mettre en avant les producteurs locaux.

4) **Soumission**

4.1 *Modalité de réponse*

Les candidats répondront à l'appel à projet par le biais d'un dossier reprenant les éléments du présent cahier des charges, en décrivant précisément leur concept, en présentant leur

expérience, en explicitant leurs moyens financiers et humains et en joignant leur proposition de carte.

4.2 Agenda et contacts

Les réponses à l'appel d'offre devront être envoyées par mail à Madame Prescillia NOGRETTE, Chargée de mission économie (p.nogrette@marcheetcombraille.fr) au plus tard le 30.09.2026.

La sélection se fera sous 10 jours maximum.

4.3 Critères de sélection

Les critères seront basés sur :

- L'adéquation du projet avec celui de la communauté de communes
- La qualité des produits
- La diversité de l'offre
- Les tarifs
- L'originalité
- L'adéquation (matériels/ humains)

4.4 Documents demandés :

- Lettre de présentation du projet
- Curriculum vitae
- Liste des principales expériences
- Exemple de menus / plats / prix
- Projet d'aménagement ou de décoration s'il y a
- Autres projets (événements / ateliers / autres, etc.)