



LA STATION DE LA HAUTE ARDENNE – NATURE SPORTS CENTRE – APPEL À PROJETS

REMISE EN CONCESSION DE LA CAFETERIA/RESTAURANT

LA STATION de la Haute Ardenne, gérée par l'A.S.B.L. Piste de ski de la Baraque de Fraiture situé à Vielsalm, dans un écrin de verdure entourée de forêts non loin de la sortie 50 de la E25, à 652 mètres d'altitude, désire confier à un restaurateur la gestion de la cafétéria/restaurant dénommée « Le Chalet de La Station », qui bénéficie notamment d'un extérieur panoramique de 150 m² donnant sur la piste de ski ou l'aménagement d'une terrasse est possible.

Cet espace exceptionnel sera mis en gestion par le biais d'un contrat de concession pour une durée de 3 ans, éventuellement renouvelable en fonction d'une évaluation de la qualité des prestations du concessionnaire.

Le projet devra répondre aux critères décrits ci-dessous.

DESCRIPTION

1) **Rez de chaussée**

- a) La cuisine est de type industriel. Le câblage électrique est placé pour alimenter la cuisine et diverses machines la composant (hotte, frigo...). Ce grand local est équipé d'un monte- plat.
- b) Une grande réserve dans la cuisine, pour le stockage de marchandises diverses, une autre réserve au sous-sol, avec notamment l'accès aux futs. L'éclairage est de type néon classique.
- c) Local poubelles sont dans un espace cloisonné en extérieur.
- d) Les locaux sont carrelés au sol et plafonnés, à l'exception, des réserves non plafonnées.
- e) Depuis l'étage, l'accès aux toilettes et au vestiaire se fait par un escalier intérieur. Pour les fournisseurs, l'accès au local technique se fera par une porte de service se situant à l'arrière du bâtiment.

- f) Cafétéria avec bar et avec salle de restaurant couverte de 94 m² + 18 m² de bar.
- g) Chauffage au mazout, éclairage de type néon classique dans la salle.
- h) Portes fenêtres avec vue sur la piste qui offrent un accès vers l'extérieur

2) **Sous-sol**

- a) Les locaux sanitaires sont équipés de 2 WC pour hommes et 2 WC pour dames. Alimentation en eau chaude pour les éviers.
- b) Un vestiaire/douche adjoint aux WC.

COMPOSITION

1) **Rez de chaussée**

Hall d'accès + escalier	8 x 1,7 m	13,6 m ²
Hall d'accès toilettes	6,5 x 1,2 m	7,8 m ²
Wc hommes	+/- 3,5 x 1,8 m	6,3 m ²
Wc femmes	+/- 3,1 x 2,3 + 1,8 x 1,1	9,11 m ²
Local cuisine et vaisselle	8 x 4 m	32 m ²
Hall service	+/- 2,5 x 3,5 m	8,75 m ²
Local poubelle + chaufferie	1,6 x 3,5	5,6 m ²
Vestiaire + wc	2,9 x 1,6 m	4,64 m ²
Local réserve 1	+/- 2,5 x 2,9	7,25 m ²
Local réserve 2	3,1 x 4,3	13,33 m ²
Local réserve 3	2,7 x 4,3	11,61 m ²

2) Sanitaires du sous-sol

Terrasse	+/- 4 x 10 + +/- 17 x 6	142 m ²
Salle de restaurant		94 m ²
Bar		+/- 18 m ²
Local préparation		+/- 13 m ²
Escalier	1,7 x 3	5,1 m ²

FONDS DE COMMERCE

Il n'y a pas de fonds de commerce à reprendre. Tout au plus, les candidats bénéficieront des installations de cuisine ainsi que du mobilier en l'état.

CONTRAT DE CONCESSION

La concession a pour objet l'exploitation, pour l'activité de restauration, d'une partie de l'immeuble du chalet de La Station sur le domaine géré par l'ASBL Piste de ski de la Baraque de Fraiture qui est composée de représentants de l'ADEPS, des communes de Vielsalm et de Manhay ainsi que du Commissariat Général au Tourisme, situé Baraque de Fraiture, 6 à 6690 Vielsalm.

Elle porte sur une durée de 3 ans éventuellement renouvelable en fonction d'une évaluation de la qualité des prestations du concessionnaire.

Elle est soumise au paiement d'une rétribution de 30% des bénéfices réalisés par le candidat (voir critères d'attribution), outre la constitution d'un cautionnement dès la conclusion du contrat.

Pour les charges (eau et chauffage, internet), un forfait « hiver et été journalier » sera estimé. Elles s'étendront de novembre à mars et d'avril à octobre. Le forfait sera révisable annuellement après approbation de l'Assemblée générale de l'ASBL.

L'exploitant répondra notamment aux engagements suivants :

- Veiller constamment à l'honorabilité et à la propreté des lieux
- Les jeux de hasard sont interdits
- Lors de manifestations de grande envergure autorisées par le Prestataire sur le site (compétition, meeting, festival, etc.), si l'organisateur souhaite distribuer ou vendre des boissons ou des repas, ce dernier devra s'adresser au Bénéficiaire pour la fourniture.
- Le Bénéficiaire se conformera à l'accès des locaux et aux heures

d'ouverture et de fermeture prescrites par le Prestataire.

- Le Bénéficiaire est tenu de respecter toutes les impositions présentes et futures des autorités compétentes

CONTENU DU DOSSIER DE CANDIDATURES

Le dossier se composera de :

- a) Un CV avec photo et d'une lettre de motivation.
- b) De la preuve qu'il est en ordre de cotisations fisco-sociales.
- c) D'une copie du (des) diplôme(s) en rapport avec l'Horeca.
- d) D'un plan ou d'un bilan financier prospectif prévu pour l'ensemble de la durée du contrat.

CRITERES D'ATTRIBUTION

Les critères d'attribution sont pondérés :

1	<p>Adéquation avec la situation et la destination des lieux.</p> <p>Le restaurant est l'accessoire de la piste de ski et des activités nature, il a été construit et aménagé dans le cadre du développement du sport et du tourisme à la Baraque de Fraiture. Dès lors, le candidat devra toujours démontrer que son projet s'intègre parfaitement dans ce cadre, contribue au développement sportif et touristique et répond aux attentes des usagers du domaine.</p>	30 points
2	<p>Accessibilité à tous et à toute heure, dans le respect des conditions suivantes :</p> <p>La Station se réserve le droit du contrôle de qualité des services offerts.</p> <p>Durant la saison touristique (du 1er mai au 30 septembre), le restaurant sera accessible les mercredis dès 12h et du vendredi au dimanche la journée.</p> <p>Une petite restauration doit être offerte entre 12 heures et 14 heures du vendredi au dimanche. La vente de boissons est possible entre 10h30 & 21h30 du mercredi au dimanche.</p> <p>Les horaires d'ouverture et de fermeture peuvent faire l'objet d'une proposition du candidat qui devra être approuvée par le Conseil d'Administration.</p> <p>Le concept sera basé sur une petite restauration à prix démocratique, préparée avec des produits locaux et de saison.</p> <p>Un bar à tartines sera organisé durant toute la semaine. Un menu du jour sera également proposé du vendredi au dimanche. Un plat du jour sera enfin proposé le soir d'événement.</p> <p>La carte et les menus proposés devront impérativement répondre aux attentes de tous types de publics, notamment les sportifs et touristes de passage. Le tarif devra y être approprié.</p> <p>Le candidat adoptera une attitude écoresponsable, notamment en matière de gestion énergétique et des déchets. Il veillera à l'insertion socio-professionnelle dans la gestion de son personnel. Enfin, il favorisera l'achat de produits locaux et les circuits courts.</p>	35 points

5	Expérience professionnelle du restaurateur, références Le candidat produira toutes les références permettant d'établir toute l'expérience qu'il possède dans le domaine de la restauration.	10 points
6	Investissements et mode de financement Aménagement des lieux et originalité du projet Les investissements projetés par le candidat devront être étayés d'un dossier bancaire complet et solide. Le candidat décrira la façon dont il compte aménager les lieux, l'affectation des locaux et les espaces disponibles en fonction de son projet global. Le candidat démontrera que le type d'établissement qu'il souhaite créer et développer à La Station est en adéquation avec les infrastructures et la philosophie de l'ASBL, ainsi que les éléments spécifiques qu'il a l'intention de mettre en place.	25 points

ATTRIBUTION

Pour tous renseignements complémentaires, les informations sont disponibles et consultables sur rendez-vous au chalet de La Station sis Baraque de Fraiture, 6 à 6690 Vielsalm, via le Secrétariat (Tel +32 80 41 88 78 ou info@la-station.be).

Les candidats sont invités à remettre un projet complet et détaillé en français pour le 24 septembre 2021, à La Station sis Baraque de Fraiture, 6 à 6690 Vielsalm, à l'attention de Monsieur Arnaud DUBOIS, Gestionnaire.

Les projets seront soumis pour analyse et décision d'attribution éventuelle au Conseil d'administration de La Station.

www.la-station.be



LA STATION
SPORTS NATURE CENTRE

Baraque de Fraiture - 6690 VIELSALM
Tél. +32 (0)80 41 88 78
TVA BE 413 974 422
ING 348 016 22 61 44