

Appel à manifestation d'intérêt



* PERSPECTIVE COURSE SUR RESTAURANT, RUC INTERIEURE, ACCUEIL ET SALLE D'EXPOSITIONS

VILLE DU HAVRE

Département Culture, Patrimoine et Animation de la Ville
Service administratif et financier
1517 place de l'Hôtel de Ville
CS 40051
76084 Le Havre cedex

AMENAGEMENT ET EXPLOITATION D'UN ESPACE COMMERCIAL DE RESTAURATION DANS LE FUTUR CENTRE D'EXPOSITIONS ANTOINE RUFENACHT SITUE CHAUSSEE JOHN KENNEDY AU HAVRE

REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limites de remise des offres : vendredi 18 septembre 12 heures

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – LE PROJET

ARTICLE 2 – LE CADRE JURIDIQUE

ARTICLE 3 – LA PRESENTATION DU BIEN MIS A DISPOSITION

- 3-1. Description détaillée des espaces mis à disposition**
- 3-2. Espaces extérieurs et usages complémentaires**
- 3-3. Aménagement des locaux**
- 3-4. Obligations du futur exploitant**

ARTICLE 4 – LES MODALITES D'OCCUPATION ET D'EXPLOITATION

- 4-1. Durée de l'autorisation**
- 4-2. Conditions financières**
- 4-3. Travaux et aménagements**
- 4-4. Charges d'exploitation**
- 4-5. Conditions générales d'exploitation**

ARTICLE 5 - LE DOSSIER DE CONSULTATION

- 5-1. Contenu du dossier de consultation**
- 5-2. Modification de détails au dossier de consultation**
- 5-3. Questions sur le dossier de consultation**
- 5-4. Visite des lieux**
- 5-5. Conditions de remise des plis**
- 5-6. Indemnisation des candidats**

ARTICLE 6 – LA PRESENTATION DES PROPOSITIONS

- 6-1. Dossier d'admission et conditions**
- 6-2. Contenu de l'offre**
- 6-3. Langue de rédaction des propositions**
- 6-4. Remise du dossier**

ARTICLE 7 – LA PROCEDURE D'ATTRIBUTION ET CRITERES DE SELECTION

- 7-1. Critères de jugement des offres**
- 7-2. Négociations**
- 7-3. Procédure d'attribution**
- 7-4. Objectifs calendaires**
- 7-5. Impossibilité pour un candidat retenu d'exécuter ses engagements**



Le Centre d'Expositions Antoine Rufenacht situé chaussée John Kennedy au Havre (76), un site à fort pouvoir d'attraction :

- **600 m² dédiés aux expositions**, accueillant jusqu'à **trois expositions annuelles**.
- Une **programmation culturelle régulière, riche et variée** toute l'année, favorisant la fréquentation du site.
- **Près de 40 000 visiteurs attendus** chaque année : habitants, touristes, scolaires, groupes, professionnels et croisiéristes.
- Un **emplacement exceptionnel** sur le quai de Southampton, au cœur d'un secteur particulièrement fréquenté et attractif, bénéficiant d'une excellente visibilité avec un trafic moyen journalier ouvrable supérieur à **6 000 véhicules**.
- Face au **centre-ville reconstruit du Havre, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO**, et à proximité immédiate des principaux équipements culturels, dont le **MuMa**, Musée d'art moderne André Malraux, qui accueille jusqu'à **120 000 visiteurs par an**.
- Deux **aires de jeux très fréquentées** par les familles situées à proximité.
- Un cadre paysager privilégié, au sein d'une **promenade végétalisée de 23 000 m²** d'espaces verts.
- Face au terminal croisière du Havre, qui reçoit près de **430 000 passagers en escale chaque année**.
- Une **offre de restauration et de bars déjà présente**, participant à la vitalité et à l'attractivité du secteur.
- **Au pied de la Catène de Containers de Vincent Ganivet**, œuvre emblématique du parcours artistique *Un Été Au Havre*, événement d'art contemporain reconnu contribuant chaque été au rayonnement touristique de la ville.
- **Une vue panoramique remarquable sur l'avant-port et l'activité maritime**, signature du paysage havrais.

En décembre prochain, la Ville du Havre ouvrira le **Centre d'Expositions Antoine Rufenacht**, un nouvel établissement dédié à l'art contemporain. Situé en lieu et place de l'ancien LH Port Center, entièrement revisité, l'établissement intègre l'équipe du Centre Régional d'Art Contemporain du Havre **Le Portique** et offre de nouvelles perspectives à l'art contemporain.

Au cœur de la promenade culturelle du quai, dans un environnement portuaire et industriel, le Centre d'Expositions Antoine Rufenacht développe un **projet artistique en prise avec les enjeux contemporains**, notamment environnementaux et sociaux. Dans la continuité des activités du **Portique**, il accueillera des **expositions temporaires coproduites** avec des **partenaires nationaux et internationaux** et contribuera au **soutien de la création contemporaine**.

Le bâtiment se caractérise par une **architecture largement vitrée et ouverte sur l'espace public**. Sa configuration, structurée autour d'une **rue traversante**, favorise une **circulation** fluide des publics et une forte **visibilité** depuis l'extérieur, contribuant à son attractivité.

Outre ses espaces d'exposition, le centre comprendra une **boutique** et un **restaurant**, objet du présent appel à manifestation d'intérêt.

La **boutique**, d'une surface d'environ 80 m², bénéficie de larges baies vitrées rendant son offre visible depuis l'extérieur. Elle proposera une sélection d'ouvrages, d'objets de design, d'articles cadeaux, de produits originaux, de petite décoration, de papeterie et d'accessoires, en complément de l'offre culturelle et commerciale existante à l'échelle de la ville.

Le restaurant, d'une superficie d'environ **270 m²**, profite d'une situation remarquable face à la mer et au terminal croisière, au cœur d'un **environnement touristique, culturel et familial particulièrement dynamique**. Il dispose d'une **mezzanine** et d'un **salon privatif**, permettant le développement d'une offre diversifiée.

Le projet pourra intégrer une activité de restauration classique, petite restauration, salon de thé, petit-déjeuner, ainsi que des prestations événementielles, privatisations et réceptions en lien avec l'activité du Centre d'Expositions. Il doit constituer **un lieu de vie attractif**, contribuant à la **fréquentation** et à **l'animation du site**. Orientée à l'ouest, la **terrasse**, dont l'exploitation est laissée à l'appréciation du candidat, offre un cadre privilégié en fin de journée.

L'esprit du projet :

Intégré au Centre d'Expositions Antoine Rufenacht, le restaurant contribue à la qualité d'accueil et à l'animation du site. Une attention particulière sera portée aux projets qui proposent :

- une restauration qualitative ;
- un lieu convivial ouvert à tous les publics ;
- une offre attractive pour les visiteurs du centre et cohérente avec ses activités ;
- une activité autonome capable de fonctionner au-delà des seuls horaires d'ouverture du centre ;
- une démarche écoresponsable privilégiant les produits locaux, de saison ou issus de circuits courts.

ARTICLE 2 – LE CADRE JURIDIQUE

Le présent appel à manifestation d'intérêt a pour objet de sélectionner un exploitant chargé de l'**aménagement** et de l'**exploitation** du restaurant au sein du futur Centre d'Expositions Antoine Rufenacht au Havre, chaussée John Kennedy.

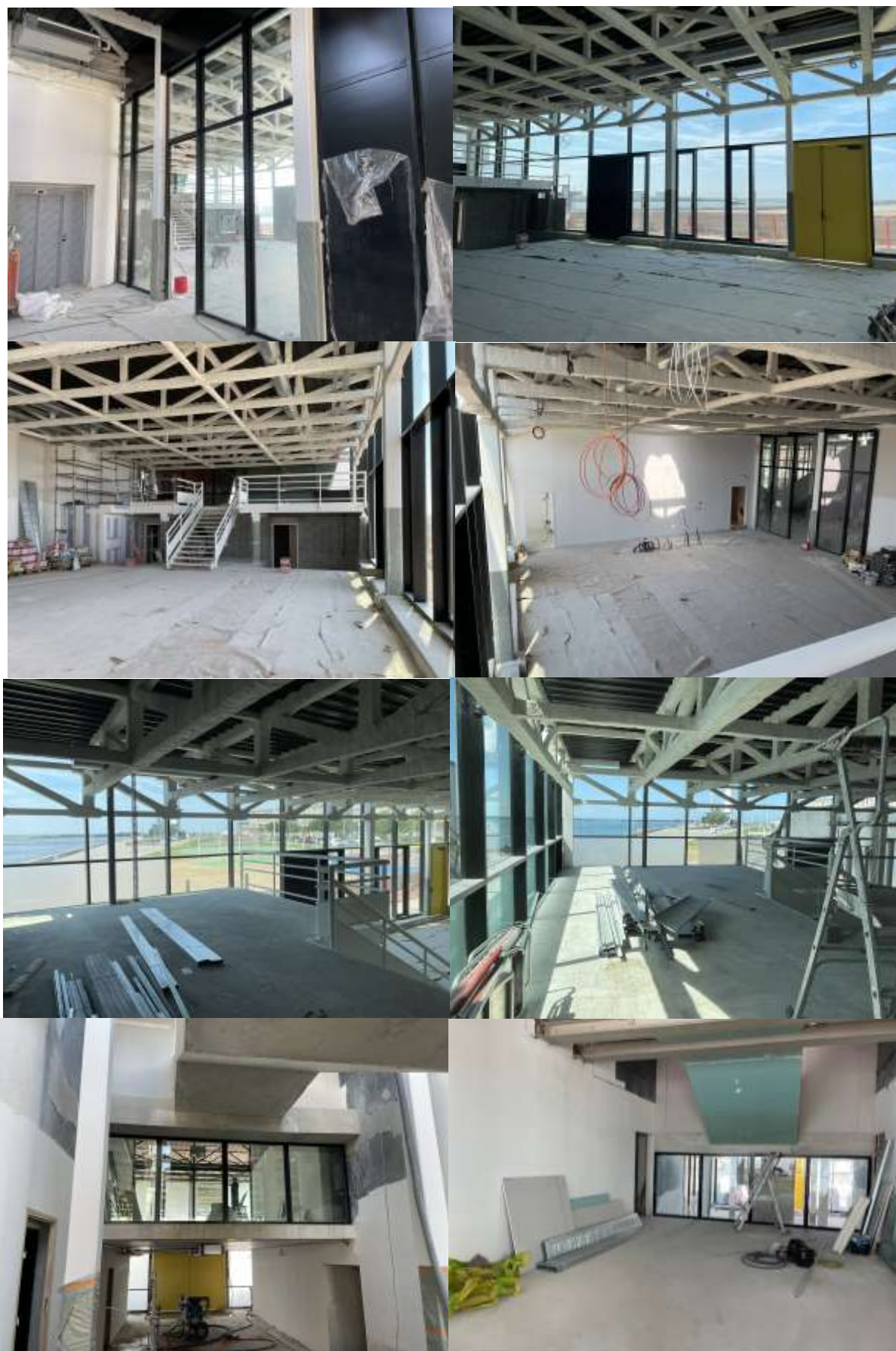
L'occupation donnera lieu à la signature d'une **Convention d'Occupation Temporaire du domaine public**, conclue conformément aux dispositions du code général de la propriété des personnes publiques.

La présente convention est consentie à **titre précaire, personnel, révocable et intuitu personae**. Elle ne peut faire l'objet **d'aucune cession, transmission, sous-location ou mise à disposition au profit d'un tiers**, sauf accord préalable et exprès de la Ville lorsque la réglementation applicable le permet.

Les dispositions détaillées figurent dans le projet de convention joint au dossier de d'Appel à Manifestation d'Intérêt.

ARTICLE 3 – LA PRESENTATION DU BIEN MIS A DISPOSITION







La présente consultation porte sur l'**aménagement** et l'**exploitation du restaurant** situé au sein du Centre d'Expositions Antoine Rufenacht, disposant d'une entrée indépendante à l'ouest et pouvant fonctionner de manière autonome par rapport au Centre.

Le restaurant devra assurer, tout au long de l'année, une offre de **restauration de qualité, adaptée à la diversité des publics fréquentant le secteur**. Les candidats sont invités à privilégier les produits locaux, de saison et issus de circuits courts.

3-1. Description détaillée des espaces mis à disposition

À titre indicatif, les locaux mis à disposition comprennent :

- une salle de restauration d'une superficie de **271,50 m²**, mezzanine comprise ;
- un salon privatif d'une superficie de **60,40 m²** ;
- une salle de réserve et de préparation d'une superficie de **43,10 m²** ;
- un local logistique et personnel d'une superficie de **23,60 m²**.

Le restaurant dispose également de sanitaires indépendants réservés à son exploitation.

L'effectif maximal admissible est fixé à :

- **93 personnes** dans la salle de restauration, mezzanine comprise ;

- **19 personnes** dans le salon privatif.

Il est précisé que l'**accès des personnes à mobilité réduite** à la **mezzanine** et au **salon privatif** est conditionné aux horaires d'ouverture du Centre d'Expositions Antoine Rufenacht, l'ascenseur desservant ces espaces étant situé dans la rue couverte du bâtiment, qui sera fermée en dehors des horaires d'ouverture du Centre.

Les candidats sont invités à tenir compte de cette contrainte dans l'organisation de leur activité.

L'Occupant pourra, s'il le souhaite, intégrer à son projet l'**usage de la terrasse située au niveau R+3** du Centre d'Expositions. L'intégration de cet espace d'environ **193m²** dans l'offre d'exploitation demeure facultative et son absence de valorisation ne saurait constituer un motif de rejet de la candidature.

Cette terrasse est équipée d'alimentations électriques mais ne dispose pas d'arrivée d'eau.

Il est précisé que l'accès à cette terrasse est uniquement possible pendant les horaires d'ouverture du Centre d'Expositions Antoine Rufenacht ou devra faire l'objet d'une organisation spécifique en termes de sécurité, de sûreté et de sécurité incendie. Sa capacité maximale d'accueil est fixée à **97 personnes**.

Les **livraisons** s'effectueront par l'entrée extérieure du restaurant le matin avant 11h00.

3-2. Espaces extérieurs et usages complémentaires

L'exploitant pourra développer son activité sur une **terrasse extérieure stricte** composée exclusivement de mobilier léger (tables, chaises et parasols) implantée sur l'espace vert situé en façade du restaurant côté aire de jeux pour enfants.

L'exploitation de cette terrasse extérieure fera l'objet d'une autorisation distincte d'occupation du domaine public et donnera lieu au paiement d'une redevance spécifique selon le tarif en vigueur au moment de l'autorisation.

Par ailleurs, l'exploitant pourra, s'il le souhaite, consacrer ponctuellement une partie des espaces à des activités complémentaires compatibles avec la vocation du lieu telles que des salons de lecture, rencontres, ateliers, animations culturelles ou activités manuelles.

3-3. Aménagement des locaux

Après sélection du candidat, la Ville définira conjointement avec celui-ci les aménagements nécessaires au déploiement de son activité.

La Ville prendra en charge une partie des travaux d'aménagement de la cuisine et du bar dans la limite d'une enveloppe maximale de 200 000 € HT.

L'exploitant prendra en charge le reste des équipements et des aménagements nécessaires à son activité. Les propositions d'aménagement devront respecter **l'identité architecturale du bâtiment ainsi que la charte chromatique applicable au site.**

Les aménagements et équipements réalisés par l'exploitant pourront faire l'objet d'un rachat par la Ville du Havre à l'issue de la convention d'occupation temporaire. **Ce rachat sera limité à la valeur nette comptable des équipements et aménagements dont la durée d'amortissement excède la durée de la convention.**

3-4. Obligations du futur exploitant

Le candidat retenu aura notamment à sa charge :

- le financement des équipements, mobiliers et aménagements complémentaires nécessaires à l'exploitation du restaurant ;
- l'installation et l'aménagement des espaces mis à disposition à partir des réseaux et équipements existants ;
- l'exploitation du restaurant et son maintien en parfait état de fonctionnement ;
- la souscription des assurances nécessaires à l'exercice de son activité ;
- l'obtention des autorisations administratives et réglementaires requises ;
- la remise en état des lieux dans les conditions prévues par la convention d'occupation à l'issue de celle-ci.

ARTICLE 4 – LES MODALITES D'OCCUPATION ET D'EXPLOITATION

4-1. Durée de l'autorisation

L'occupation des locaux donnera lieu à la signature d'une **Convention d'Occupation Temporaire du domaine public** d'une durée de **7 ans** à compter de la mise à disposition effective des locaux, prévue à l'issue des travaux d'aménagement du local au sein du Centre d'Expositions Antoine Rufenacht, soit dès janvier 2027.

Cette durée est donnée à titre indicatif et pourra être adaptée en fonction de la date effective de livraison des travaux réalisés par la ville dans le local sans remettre en cause l'économie générale du projet.

4-2. Conditions financières

En contrepartie de la mise à disposition des espaces, l'exploitant versera à la Ville du Havre une redevance d'occupation composée :

- d'une part fixe de **24 000 € HT par an, révisée annuellement** ;
- d'une part variable correspondant à **2 % du chiffre d'affaires hors taxes** réalisé dans le cadre de l'exploitation du restaurant.

Afin d'accompagner le démarrage de l'activité, les conditions suivantes seront appliquées :

- **redevance de 5 000 € HT la première année** comprenant une **période d'exonération totale de six mois maximum** correspondant à la phase travaux. Si les travaux sont

achevés et la date d'ouverture du restaurant au public intervient avant cette période de 6 mois, la redevance facturée pour **la première année de la convention sera basée sur 10 000 € HT/an, au prorata de la durée restant à courir** entre la date d'ouverture du restaurant et la fin de la première année du contrat.

- **redevance de 18 000 € HT** pour l'année suivante, augmentée d'une part variable correspondant à **2 % du chiffre d'affaires hors taxes** ;
- **redevance de 24 000 € HT** par an à compter de la troisième année de la convention, augmentée d'une part variable correspondant à **2 % du chiffre d'affaires hors taxes**.

La redevance sera assujettie à la TVA, au taux en vigueur. Les modalités précises de calcul, de déclaration et de paiement de la redevance figurent dans le projet de convention joint au dossier de consultation.

4-3. Charges d'exploitation

L'exploitant souscrira directement auprès des fournisseurs concernés les **abonnements nécessaires à son activité** et supportera l'ensemble des consommations correspondantes, notamment :

- eau ;
- électricité ;
- télécommunications ;
- internet ;
- tout autre service utile à l'exploitation.

Les prestations d'entretien, de contrôle et de maintenance du système de chauffage, des installations électriques, de l'alarme incendie, des extincteurs, de l'ascenseur, du traitement d'air et des portes automatiques seront refacturées annuellement à l'exploitant par la Ville, au prorata de la surface occupée.

4-5. Conditions générales d'exploitation

L'activité de restauration devra être exercée de manière continue pendant toute la durée de l'autorisation.

Le restaurant devra être ouvert, au minimum, pendant les horaires d'ouverture du Centre d'Expositions Antoine Rufenacht à savoir :

- **Basse saison** (d'octobre à avril) : 11h-18h du mercredi au dimanche
- **Haute saison** (de mai à septembre) : 11h-19h du mardi au dimanche

Ces horaires sont donnés à titre indicatif et pourront faire l'objet de modifications. Il n'y aura aucune diminution de redevance en cas de modification des horaires du Centre d'Expositions.

Toutefois, l'entrée du restaurant étant indépendante et étant dissociée de celle du centre d'expositions, **ses horaires d'ouverture pourront être plus étendus, sous réserve qu'il soit au minimum ouvert durant les périodes d'ouverture du centre.**

Il convient de préciser que l'**accès des personnes à mobilité réduite** à la **mezzanine** et au **salon privatif** est conditionné aux horaires d'ouverture du Centre d'Expositions Antoine Rufenacht, l'ascenseur desservant ces espaces étant situé dans la rue couverte du bâtiment, qui sera fermé en dehors des horaires d'ouverture du Centre.

ARTICLE 5 – DOSSIER DE CONSULTATION

5-1. Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

- le présent règlement de la consultation ;
- le projet de convention* ;
- le document de répartition des obligations entre locataire et propriétaire ;
- la note sur l'organisation du restaurant ;
- la charte chromatique du bâtiment ;
- le plan du rez-de-chaussée ;
- le plan du niveau R+1 ;
- le plan de la terrasse R+3 ;
- les mesures de réduction de l'impact environnemental.

** Il est précisé que le projet de convention pourra être amené à évoluer sans que cela ne représente de modifications substantielles. A titre d'exemple, les dates d'installation dans les locaux, les horaires d'ouverture du centre d'art pourront être modifiées sans que cela ne vienne perturber la durée totale de l'autorisation d'occupation. De même, les clauses relatives aux aménagements et installations ainsi que les clauses relatives à la sécurité et aux conditions techniques spécifiques pourront être ajustées et précisées.*

Le dossier de consultation est accessible sur la plateforme <https://www.mpe76.fr> et sur le site internet de la Ville du Havre.

5-2. Modification de détails au dossier de consultation

La Ville du Havre se réserve le droit d'apporter au plus tard dix jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détails au dossier de consultation.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

5-3. Questions sur le dossier de consultation

Dans un double souci de transparence et d'égalité entre les candidats, les **réponses aux questions de candidats** formulées par la Ville du Havre seront **portées à la connaissance de**

tous les candidats ayant retirés le présent règlement de consultation, simultanément et dans les mêmes conditions, au plus tard dans un délai de 5 jours calendaires avant la date limite de réception des offres.

Aucune suite ne sera donnée aux demandes de renseignements des candidats adressées à la Ville du Havre au-delà de 8 jours calendaires avant la date limite de réception des offres.

5-4. Visite des lieux

Une visite des lieux est **obligatoire** avant la remise des offres.

Les demandes de visite s'effectuent par mail auprès Garance ROSPAPE, garance.rospace@lehavre.fr qui fixera les rendez-vous avec les candidats **entre le 17 août et le 11 septembre 2026**.

5-5. Conditions de remise des plis

La remise des offres s'opère par transmission électronique à l'adresse suivante :

<https://www.mpe76.fr>

La Ville du Havre se réserve le droit de mettre fin à la consultation à tout moment, pour motif d'intérêt général ou si aucune solution satisfaisante ne se dégage de la consultation ou de la négociation. Dans cette éventualité, les candidats ne sauraient faire valoir un quelconque droit à indemnité.

5-6. Indemnisation des candidats

Aucune indemnisation ne sera due au titre des études et prestations effectuées par les candidats, que ce soit pour la remise des offres ou dans le cadre de la négociation ultérieure de ces offres.

ARTICLE 6 – LA PRESENTATION DES PROPOSITIONS

6-1. Dossier d'admission et conditions

Le candidat remet un dossier qui permettra de déterminer son admissibilité.

- Un courrier faisant acte de candidature.
- Le candidat fournit une présentation sommaire de ses capacités gastronomiques et économiques, son expérience, des documents décrivant ses garanties financières et professionnelles (établissements déjà gérés, années d'expérience, chiffres d'affaires des trois dernières années, comptes sociaux, capacités financières et d'investissement, capacités de gestion et de management – présentation de l'équipe, moyens humains, compétences et qualifications, attestations d'assurance, attestation de formation hygiène et sécurité, références professionnelles dans le domaine de la restauration, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitation).

- Les certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations.
- Un justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait de Kbis) ou au répertoire des métiers, ou les statuts avec arrêté de constitution de l'association.
- L'extrait de casier judiciaire n°2 (ou attestation sur l'honneur).
- La copie du ou des jugements prononcés lorsque l'entreprise est en redressement judiciaire.
- Toute référence ou document susceptible d'appuyer l'aptitude du candidat à assurer l'exploitation du domaine public.

Un candidat dont les capacités seront jugées insuffisantes au regard des éléments de candidature fournis sera éliminé.

6-2. Contenu de l'offre

Les projets seront jugés sur la base d'un mémoire technique contenant les éléments suivants :

Présentation générale du projet :

- a) le nom envisagé pour l'établissement ;
- b) le type de cuisine proposé, les tarifs, les activités et/ou prestations envisagées ainsi que l'emprise des activités (terrasse extérieure, terrasse R+3...) ;
- c) les caractéristiques esthétiques des aménagements proposés et le type de maîtrise d'œuvre ;
- d) la forme juridique de la société et le nom des associés le cas échéant ;
- e) un plan de financement ;
- f) les mesures de réduction de l'impact environnemental conformément à l'annexe jointe à la présente consultation.

Le candidat joint également à son offre un engagement sur l'honneur signé à porter le projet jusqu'à son terme (sous conditions d'obtention des autorisations administratives et des financements bancaires nécessaires) et à ne pas laisser le site « en sommeil ».

6-3. Langue de rédaction des propositions

Les propositions doivent être rédigées en langue française.

6-4. Remise du dossier

Le dossier devra être impérativement transmis avant la date et l'heure indiquées sur la page de garde de ce règlement de consultation par transmission électronique à l'adresse suivante :

<https://www.mpe76.fr>

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ne seront pas examinés.

ARTICLE 7 – LA PROCEDURE D'ATTRIBUTION ET CRITERES DE SELECTION

7-1. Critères de jugement des offres

1/ Qualité et valeur technique du projet (identité, type d'offre de restauration, fonctionnement, cohérence avec les activités du centre ...) : 50 points

2/ Faisabilité économique du projet (business plan, références...) : 50 points

Le candidat obtient une note pour chacun des critères. Une note globale résultera ainsi de l'addition des notes de chacun des critères. La note la plus haute déterminera le candidat retenu. En cas d'égalité entre les candidats, celui présentant la meilleure note sur le critère qualité du projet sera privilégié.

La ville du Havre procède à l'élimination des offres arrivées hors délai, incomplètes ou dont le contenu est manifestement incompatible avec une exigence impérative du cahier des charges.

7-2. Négociations

La ville du Havre peut librement et de sa seule initiative décider d'engager ou de ne pas engager des discussions avec tout ou partie des candidats ; celles-ci ne constituent ni une obligation pour la Ville ni un droit pour les candidats qui demeurent tenus par leurs offres initiales.

Elle peut choisir de n'engager ces discussions qu'avec un seul candidat. Si elle décide de ne discuter qu'avec un seul candidat, ou qu'avec certains des candidats seulement, ces candidats sont ceux dont les offres initiales, classées en fonction de l'ensemble des critères de sélection sont les plus avantageuses.

Ces discussions visent à apporter des clarifications ou à améliorer les offres initiales.

Suite à cette phase de la procédure, les candidats devront faire parvenir à la ville du Havre une contre-proposition qui sera analysée sous 21 jours calendaires, lors d'un second tour, en fonction des critères énoncés à l'article 7-1 du présent règlement de la consultation.

7-3. Procédure d'attribution

La Ville du Havre étudiera les dossiers admissibles.

Dans un premier temps, celle-ci rendra un avis sur les offres initiales avant négociation (1^{er} tour).

Dans un second temps, elle examinera le rapport d'analyse des offres définitives, après négociation, et rendra un avis sur le lauréat de la consultation (2^{ème} tour).

7-4. Objectifs calendaires

- **18/09/2026 à 12h00** : date limite de réception des offres du 1^{er} tour
- **09/10/2026** : invitation possible à un ou plusieurs candidats de remettre à la Ville du Havre les éléments complémentaires
- **23/11/2026** : date limite de réception des offres du 2nd tour
- **Janvier 2027** : validation par les instances et signature de la Convention d'Occupation Temporaire

Ce calendrier est communiqué à titre indicatif. La Ville se réserve la possibilité de modifier les échéances et d'adapter le calendrier de la consultation en fonction de l'avancement de la procédure et des nécessités du projet.