

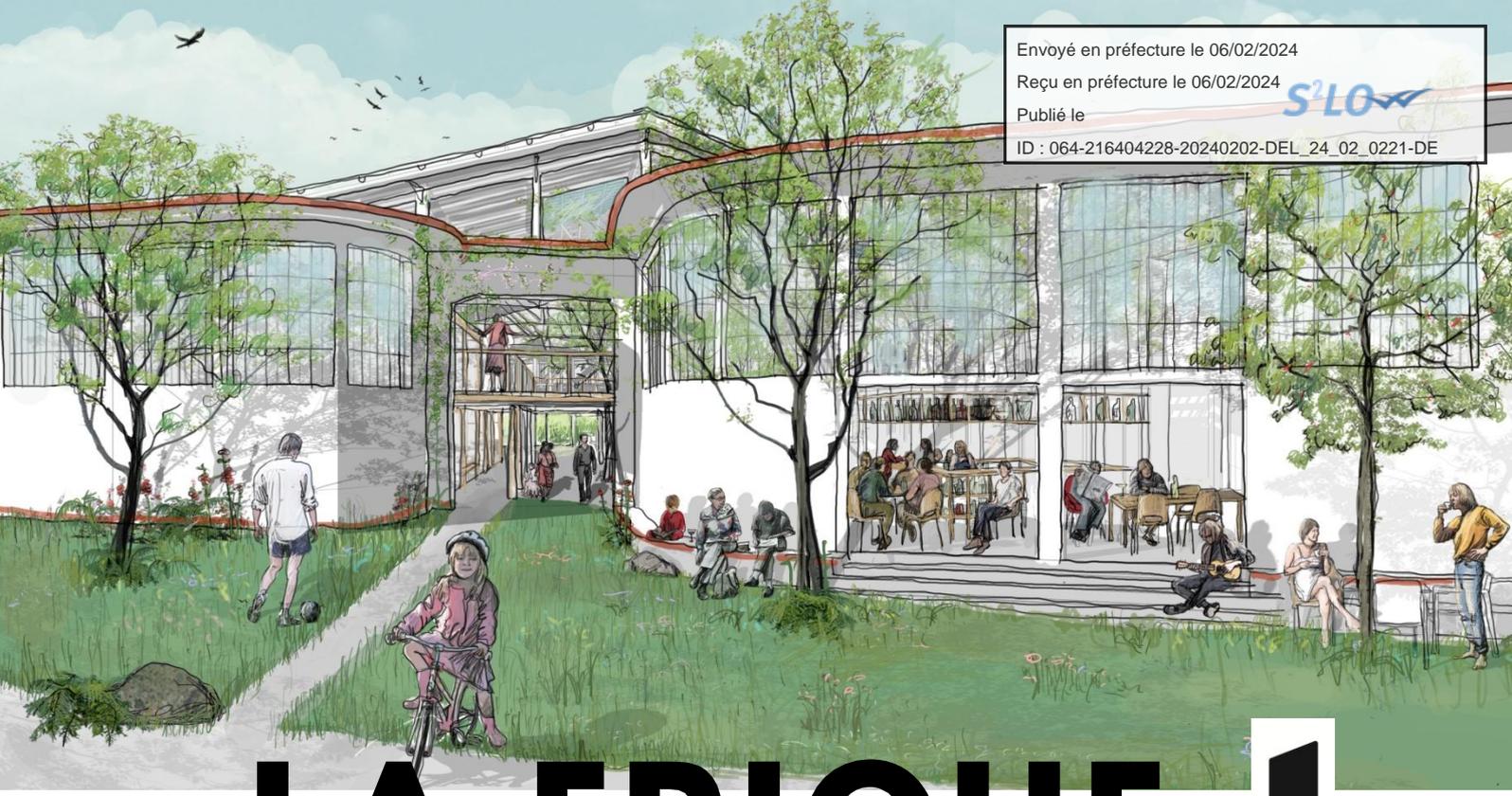
Envoyé en préfecture le 06/02/2024

Reçu en préfecture le 06/02/2024

Publié le

ID : 064-216404228-20240202-DEL_24_02_0221-DE

S²LOW



LA FRICHE

Oloron Sainte-Marie (64)

[bam]

APPEL À PROJETS POUR OCCUPER UN ESPACE RESTAURANT



SOMMAIRE

OLORON SAINTE-MARIE, UNE PETITE VILLE AU CŒUR DU HAUT-BÉARN – Page 3

« LA FRICHE », UN PROJET PARTICIPANT À LA TRANSFORMATION DE LA VILLE – Page 8

UNE ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE TRÈS MOTIVÉE POUR MENER À BIEN LE PROJET – Page 13

UN BEL ESPACE POUR ACCUEILLIR UN CONCEPT AUTOUR DE LA RESTAURATION – Page 16

Envoyé en préfecture le 06/02/2024

Reçu en préfecture le 06/02/2024

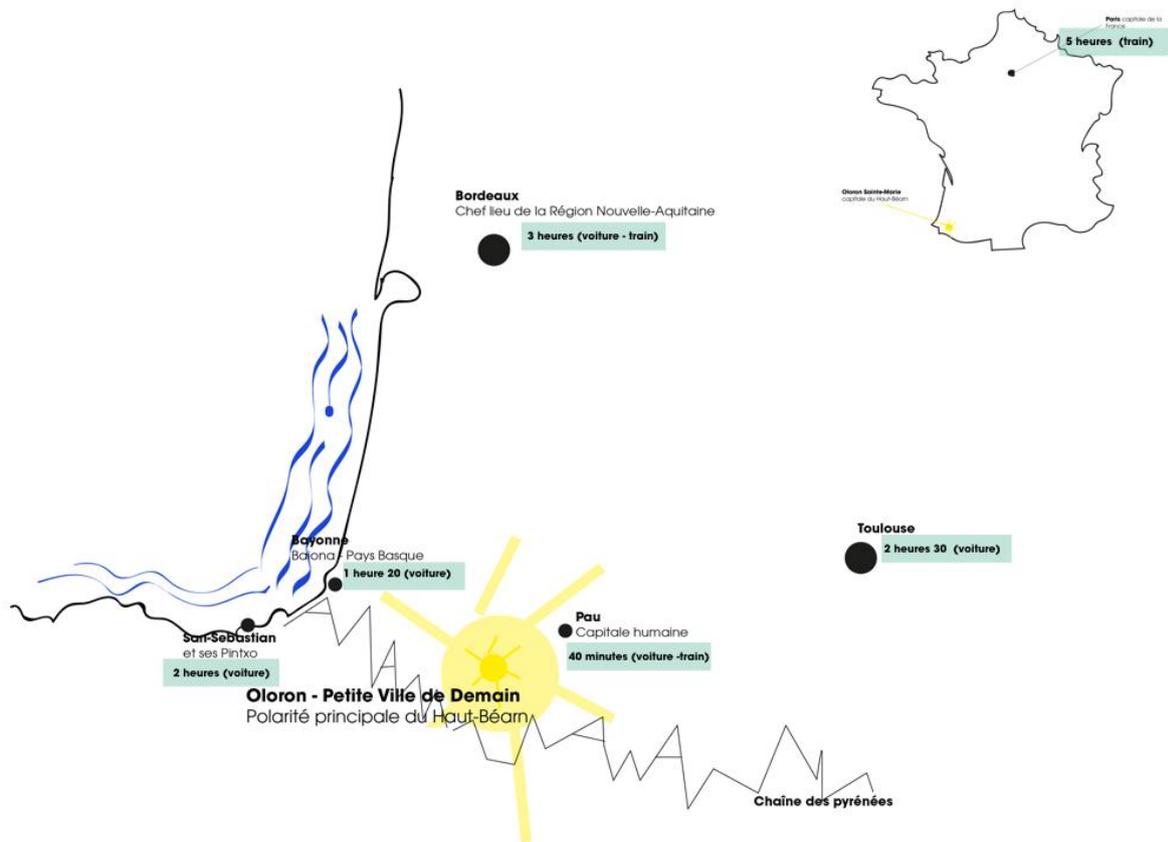
Publié le



ID : 064-216404228-20240202-DEL_24_02_0221-DE

OLORON SAINTE-MARIE, UNE PETITE VILLE AU CŒUR DU HAUT-BÉARN

UNE « PETITE VILLE » DANS UN BÉARN INNOVANT



Le Béarn aujourd'hui est le fruit du dialogue entre sa géographie singulière et son histoire, longue et souveraine.

Dominé par la chaîne des Pyrénées et son emblématique Pic du Midi d'Ossau, le Béarn a un caractère pyrénéen affirmé. Des sommets aux cavités souterraines parmi les plus impressionnantes d'Europe, il est un Pays des extrêmes. Ses Gaves dévalent les pentes des montagnes, lien intime et remuant, pour rejoindre la plaine. Ses coteaux assurent une transition plus douce.

360000 Béarnaises et Béarnais font vivre notre territoire. A la ville, à la campagne ou dans les vallées, ils sont

la première ressource de ce pays où tout semble possible. Ici, la proximité est reine. Elle est le principal ingrédient d'un art de vivre qui compose savamment entre ses traditions et un réel appétit pour l'innovation. Parce que tout est question de juste équilibre. Aux côtés de grands groupes industriels français au rayonnement mondial émergent de nombreuses entreprises innovantes au service d'un monde de transitions, sur un air de French Tech. Ce Béarn de compétition vibre aussi pour ses nombreux clubs sportifs. Et si le rugby est roi, les amateurs de football, handball, d'équitation ou de sports d'eaux-vives ne sont pas en reste.

Source : <https://pays-de-bearn.fr>

OLORON SAINTE-MARIE, AU CŒUR DU BASSIN DE VIE HAUT-BÉARN



© Cyril GARRABOS

La ville d'Oloron Sainte-Marie est au cœur de la Communauté de Communes du Haut-Béarn (CCHB). Le Haut-Béarn est un bassin de vie de 33 000 habitants constitué de montagnes, plaines et coteaux. C'est un territoire en interaction directe avec l'Espagne et situé à un peu moins d'une heure et demie de la côte basque.

Le Haut-Béarn, c'est aussi un bassin économique fort et des patrimoines naturels, matériels et immatériels valorisés dans le cadre du Pays d'Art et d'Histoire des Pyrénées Béarnaises.

La cité Oloronaise comptabilise 10800 habitants et c'est un pôle industriel majeur du Département, nous y retrouvons de grands noms (Lindt, Safran, Laulhère). C'est une ville polycentrique car construite au fil des temps et par addition, le long des deux gaves d'Aspe et d'Ossau. C'est un écrin de verdure. On y retrouve aussi une magnifique médiathèque réalisée par Pascale Guédot, couronnée du prix d'équerre d'argent (2010), et positionnée à la confluence des gaves d'Aspe et d'Ossau.



© Clément Herbaux

LA CULTURE AU CŒUR D'UN PROJET DE VILLE

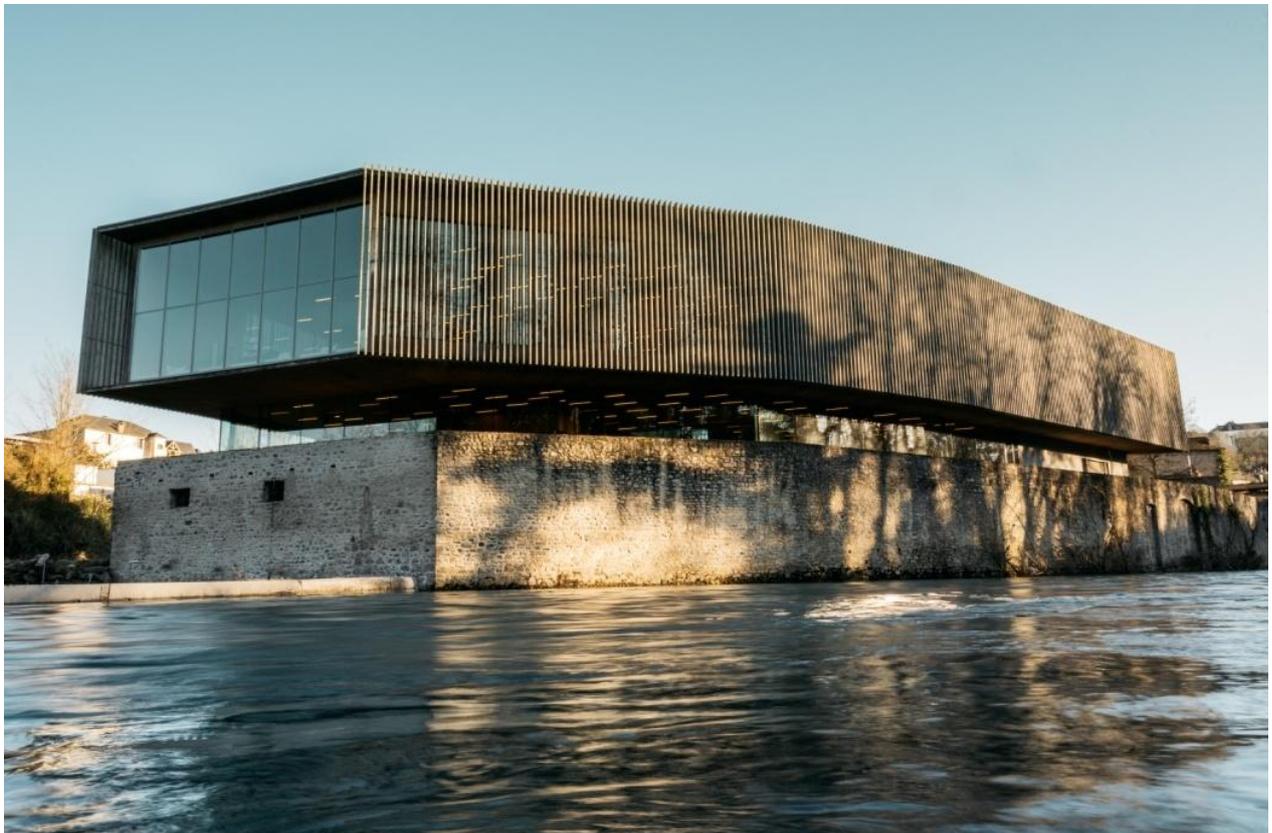
En vous baladant dans le centre-ville, vous pourrez suivre les cours des gaves d'Aspe et d'Ossau qui vous guideront dans le quartier « Confluence », où se trouve la médiathèque intercommunale des gaves.

La médiathèque s'inscrit dans une stratégie globale de reconquête urbaine, réalisée sur une ancienne friche industrielle. Elle détient l'Équerre d'Argent 2010, prix d'architecture du groupe Moniteur. Le jury salue le travail de son architecte, Pascale Guédot, pour ses « qualités spatiales et de conception ainsi que les qualités de réalisation de cet équipement public » et souligne « la justesse constructive de l'ensemble

dans un site où la médiathèque agit comme un véritable catalyseur ».

L'architecture contemporaine marie le métal, le verre et le bardage bois comme brise-soleil. La médiathèque est construite à la pointe de la confluence, au-dessus d'une microcentrale électrique. Sur cette parcelle triangulaire, le bâtiment n'offre qu'une seule façade urbaine, les deux autres s'ouvrant sur les gaves inaccessibles.

La médiathèque est située en contrebas de « la friche » et le projet vise à créer de vraies liaisons visuelles et piétonnes avec le quartier de la Confluence.



© Clément Herbaux

Envoyé en préfecture le 06/02/2024

Reçu en préfecture le 06/02/2024

Publié le



ID : 064-216404228-20240202-DEL_24_02_0221-DE

« LA FRICHE », UN PROJET PARTICIPANT À LA TRANSFORMATION DE LA VILLE

UNE VILLE VIVANTE EN TRANSFORMATION



© Clément Herbaux – célébration réouverture des rues de Révol et Louis Barthou – décembre 2023

L'année 2023 pour la ville d'Oloron Sainte-Marie, était celle de la métamorphose visible, palpable et opérationnelle.

La Mairie a investi plus de 3 millions d'euros HT pour requalifier les rues de Révol et Louis Barthou. Un axe commercial à réinvestir, sur lequel l'architecte Mariette Marty a dessiné de nouveaux espaces publics

végétalisés, frais, connectés à l'environnement naturel et pensés pour les mobilités actives. La rue Louis Barthou va s'ouvrir davantage sur son gave (d'Aspe), par la déconstruction d'une friche commerciale qui permettra de créer un belvédère végétalisé propice aux animations et à la détente (livraison en juin 2024).

LA FRICHE

L'intention politique

Un lieu attractif au cœur d'Oloron Sainte-Marie qui met en valeur l'ensemble des autres lieux de la ville et du territoire du Haut-Béarn.

Un lieu amplificateur des initiatives du territoire, soutien aux acteurs déjà engagés et porteur des valeurs des transitions démocratiques, écologiques, sociales et économiques.

Un lieu d'innovation pour tou.te.s, véritable bouillon de cultures, qui imagine, explore et favorise le "Mieux Vivre en faisant ensemble".

Un lieu coup de cœur, un lieu plaisir, animé, chaleureux, qui permet de profiter des belles choses de la vie et favorise les rencontres et les échanges entre habitant.e.s.

LA FRICHE : LA CRÉATION D'UN CŒUR DE VILLE A PARTIR D'UNE FRICHE

La friche, c'est quoi ?

C'est un ancien garage automobile devenu par la suite magasin de meubles. Le bâtiment est vacant depuis le départ de l'enseigne de meubles en périphérie de la ville il y a plus de 10 ans.

Où est-elle située ?

Le bâtiment est un trait d'union entre le 14 AV Sadi Carnot (jardin public) et la rue Rocgrand (confluence – médiathèque).

Quel est le projet ?

Dès septembre 2021, une étude de faisabilité est lancée pour vérifier les potentialités du site et esquisser les coûts de réhabilitation. En novembre 2021, le projet est lauréat du « fonds friches » issu du Plan de Relance de l'État en obtenant 850 000 euros pour un projet chiffré à 3,3 millions d'euros HT.

Suite à cette bonne nouvelle et parce que les élus souhaitent embarquer une ville et un territoire plus large

dans l'aventure, ils lancent durant la première partie de l'année 2022 une large concertation pour co-construire avec la population et les acteurs économiques ce lieu d'animation au cœur de la ville.

A l'été 2022, une programmation est écrite sur la base de la commande citoyenne qui laisse présager la naissance d'un véritable « tiers-lieu ».

Un « tiers-lieu » qui sera géré par une association, modèle, capable de donner à chacun.e la place qu'il.elle souhaite dans la vie et l'animation du site. Un modèle qui permettra aussi aux acteurs économiques d'être représentés et de coopérer avec les autres acteurs.

Ouverture prévue ?

Novembre 2023 : dépôt du permis de construire,
Février 2024 : consultation des entreprises,
Début des travaux : juin 2024,
Ouverture : Été 2025.

LA MAIRIE INVESTIT ET PILOTE LE PROJET

« La municipalité d'Oloron Sainte-Marie a lancé une vaste concertation avec la population et les acteurs économiques pour redonner vie à la friche située en cœur de ville, entre le gave et le jardin public. C'est ainsi qu'aujourd'hui se dessine un lieu d'animation intergénérationnel, fédérateur, pour que chacun y trouve sa place quel que soit son milieu social ou culturel. Ce projet n'est pas juste une opération d'urbanisme, c'est un lieu d'innovation sociale que nous expérimentons depuis plusieurs mois. Bientôt une nouvelle rue à Oloron Sainte-Marie, la rue de tous les possibles où les 3 pôles plébiscités par les habitants (guinguette, économique et initiatives) cohabiteront en interaction et complémentarité, en lien avec le territoire Haut-Béarnais. La démarche tout autant que le projet nous tiennent à cœur. VAM ! Nous continuons cette belle aventure avec les citoyens acteurs de leur quotidien afin de concrétiser les idées fondatrices d'un projet ambitieux. »

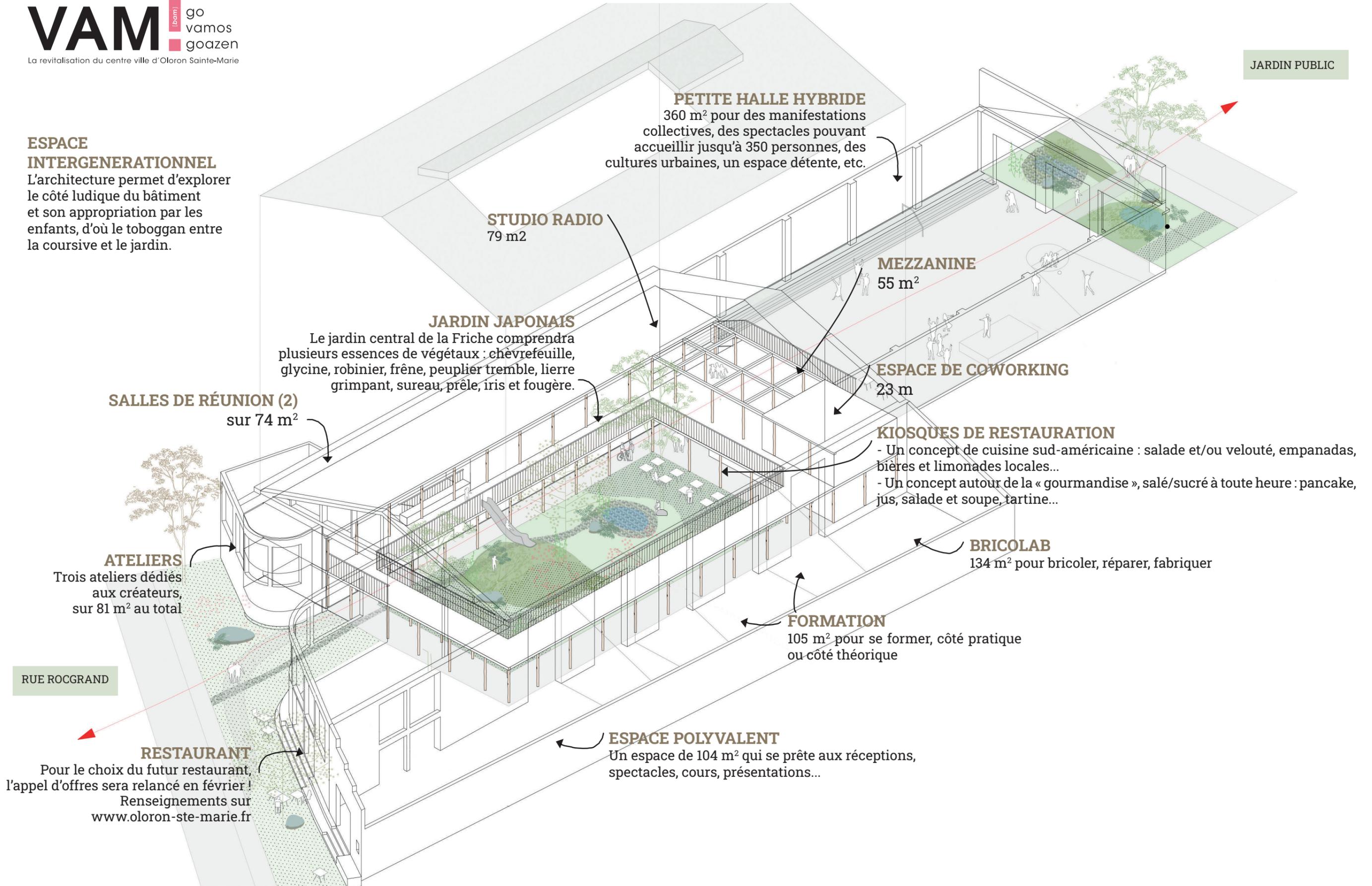


Marie-Lyse BISTUÉ

1ère Adjointe au Maire en charge de la Démocratie Participative

ESPACE INTERGENERATIONNEL

L'architecture permet d'explorer le côté ludique du bâtiment et son appropriation par les enfants, d'où le toboggan entre la coursive et le jardin.



PETITE HALLE HYBRIDE
360 m² pour des manifestations collectives, des spectacles pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes, des cultures urbaines, un espace détente, etc.

STUDIO RADIO
79 m²

MEZZANINE
55 m²

JARDIN JAPONAIS
Le jardin central de la Friche comprendra plusieurs essences de végétaux : chevrefeuille, glycine, robinier, frêne, peuplier tremble, lierre grimpant, sureau, préle, iris et fougère.

ESPACE DE COWORKING
23 m²

SALLES DE RÉUNION (2)
sur 74 m²

KIOSQUES DE RESTAURATION

- Un concept de cuisine sud-américaine : salade et/ou velouté, empanadas, bières et limonades locales...
- Un concept autour de la « gourmandise », salé/sucré à toute heure : pancake, jus, salade et soupe, tartine...

BRICOLAB
134 m² pour bricoler, réparer, fabriquer

ATELIERS
Trois ateliers dédiés aux créateurs, sur 81 m² au total

FORMATION
105 m² pour se former, côté pratique ou côté théorique

RUE ROCGRAND

RESTAURANT
Pour le choix du futur restaurant, l'appel d'offres sera relancé en février !
Renseignements sur www.oloron-ste-marie.fr

ESPACE POLYVALENT
Un espace de 104 m² qui se prête aux réceptions, spectacles, cours, présentations...

JARDIN PUBLIC



Juillet 2023 – Présentation des plans par le Collectif Encore et concertation sur les usages à l'intérieur du site

La concertation des habitant.e.s, des citoyen.ne.s et des socioprofessionnel.le.s a permis d'identifier les fonctions suivantes : se restaurer, se cultiver, pratiquer des activités sportives, écouter, danser, jouer de la musique, fabriquer, construire, apprendre, se former et travailler, se détendre, divertir, jouer entre petits et grands, partager, se retrouver, acheter.

Le projet architectural est bâti autour :

- **D'une petite halle hybride** – 360 m² – manifestations collectives, spectacles, cultures urbaines, espace détente, etc.
- **D'une grande halle « place du village »** – terrasses, espace de jeux, jardin japonais, etc.
- **D'un Bricolab** – 134 m² – pour réparer, fabriquer et bricoler,
- **De deux salles de formation** – 105 m² – formations pratiques et théoriques,
- **D'une salle polyvalente** – 104 m² – réceptions, spectacles, présentations, cours artistiques, etc. - possibilité de connecter ponctuellement cette salle au restaurant par une cloison amovible pour un évènement, une réception, etc.
- **De trois ateliers /échoppes dédiés aux créateurs** – 81m² – créer, exposer, travailler,
- **Des studios de Radio Oloron** – 79 m² – pour animer le lieu et diffuser l'information locale,
- **De deux salles de réunion** – 74 m² – pour travailler en équipe,
- **D'un espace de travail partagé** – 23 m² – pour travailler à distance.
- **D'une mezzanine hybride** – 56 m² – pour se détendre, se reposer, se retrouver, travailler, etc.

Envoyé en préfecture le 06/02/2024

Reçu en préfecture le 06/02/2024

Publié le



ID : 064-216404228-20240202-DEL_24_02_0221-DE

UNE ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE TRÈS MOTIVÉE POUR MENER À BIEN LE PROJET

LA SPL DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, ASSISTE LA MAIRIE ET SUIT LE DOSSIER



« La SPL des Pyrénées-Atlantiques est une société publique de maîtrise d'ouvrage déléguée au service de ses collectivités actionnaires au nombre desquels figurent la CCHB et la commune d'Oloron-Sainte-Marie. Lorsqu'une collectivité, maître d'ouvrage, doit effectuer la réalisation d'un équipement public, et n'a pas les moyens humains ou les compétences spécifiques nécessaires pour assurer les tâches opérationnelles qu'implique le projet, elle peut déléguer ses missions à la SPL des Pyrénées-Atlantiques. La mission de la SPL des Pyrénées-Atlantiques est alors d'assurer la réalisation des objectifs de la collectivité en termes de programme, de qualité d'exécution, de planning et de budget mais aussi d'assurer la cohésion de l'ensemble des parties prenantes autour du projet. La réalisation du projet de « La Friche », équipement que l'on pourrait qualifier « d'utopie réaliste », nécessite l'articulation entre une grande liberté de mouvement et une forte inventivité opérationnelle. La SPL des Pyrénées-Atlantiques met son expérience et ses compétences aux services de cette inventivité opérationnelle. »

Marc CHAMBON
Chargé du projet



© Camille Gharbi

LE COLLECTIF ENCORE, DESSINE ET CONSTRUIT LE PROJET

« Collectif Encore est une agence d'Architecture et de Paysage installée dans le Béarn et qui élabore une pratique de l'architecture apaisée, moins concurrentielle, respectueuse de l'existant et capable de proposer de nouveaux cadres de vie. Elle conçoit des projets qui prennent en compte l'ensemble des participants, la richesse et la diversité qu'ils impliquent (humaine, environnementale, patrimoniale, etc.) et la valeur de tout ce qui préexiste au projet lui-même. Le projet retenu place l'hybridation au centre des enjeux de La Friche en proposant de nouvelles manières d'opérer des croisements et de faire de ce nouveau carrefour de territoire un accélérateur de particules, un générateur de mélanges des genres qui nous étonneront et auxquels nous n'aurons pas nécessairement pensé. Un lieu qui soit rapidement le vôtre, ceux qui vont le (faire) vivre au quotidien et inventer ainsi la ville et son territoire pour les années à venir. »

Anna & Julien CHAVEPAYRE

RESHURA, ACCOMPAGNE LA STRUCTURATION DE LA GOUVERNANCE PARTAGÉE



« Reshura, cabinet spécialisé dans le conseil et l'accompagnement du « **travailler et vivre ensemble autrement** » œuvre depuis 2006 à la transformation culturelle des entreprises et des territoires au service de la vitalité et de la durabilité de ces derniers. Expert de la dynamique des groupes, de la concertation sociale et citoyenne, et de l'accompagnement des transformations individuelles et collectives, il facilite la création des conditions permettant à chacun et à tous d'exprimer son point de vue et de se sentir écoutés et entendus. Ils permettent ensuite aux collectifs de toutes tailles de se fédérer dans le plus grand respect de leurs différences, de dialoguer dans la plus grande intelligence, de co-construire et de se mettre au service de projets appartenant au bien commun. Rayonnant au niveau national à partir de son implantation sur le territoire béarnais, l'équipe Reshura est profondément engagée dans la Friche depuis 2022 en construisant et facilitant les processus de concertation citoyenne et en faisant en sorte que ce lieu d'innovation sociale contribue à penser et panser le territoire autrement. »

Valérie FLORES-RODRIGUEZ

Dirigeante et fondatrice de RESHURA

QUE DE LA BOUCHE, CONCEPTUALISE LE PROJET DU RESTAURANT



« Que de la Bouche est une agence de conseil spécialisée dans la restauration et les métiers de bouche. Fanny et François Lemarié sont deux anciens restaurateurs, qui ont vécu une véritable success story avec leur restaurant, à Biarritz, alors qu'ils n'étaient pas issus du métier. Lancés dans le grand bain, ils ont su, petit à petit, relever avec brio tous les défis que le métier de la restauration leur imposait. En mettant pleinement les mains dans le camboui ! Fanny et François sont aussi deux épicuriens ayant toujours baigné dans le monde de la gastronomie, sans cesse en quête de la bonne adresse. L'un journaliste, l'autre dans la communication, ils ont une vision très claire des problématiques de la restauration et de l'évolution des métiers de bouche. En complète adéquation avec les valeurs défendues par la Friche, Que de la Bouche défend également un modèle de restauration engagé et incarné, une gastronomie responsable et festive. Souvent sollicité en amont du projet, Que de la bouche accompagne le restaurateur dans ses choix et ses décisions, quasiment main dans la main, se plaçant au plus près des problématiques du client, comme si c'était leur propre restaurant. »

Fanny & François LEMARIÉ

Envoyé en préfecture le 06/02/2024

Reçu en préfecture le 06/02/2024

Publié le



ID : 064-216404228-20240202-DEL_24_02_0221-DE

UN BEL ESPACE POUR ACCUEILLIR UN CONCEPT AUTOUR DE LA RESTAURATION

IDENTIFICATION DU PROPRIÉTAIRE BAILLEUR

Commune d'Oloron Sainte-Marie
Hôtel de ville
BP 137
64400 Oloron Sainte-Marie Cedex
www.oloron-ste-marie.fr

Collectivité territoriale, personne morale de droit public située dans le département des Pyrénées-Atlantiques, identifiée au SIRET sous le numéro 21640422800019, représentée par son Maire, Monsieur Bernard UTHURRY.

1/ OBJET DE L'APPEL À CANDIDATURES

Vu la délibération du Conseil Municipal du vendredi 2 février 2024, la Mairie d'Oloron Sainte-Marie souhaite recruter le porteur de projet qui occupera l'espace restaurant de « la friche » de manière permanente et dont l'activité entre dans le champ concurrentiel.

L'appel à projets comporte un lot unique : un espace restaurant.

2/ MODALITÉS DE CONTRAT

Le candidat retenu se verra, à l'issue du processus de sélection et d'une phase de mise au point, proposer une promesse de bail.

La gestion globale du site sera effectuée par une association qui contractualisera avec les différents occupants, dont le restaurant. Les statuts de la structure associative seront déposés au deuxième semestre 2024.

3/ MODALITÉS DE LA CANDIDATURE

Toute personne physique majeure ou morale pourra présenter un dossier de candidature en vue de louer l'espace.

4/ VISITE DU LIEU

Des visites du lieu, une présentation de la maquette et des plans du projet peuvent être organisées sur demande. Les candidats intéressés doivent en faire la demande auprès du service « petite ville de demain » par mail à l'adresse suivante :
n-crampe@oloron-ste-marie.fr

5/ REMISE DES CANDIDATURES

La candidature sera remise sous enveloppe cachetée intitulée « candidature pour la location de l'espace restaurant de LA FRICHE – ne pas ouvrir, en un exemplaire à l'adresse ainsi libellée :

Monsieur le Maire
Commune d'Oloron Sainte-Marie
Direction Générale des Services
Place Clémenceau
64400 Oloron Sainte-Marie

Au plus tard le vendredi 12 avril 2024 à 12h00.

- Soit par lettre recommandée avec accusé de réception,
- Soit remise à l'accueil du secrétariat de la Direction Générale des Services contre récépissé de dépôt.

Les plis qui parviendraient sous enveloppe non cachetée ou après la date et l'heure fixée ci-dessus (sauf en cas de prorogation) ne seront pas retenus. Pour les envois postaux, il est précisé que seules la date et l'heure feront foi.

La commune se réserve le droit de proroger la date limite de remise des offres. Cette information sera diffusée le cas échéant par une insertion dans la presse locale, sur le site internet de la Commune et à toute personne qui aura fait connaître son intérêt en laissant ses coordonnées.

6/ NOTIFICATION DES DÉCISIONS

Le choix de la candidature retenue sera effectué par la commission extra-municipale constituée par délibération du vendredi 2 février 2024. En amont, les porteurs de projets seront auditionnés par la commission extra-municipale.

Une décision de rejet ou d'acceptation de la candidature sera notifiée à l'ensemble des candidats par écrit.

7/ DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Jusqu'à l'acceptation ferme d'une candidature, la commune se réserve le droit d'interrompre, de suspendre ou d'annuler le processus de location à tout moment et se réserve la possibilité de ne pas donner suite aux offres reçues, le tout sans que les candidats puissent demander en contrepartie une quelconque indemnisation.

Les candidats pourront, à leurs frais exclusifs, procéder ou faire procéder aux vérifications et audits d'offre technique, administratif, juridique, qu'ils jugeront opportuns pour faire acte de candidature. Les candidats s'interdisent de mettre en cause la responsabilité de la commune en cas de frais engagés lors de la constitution du dossier.

Les candidats reconnaissent et acceptent avoir obtenu les informations nécessaires suffisantes leur permettant de soumettre leurs candidatures sans réserve et sans demande de garantie. Les candidats renoncent de même à tous droits et actions pouvant résulter de faits antérieurs à leur participation à l'appel à candidatures.

8/ CONTACT

Le service Petite Ville de Demain de la commune est chargé du pilotage du projet et du suivi de cet appel à candidatures.

La personne à contacter pour toutes informations complémentaires est Madame Natacha Crampé – Cheffe de projet revitalisation.

Mail : n-crampe@oloron-ste-marie.fr

Numéro : 0616511525

9/ CONTEXTE

Il vous est proposé d'occuper l'espace restaurant de « la friche » pour y proposer votre cuisine.

Ce cahier des charges est le résultat de la concertation citoyenne réalisée en 2022, où les participant.e.s souhaitaient en premier lieu pouvoir se restaurer à « la friche ».

L'agence QUE DE LA BOUCHE, à partir de la concertation citoyenne, a accompagné la collectivité dans la définition du concept de restauration.

L'idée phare est de concevoir un restaurant d'aujourd'hui dans une friche à l'avant-garde de la cité de demain. Il ne sera pas avant-gardiste en termes culinaires, mais plus précisément dans son positionnement et son fonctionnement au quotidien.

Plus qu'un restaurant, c'est **un lieu de vie locavoriste, social et culturel** qui permet de tisser des liens entre les habitant.e.s de la ville, du Béarn.

Le restaurant sera complémentaire de deux kiosques de restauration déjà sélectionnés :

- Piapiama :
 - o Concept autour de la cuisine sud Américaine.
 - o Salade et/ou velouté, empanadas, dessert, café, picada (empanadas/charcuterie), bières et limonades locales.
- Broussailles Café :
 - o Concept autour de la « gourmandise », avec à toute heure la possibilité de consommer du salé ou du sucré.
 - o Travail autour du brunch et du « pancake », café, thé, jus, salades, soupes et tartines de saison.

Le restaurant s'inscrira dans le projet global de « la friche » autour d'espaces d'activités (salles de formation/réunion, Bricolab, lieu d'expression artistique, etc.) et d'une programmation événementielle.

L'offre présentée devra partager les ambitions suivantes pour le lieu :

Eco-responsable et locavoriste

Le restaurant propose une cuisine du marché à partir de produits locaux, souvent bios, issus des fermes environnantes, qu'il s'agisse des fruits et légumes mais également des viandes et des poissons. Le restaurant pourra bénéficier d'un petit potager (productif et pédagogique) aux abords de « la friche ».

Le restaurant conçu par le COLLECTIF ENCORE, animé par les problématiques environnementales, sera réalisé avec des matériaux naturels en favorisant le bois et la pierre. Le restaurant sera éco-responsable dans son fonctionnement, cela se vérifiera autant dans la nature des produits d'entretien que dans la gestion des déchets tout comme dans l'exclusion du papier en privilégiant le tissu pour les serviettes et les ardoises pour les cartes.

On y retrouvera une cuisine du marché locavoriste, préparée à partir de produits de saison soigneusement sélectionnés auprès des artisans locaux : herbes, fruits et

légumes quand ils ne proviennent pas directement du potager. Les viandes, poissons et fromages seront issus des fermes alentours et d'élevages responsables.

Convivial et chaleureux

Le restaurant est « comme à la maison », dans le décor et l'atmosphère, mais aussi dans sa façon de fonctionner, ouvert sur le monde et favorisant le partage.

Grâce au savoir-faire du COLLECTIF ENCORE le restaurant fait la part belle aux matériaux bruts et naturels, avec des couleurs apaisantes et une lumière captée naturellement par l'ouverture de la halle, la rotonde vitrée et les jardins intérieur et extérieur. La terrasse extérieure est aménagée dans le prolongement du cadre bucolique du site de la Confluence, procurant apaisement.

La cuisine est ouverte sur la salle, délimitée par un comptoir en bois et séparée de la halle par une barrière vitrée, ce qui laisse encore passer la lumière naturelle.

Le mobilier sera issu du réemploi et on pourra y trouver des chaises et des tables de bistrot avec une grande table de ferme en bois qui permettra la tenue de repas conviviaux. Les assiettes, les verres et les couverts seront chinés.

Le restaurant fonctionnera comme un lieu de vie, véritable « café gastronomique » où l'on n'a pas besoin de réserver ; l'après-midi le café pourra accueillir des groupes et être en synergie avec la salle attenante où se dérouleront régulièrement des événements : lectures, débats, rencontres, séminaires, etc.

Des cours de cuisine seront proposés une fois par mois sur une thématique particulière.

Populaire et festif

Le restaurant est accessible à tous en termes de prix et de style de cuisine, mais aussi et surtout par les événements solidaires et interculturels qui s'y déroulent régulièrement et qui permettent aux habitant.e.s d'Oloron Sainte-Marie et des environs de se retrouver et de s'emparer du lieu.

La cuisine sera lisible, un café populaire « très très bon » avec un super rapport qualité-prix. La cuisine sera végétale, saucière, bistrotière, ménagère, avec pourquoi pas des notes d'ailleurs. Par contre, elle sera simple, saine, gourmande, subtile avec une totale transparence de la provenance des produits. La cuisine devra être spontanée, naturelle et elle ne devra surtout pas « rouler des mécaniques » ou se positionner comme avant-gardiste.

En termes de prix, on devra pouvoir manger pour un prix maximal le midi d'une vingtaine d'euros et le soir d'une trentaine d'euros.

Le soir, il sera possible de déguster 6 à 8 assiettes à se partager ainsi que des planches et des desserts. La fourchette de prix ira de 4 euros à 12 euros, sachant que 3 assiettes seront équivalentes à un repas complet.

Le menu changera tous les jours en fonction des arrivages mais pas forcément dans sa totalité. Le / La Chef.fe pourra garder la possibilité de recycler l'une des entrées

ou l'un des plats du jour de la veille pour éviter le gaspillage. Le plat du jour pourra par exemple se transformer en cassolette du soir ou en tapas.

Cependant, il ne faut pas oublier que le lieu est pour toutes et tous, on pourra, une fois par mois par exemple, s'attabler autour d'un plat unique, bon, simple et pour 10 euros maximum.

Enfin, les boissons proposées seront accessibles avec au moins la proposition d'un verre de vin à moins de 5 euros et d'une bouteille de vin pour moins de 20 euros.

Au final, il sera possible dans ce restaurant de s'attabler pour manger mais aussi pour grignoter, ce qui permettra de rassembler les goûts, les couleurs et les envies du moment.

L'ambiance au restaurant sera festive. Il s'y organisera régulièrement des événements gastronomiques avec des dimensions pouvant être artistique, culturelle et solidaire.

Le principe du « café suspens » sera proposé. Chaque client aura la possibilité de laisser un peu plus que le montant de l'addition dans une caisse à part pour permettre à d'autres de pouvoir s'offrir un café, une assiette voire un repas complet.

La cible

La cible est large car « la friche » a la vocation d'être un des poumons de la ville, accessible à tou.te.s, pour tou.te.s et avec tou.te.s.

- Les occupants et visiteurs des espaces de « la friche » : Formation, co-working, radio, RDV professionnels, échoppes, etc.
- Hommes et femmes de 7 à 77 ans, d'Oloron Sainte-Marie et de ses alentours (Béarn, Pyrénées-Atlantiques, Landes),
- Familles, familles monoparentales, couples, célibataires.

Les horaires du restaurant (dans l'idéal ... ce qui est souhaité par les citoyens)

Lundi : fermé

Mardi : 12h-18h (déjeuner de 12h à 14h / limonade, café 14h à 18h).

Mercredi : 12h-18h (déjeuner de 12h à 14h / limonade, café 14h à 18h).

Jeudi : 12h-23h (déjeuner de 12h à 14h / limonade, café 14h à 18h / pintxo pote 18h à 20h / dîner 19h à 22h).

Vendredi : 12h-00h (déjeuner 12h à 14h / limonade, café 14h à 18h / tapas 18h à 19h / dîner 19h à 22h).

Samedi : 11h-00h (déjeuner 11h à 15h / limonade 15h à 18h / tapas 18h à 19h / dîner 19h à 22h).

Dimanche : 11h-18h (Le « fameux poulet du dimanche » ...).

10/ CARACTÉRISTIQUES DE L'ESPACE À LOUER

Volume fini sol / mur / plafond – réseau et distribution des fluides jusqu'aux équipements.

- Surfaces mises à disposition – total de 137,6 m² :
 - o Salle de restaurant fermée : 82 m²
 - o Cuisine ouverte avec bar sur la salle de restaurant : 37 m²
 - o Local douche / vestiaire : 5.6 m²
 - o Stockage – rangement – cave : 13 m²
- Mobilier / immobilier mis à disposition :
 - o Meuble bar de 6.4 ml – avec plan service et plan de travail avec 1 bac.
- Equipements mis à disposition :
 - o Local douche / vestiaire
 - Armoire
 - o Zone stockage
 - Armoire réfrigérée négative - 1210 litres
 - 2 armoires réfrigérées positives - 1210 litres
 - 4 étagères épicerie et 4 étagères légumes
 - o Zone préparation
 - Meuble froid avec évier – douchette - 1800 X 700 X850
 - Crédence
 - o Zone retour – lavage
 - Plan inox TVO (entrée)
 - Plonge 2 bacs

Ouverture sur une terrasse extérieure sur le quai Rocgrand – vers le gave / la médiathèque.

Le mobilier, le petit équipement, la décoration sont à la charge du preneur.

11/ PRIX DE LOCATION

Loyer fixe de 13 200 euros annuel.

12/ PERSONNES RESSOURCES

Natacha CRAMPÉ, responsable du projet en Mairie d'Oloron Sainte-Marie (n-crampe@oloron-ste-marie.fr – 0616511525) peut vous mettre en relation avec les personnes ressources du projet :

- Assistance à Maîtrise d'Ouvrage suivi chantier – SPL des Pyrénées-Atlantiques – Marc CHAMBON,
- Maitrise d'œuvre / architectes – COLLECTIF ENCORE – Anne-Lise BOUILLON,
- Assistance à Maîtrise d'Ouvrage suivi gouvernance partagée – RESHURA – Valérie FLORES-RODRIGUEZ,
- Assistance à Maîtrise d'Ouvrage définition du concept de restauration – QUE DE LA BOUCHE – Fanny & François LEMARIÉ,
- Kiosques de restauration – PIAPIAMA & BROUSSAILLES CAFÉ.

13/ COMPOSITION DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature comprendra :

1. Le présent cahier des charges dûment daté et signé,
2. Une lettre de candidature dûment datée et signée :

La lettre de candidature comprendra – 1 page MAXIMUM

- S'il s'agit d'une personne physique :
 - ses éléments d'état-civil,
 - sa profession,
 - ses coordonnées complètes,
 - son CV retraçant son expériences professionnelles.
 - S'il s'agit d'une personne morale :
 - sa dénomination sociale,
 - son capital social,
 - son siège social,
 - ses coordonnées complètes,
 - le nom du représentant légal et son CV,
 - sa surface financière (chiffre d'affaire pour chacune des trois dernières années, résultats),
 - sa déclaration sur l'honneur attestant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales pour les 3 dernières années ou les 3 derniers exercices clos,
 - l'extrait de l'inscription au registre du commerce et des sociétés, au répertoire des métiers ou équivalent.
3. Description du projet envisagé en abordant les 9 points ci-dessous – 10 pages MAXIMUM
 - Description du concept de restauration,
 - Description de la carte et des tarifs,
 - Description des jours, horaires d'ouverture et complémentarité avec l'offre de restauration déjà en place en ville,
 - Description de la complémentarité avec les kiosques de restauration déjà en place,
 - Description de la provenance et des produits proposés,
 - Description de l'implication possible dans le projet global de « la friche »,
 - Description de l'ambiance, de la décoration et du mobilier,
 - Description du personnel mobilisé (nombre d'ETP, fonctions, modalités de recrutement), du montant des investissements envisagés, des modes de financement (fonds propres, emprunt, capital), comptes de résultat prévisionnels sur 3 ans,
 - Description des animations / événements proposés à l'intérieur du restaurant,
 4. Une présentation vidéo du / de la / des candidat.e.s (maximum 3 minutes).

Les dossiers de candidature seront recevables dès lors que tous les points ci-avant détaillés seront dûment renseignés.

14/ LE CHOIX DE L'ANALYSE PORTERA SUR LES POINTS SUIVANTS

Un concept de restauration s'articulant avec le territoire, le projet de « la friche » et les occupants du lieu – 27 points

- Jours, horaires d'ouverture et complémentarité avec l'offre de restauration déjà en place en ville – **12 points**,
- Implication et respect du projet global de « la friche », collaboration avec les autres acteurs et partage des valeurs de « la friche » – **7 points**,
- Complémentarité avec les kiosques de restauration déjà en place (offres – horaires – collaborations) – **8 points**,

Un concept de restauration éco-responsable, locavoriste et chaleureux – 26 points

- Eco-responsabilité du concept de restauration – **9 points**,
- Qualité, provenance des produits proposés et adaptation aux régimes alimentaires spécifiques (végétarien, sans gluten, allergies, etc) – **9 points**,
- Identité et aménagement intérieur du restaurant – **8 points**,

Un concept de restauration populaire, animé et festif – 12 points

- Incarnations et traductions de la valeur « partage » et de la dimension « interculturelle » dans le concept de restauration – **7 points**,
- Qualité des animations / événements proposés à l'intérieur du restaurant – **5 points**.

Viabilité et pérennité économique du projet : expérience, modèle économique, offre tarifaire adaptée à la cible – 35 points

- Formation.s, expérience.s, activité.s en cours et intentions professionnelles – **10 points** / 100,
- Viabilité du modèle économique (personnels, investissements, prévisionnel) – **11 points** / 100,
- Proposition tarifaire viable et accessible pour tous – **14 points** / 100.

Envoyé en préfecture le 06/02/2024

Reçu en préfecture le 06/02/2024

Publié le

ID : 064-216404228-20240202-DEL_24_02_0221-DE



CONCEPTION, RÉDACTION, RÉALISATION

Laurent PARIS – Directeur Général des Services

Natacha CRAMPÉ – Responsable du projet