



Direction Générale des Services

Conseil municipal du 7 octobre 2024 DELIBERATION

Rapporteure : Marie-Lyse BISTUÉ

Secrétaire de séance : Monsieur Patrick MAILLET

Nombre de conseiller-e-s en exercice : 33
Nombre de présent-e-s : 27
Nombre de votant-e-s : 33

Etaient présent-e-s :

M. Bernard UTHURRY, Maire, Président,
Mme Marie-Lyse BISTUÉ, M. Sami BOURI, Mme Anne SAOUTER, M. Patrick MAILLET, Mme Brigitte ROSSI,
M. Jean CONTOU-CARRÈRE, Mme Anne BARBET, Adjointe,
Mme Chantal LECOMTE, M. Philippe GARROTÉ, Mme Dominique QUEHEILLE, Mme Emmanuelle GRACIA,
Mme Flora LAPERNE, M. Frédéric LOUSTAU, Mme Céline BODET, M. Saïd SOUITA, Mme Sabine SALLE,
M. Patrick NAVARRO, Mme Marie SAYERSE, M. Iñaki ECHANIZ, M. André LABARTHE, Mme Laurence DUPRIEZ,
Mme Carine NAVARRO, M. Jacques MAISONNEUVE, M. Daniel LACRAMPE, M. Clément SERVAT, M. Pierre BAHOU, Conseillers Municipaux.

Etaient représentés :

- M. Stéphane LARTIGUE donne pouvoir à M. Bernard UTHURRY
- M. Raymond VILLALBA donne pouvoir à Patrick NAVARRO
- M. Nicolas MALEIG donne pouvoir à Mme Dominique QUEHEILLE
- Mme Françoise STIOPHANE donne pouvoir à Flora LAPERNE
- M. Jean-Paul PORTESSÉNY donne pouvoir à M. Jacques MAISONNEUVE
- Mme Yona TORCAL donne pouvoir à Mme Laurence DUPRIEZ

5 – ATTRIBUTION DU LOT « RESTAURANT » DE LA FRICHE

Par délibération n°14 du 27 janvier 2023, votre assemblée a décidé la création d'une commission extra-municipale d'analyse des offres en vue de l'attribution des espaces permanents à louer de la Friche.

Par délibération n°21 du 2 février 2024 votre assemblée a pris acte de l'attribution des lots 2 (Kiosque Broussailles Café) et 3 (Kiosque Piapiama) et approuvé le lancement d'une nouvelle procédure d'appel à projets pour le recrutement des occupants de l'espace restaurant.

L'appel à projets a fait l'objet d'une diffusion sur le site internet et les réseaux sociaux de la commune, auprès des chambres consulaires et des organismes professionnels et de parutions sur la presse. La limite pour candidater était fixée au vendredi 12 avril 2024 à 12h.

La commission a réceptionné deux offres.

1^{ère} offre : M. Benoît Bryon (Oloron Ste-Marie)

« L'Encantine est une cantine populaire où la cuisine est participative. C'est un lieu de vie, social et culturel où l'on vient se nourrir et tisser des relations. C'est un lieu et un outil géré collectivement dans lequel on peut proposer, décider, améliorer, etc. L'Encantine est un restaurant et un café où tout un chacun peut déguster un repas ou une boisson, au hasard d'un déplacement ou à dessein, seul ou en groupe. On y vient aussi pour cuisiner et participer au fonctionnement du lieu. [...] Dans l'esprit d'une cantine participative, des bénévoles contribuent à la préparation des repas, au service, au rangement et interviennent également dans l'élaboration des menus, des tarifs, de la programmation. [...] La cuisine est simple et saine. L'esprit est « comme à la maison » avec le petit truc qui fait de chaque repas une expérience gourmande. [...] »

2^{ème} offre : Mme Éva Kopping et M. Benoît Martin (Boucau)

« En adéquation avec nos valeurs, le monde d'aujourd'hui et les demandes citoyennes d'Oloron Ste-Marie, nous souhaitons proposer un restaurant ouvert à tous, respectant les traditions des terroirs retranscrites dans une cuisine moderne mais facile d'accès, une cuisine fine mais abordable sur tous les points. Nous voulons transmettre notre passion pour les bons produits et notre respect pour les producteurs agricoles en rendant hommage à leur travail en cuisinant le plus simplement possible leurs produits. [...] Notre concept tournera autour d'une carte de 3 entrées, 4 plats et 3 desserts midi et soir qui changera au maximum toutes les 3 semaines et plus quotidiennement en fonction des récoltes. [...] Proposition le soir de 6 à 8 petites assiettes à partager. [...] Les dimanches seront axés sur la famille et l'amitié, les dimanches comme chez mamie avec menu unique et grand plat de partage.[...] »

La commission extra-municipale s'est réunie 4 fois :

- 13 mai 2024 : présentation des projets par les candidats,
- 27 mai 2024 : analyse des projets par les membres de la commission et préparation des questions pour la session du 3 juin 2024,
- 3 juin 2024 : Précision des projets par les candidats, présentation de plats et échanges techniques avec la maîtrise d'ouvrage et les représentants des kiosques de restauration.

Le 11 juin 2024, la commission extra-municipale a sélectionné les lauréats, sur la base des critères quantitatifs exposés dans l'appel à projets :

- Un concept de restauration s'articulant avec le territoire, le projet de « la friche » et les occupants du lieu – 27 points
 - o 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,
 - Viabilité du modèle économique (personnels, investissements, prévisionnel) – 11 points,
 - Proposition tarifaire viable et accessible pour tous – 14 points.

A l'issue du processus de recrutement facilité par le cabinet RESHURA, les membres de la commission extra-municipale à voix délibérative (citoyens et élus) ont noté les offres proposées par les deux candidats :

- L'offre de M. Benoît Bryon a obtenu 1003 points.
- L'offre de Mme Éva Kopping et de M. Benoît Martin a obtenu 1141 points.

La commission propose donc d'attribuer l'espace de restauration de la Friche à Mme Éva Kopping et de M. Benoît Martin. Le compte-rendu de la réunion de la commission du 11 juin 2024 est joint en annexe.

Oui cet exposé, le **CONSEIL MUNICIPAL, par 32 voix pour et 1 abstention** (M. André LABARTHE),

- **APPROUVE** le présent rapport,

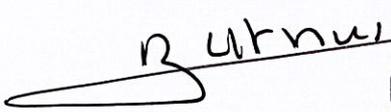
- **ATTRIBUE** le lot restaurant de la Friche à Mme Éva Kopping et M. Benoît Martin, conformément à l'avis exprimé par la commission extra-municipale d'attribution des espaces à louer permanents de la Friche,

- **PRÉCISE** que les lauréats se verront proposer un bail commercial par la structure de gouvernance de la Friche,

- **DIT** que, par cette décision, l'objectif de la commission extra-municipale d'attribution des espaces à louer permanents de la Friche initialement fixé par le Conseil municipal est atteint.

Ainsi délibéré à OLORON Ste-MARIE, ledit jour 7 octobre 2024.
Suivent les signatures.-

AFFICHÉ LE 09.10.2024




Le Maire,



Bernard UTHURRY

