

PÔLE RESTAURATION ET HÉBERGEMENT

Abbaye de Noirlac

APPEL À PROJET


Cher
DÉPARTEMENT 18

APPEL A PROJET

**DÉPARTEMENT DU CHER
1 place Marcel Plaisant – CS 30322
18023 BOURGES Cedex**

Direction des Dynamiques Territoriales Touristiques et Environnementales

**GESTION ET DEVELOPPEMENT DU PÔLE
HÉBERGEMENTS ET RESTAURATION DE NOIRLAC
VIA UN CONTRAT DE LOCATION GERANCE**

Cahier des charges

Sommaire

- Article 1 – Contexte	p 3
- Article 2 – Les équipement à gérer et à développer	p 4
2.1 L’activité « Hébergement »	p 4
2.2 L’activité « Restauration »	p 8
- Article 3 – Le projet de liaison douce « Noirlac-Virley »	p 10
- Article 4 – Les exigences de gestion	p 10
4.1 Prise en charge des équipements d’hébergement	p 10
4.2 Prise en charge du service de restauration	p 11
- Article 5 – Objets et conditions d’exploitation	p 13
5.1 Objet	p 13
5.2 Lieu d’exploitation	p 13
5.3 Type de contrat et durée	p 13
5.4 Désignations des biens	p 13
5.5 Conditions d’exploitation	p 14
5.6 Moyens humains	p 14
5.7 Redevance et charges diverses	p 14
- Article 6 – Modalités de sélection de l’exploitant	p 15
6.1 Durée de la consultation	p 15
6.2 Compétences exigées	p 15
6.3 Contenu des plis	p 16
6.4 Processus et critères de choix de l’exploitant	p 17
- Article 7 – Contacts	p 18
- Liste des annexes	p 18

Article 1- Contexte

Depuis 1909, le Département du Cher est propriétaire de l'abbaye de Noirlac. Restaurée de 1950 à 1980, elle est membre de la Charte européenne des abbayes et sites cisterciens.

L'abbaye de Noirlac est un lieu d'hospitalité, de partage et d'attention, un lieu d'accueil pour les artistes en résidence de création et de recherche et labellisé Centre Culturel de Rencontre depuis 2008 par le Ministère de la Culture.

Le site offre un paysage bocager quasi unique dans le département du Cher avec ses coteaux, ses chemins ornés de vieux arbres, la présence d'espèces faunistiques rares et protégées et le dynamisme de la rivière Cher.

Cette richesse patrimoniale et paysagère suscite un intérêt pédagogique majeur et une multitude de thématiques de sensibilisation et d'éducation à l'environnement naturel.

Dans le cadre de sa politique des Espaces Naturels Sensibles engagée depuis 2005, le Département du Cher s'est porté acquéreur de 81 ha au cœur du « Bocage de Noirlac » et a labellisé ce site « ENS du Cher » le 6 février 2012.

Elle accueille chaque année environ 32 000 visiteurs : 25 000 pour une visite touristique (dont 4 000 scolaires) et 7 000 lors de manifestations culturelles. De fait, l'abbaye se situe comme un équipement de référence à l'échelle de la Région Centre Val-de-Loire, aussi bien par sa notoriété artistique et culturelle, que par sa capacité à peser dans l'économie touristique, dans une partie du territoire régional pourtant excentrée.

L'abbaye de Noirlac est située à quelques kilomètres au nord de Saint-Amand-Montrond, le long de la route départementale D 2144 en direction de Bourges (plan de localisation en annexe 1)

Sa situation géographique, le Centre de la France, au milieu d'un axe Orléans - Clermont Ferrand et sa proximité de l'axe autoroutier A 71 sont des atouts majeurs pour son développement.

Tous les ingrédients sont présents pour y créer une activité humaine riche en possibilités.

Le Département a ainsi décidé de renforcer la mise en tourisme de l'Abbaye de Noirlac en proposant une offre complète associant hébergements et restauration, la création d'une liaison douce Noirlac/Canal de Berry via le lac de Virlay (SAINT-AMAND-MONTROND) et la création ultérieure d'un jardin viticole pour la promotion des vignobles du Cher.

Le Département souhaite lancer une consultation pour choisir un exploitant afin d'assurer la gestion et le développement des hébergements et, de l'activité de restauration.

Article 2- Les équipements à gérer et à développer

En 2018, le Département du Cher a mené une réflexion concernant de nouvelles offres pour l'abbaye de Noirlac, en matière de restauration et d'hébergement. Le projet de développement du site adopté à l'issue de cette phase de réflexion s'est orienté vers l'activité de meublés de tourisme avec la création de deux gîtes et cinq chambres d'hôtes, associés à une activité de restauration avec un restaurant et un salon de thé (plans en annexe 2).

Actuellement, dans l'attente du futur gestionnaire, les cinq chambres d'hôtes sont commercialisées en tant que gîte, d'une capacité de 10 couchages. Les plannings pour 2023 sont d'ores et déjà ouverts et des réservations ont déjà été prises. Par conséquent, l'exploitant devra honorer ces contrats.

2.1 L'activité « hébergement »

Fréquentation générale

On dénombre sur la zone touristique du Berry Saint Amandois en 2019, 27 gîtes labellisés trois épis avec une moyenne de location par gîte de 15,7 semaines. La clientèle est majoritairement française.

Le développement de l'activité hébergement se fera avec :

2.1.1 Le Gîte de l'Abbaye

Ouvert en octobre 2019, ce gîte d'une capacité de 14 couchages et labellisé trois épis dans le réseau Gîtes de France, est composé de deux bâtiments et d'un espace extérieur.

Cet hébergement de grande capacité (14 personnes) n'a que peu d'équivalent (en centrale de réservation) autour de Saint-Amand-Montrond hormis : La Celette : 13 couchages / Bouzais : 13 couchages / Bessais : 12 couchages.

La maison principale dispose, au rez-de-chaussée, d'une pièce à vivre de 62 m², une cuisine totalement aménagée, ainsi qu'une buanderie, un wc avec un lave-mains. Au premier étage se trouvent quatre belles chambres double (trois chambres avec des lits 160 et une chambre avec deux lits 90) ainsi que deux salles de bains avec wc.

L'annexe dispose, au rez-de-chaussée, d'une pièce à vivre de 42 m². Elle comprend un espace salon et repas, une cuisine aménagée pour les petits déjeuners uniquement, une chambre double (lit 160), une salle de bains avec baignoire et douche à l'italienne, un wc.

Au premier étage, se trouvent deux belles chambres double (une chambre avec un lit 160 et une chambre avec deux lits 90).

Pour information, les tarifs actuellement pratiqués sont les suivants :

Période	Basse saison (octobre à mai) et hors vacances scolaires)	Haute saison (juin à septembre et vacances scolaires)
Nuitée (minimum 2 nuitées)	400€	400€
2 nuitées	800€	800€
3 nuitées	1000€	1050€
4 nuitées	1200€	1300€
5 nuitées	1200€	1500€
6 nuitées	1200€	1500€
Semaine (7 nuits)	1200€	1500€
Nuit supplémentaire (au-delà de 7)	170€	215€
Taxe de séjour	Tarif applicable en vigueur selon délibération de la commune de BRUÈRE-ALLICHAMPS	
Caution	750 €	750 €

Réservations à la date du 13 septembre 2022

	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu																																						
Janvier	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																															
Février	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7																												
Mars	27	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7																												
Avril	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7																									
Mai	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
Juin	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Juillet	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Août	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
Septembre	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Octobre	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Novembre	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Décembre	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Janvier	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						

■ Réserve (contrat centrale)
■ Loué
■ Abritel (iCal)
■ Cloudspire (iCal)

■ Réserve (contrat location directe)
■ Fermé
■ Expedia (iCal)
■ Autre plateforme (iCal)

■ Réserve (contrat partenaire)
■ Booking (iCal)
■ Wubook (iCal)

■ Libre
■ Airbnb (iCal)
■ Cybevasion (iCal)

2.1.2 Le Petit Gîte de l'Abbaye

Ouvert au printemps 2021, ce gîte également labellisé trois épis dans le réseau Gîtes de France a une capacité de six couchages.

Situé à proximité immédiate du gîte de l'Abbaye, ce gîte dispose au rez-de-chaussée, d'une entrée, un WC, une pièce à vivre de 39 m² avec cuisine aménagée, un coin salon et un coin repas.

L'étage se compose de trois chambres d'environ 10 m² dont deux avec un lit de 160 et une avec deux lits de 90, d'une salle d'eau avec douche et d'un WC séparé.

Pour information, les tarifs actuellement pratiqués sont les suivants :

Période	Basse saison (octobre à mai) et hors vacances scolaires)	Haute saison (juin à septembre et vacances scolaires)
Nuitée (minimum 2 nuitée) hors week-end	90€	110€
Week-end (2 nuits)	300€	350€
3 nuitées	400€	450€
4 nuitées	500€	550€
5 nuitées	500€	650€
6 nuitées	500€	650€
Semaine (7 nuits)	500€	650€
Nuit supplémentaire (au-delà de 7)	70€	90€
Taxe de séjour	Tarif applicable en vigueur selon délibération de la commune de BRUÈRE-ALLICHAMPS	
Caution	500 €	500 €

Réservations à la date du 13 septembre 2022

	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu						
Janvier	30	31						3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Février	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Mars	31	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Avril	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
Mai	31	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Juin	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Juillet	31	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Août	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Septembre	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Octobre	31	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Novembre	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
Décembre	31	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Janvier	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

■ Réserve (contrat centrale)	■ Réserve (contrat location directe)	■ Réserve (contrat partenaire)	■ Libre
■ Loué	■ Fermé	■ Booking (iCal)	■ Airbnb (iCal)
■ Abritel (iCal)	■ Expedia (iCal)	■ Wubook (iCal)	■ Cybevasion (iCal)
■ Cloudspire (iCal)	■ Autre plateforme (iCal)		

2.1.3. Les Songes de l'Abbaye (gîte/Chambres d'hôtes)

Pour compléter ce pôle « Hébergement », cinq chambres d'hôtes dont les travaux ont été réalisés en 2022, ont été créées dans l'aile gauche du bâtiment où se trouve le Petit gîte de l'Abbaye. Une pièce à vivre composée d'un espace salon et salle à manger ainsi qu'une cuisine équipée complètent cet hébergement. Cet aménagement permet ainsi une plus grande modularité et laisse ainsi la possibilité à l'exploitant de proposer cet hébergement en formule gîte si la demande se présente. C'est pourquoi dans l'attente du recrutement d'un exploitant, le Conseil départemental du Cher commercialise depuis le 1^{er} octobre cet espace en tant que gîte d'une capacité de 10 couchages.

Pour information, les tarifs actuellement pratiqués pour la version gîte sont les suivants :

Période	Basse saison 30 septembre au 7 avril et hors vacances scolaires de la Toussaint et de Noël	Haute saison 8 avril au 29 septembre et vacances scolaires de la Toussaint et de Noël
Nuitée (minimum 2 nuitées)	300€	350€
2 nuitées	600€	700€
3 nuitées	700€	800€
4 nuitées	780€	900€
5 nuitées	860€	1000€
6 nuitées	940€	1100€
Semaine (7 nuits)	1000€	1200€
Nuit supplémentaire (au-delà de 7)	140€	170€
Taxe de séjour	Tarif applicable en vigueur selon délibération de la commune de BRUÈRE-ALLICHAMPS	
Caution	700 €	700 €

Réservations à la date du 13 septembre 2022

	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu	ma	me	je	ve	sa	di	lu																																						
Janvier	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																															
Février	26	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7																												
Mars	27	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6																													
Avril	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6																											
Mai	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
Juin	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Juillet	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Août	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
Septembre	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Octobre	26	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Novembre	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
Décembre	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Janvier	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						

- Réserve (contrat centrale)
- Loué
- Abritel (iCal)
- Cloudspire (iCal)
- Réserve (contrat location directe)
- Fermé
- Expedia (iCal)
- Autre plateforme (iCal)
- Réserve (contrat partenaire)
- Booking (iCal)
- Wubook (iCal)
- Libre
- Airbnb (iCal)
- Cybevasion (iCal)

Pour la version chambres d'hôtes, les tarifs qui pourraient être pratiqués seraient les suivants : Chambre 2 personnes (hébergement + petit déjeuner) : 90€/nuît

Le chiffre d'affaires sur une année pourrait ainsi être de 45 000 euros.

Au vu des résultats locatifs transmis par notre agence de développement touristique « Tourisme et Territoires du Cher » sur notre département, le prévisionnel d'exploitation sur une année est d'une centaine de nuitées par chambre soit 500 nuitées pour les cinq chambres proposées.

2.2 L'activité « Restauration »

Le départ en retraite en 2020 des exploitants de « l'auberge de l'abbaye de Noirlac » qui se trouve à proximité immédiate du site a été le catalyseur d'une réflexion globale sur le développement d'un service de restauration, qui se déclinera sur plusieurs axes :

- Restauration individuelle style Bistronomie (pour les visiteurs de l'abbaye, les clients des gîtes, les cyclistes),
- Restauration d'appoint à toute heure de la journée, ventes de boissons, pâtisseries, petits encas sur place ou à emporter,
- Restauration type séminaire journalier, Cocktails pour accompagner l'évènementiel,
- Restauration des personnels et artistes qui séjournent à l'abbaye.

Ces quelques exemples illustrent le potentiel existant mais qui ne demande qu'à croître, avec une commercialisation adaptée.

2.2.1 Le restaurant bistrot

Le restaurant qui se situe hors de l'enceinte de l'Abbaye, est la propriété du Département. Sa fonction « économique » sera bien dissociée du caractère unique et spirituel de l'abbaye.

Ce restaurant est idéalement situé à proximité de l'abbaye, de la ferme de Noirlac (studio et salles d'enregistrement à destination des artistes en résidence) ainsi que du pool « Hébergement » (gîtes et chambres d'hôtes).

Il pourra être autonome par rapport au fonctionnement culturel de l'Abbaye.

Le restaurant est la clé de voûte du dispositif de restauration.

En 2022, de gros travaux de réaménagement ont été effectués afin de répondre aux multiples axes de développement envisagés pour le restaurant.

La cuisine du restaurant permet désormais un fonctionnement élargi de celle-ci :

- Atelier pâtisserie et vente à emporter pour le salon de thé dans l'enceinte de l'abbaye,
- Cuisine traditionnelle de type bistrot
- Laboratoire de préparation pour les séminaires et cocktails
- Service spécifique pour les gîtes et vente à emporter

De plus, une terrasse couverte a été imaginée permettant ainsi de proposer 48 couverts et 10 couverts (terrasse extérieur) et d'offrir un point de vue exceptionnel sur l'abbaye.

Le restaurant sera ainsi le point central de fabrication, le fournisseur pour tout ce qui est restauration solide et liquide sur le site de l'abbaye de Noirlac.

2.2.2 Le salon de thé

Depuis le grand parking, le chemin qui mène jusqu'à l'accueil de l'Abbaye offre une vue inédite sur les bâtiments monastiques et sur le coteau nord. Un petit pont de pierre permet d'accéder à l'enceinte de l'abbaye et au salon de thé.

Il permet aux touristes et spectateurs de faire une pause à l'abbaye mais aussi aux promeneurs de passage à proximité du monument de prendre le temps de la gourmandise.

Nourrie de pâtisseries, tartes salées, planches gourmandes ou autres mets, valorisant les produits locaux et des jardins, la carte du salon de thé doit refléter une réelle invitation à profiter du site autrement.

Le salon de thé est accessible sans billet d'entrée à l'abbaye (plans en annexe 4).

2.2.3 L'activité traiteur

Tout au long de son histoire mouvementée, l'abbaye a toujours offert ses espaces à la modernité : successivement monastère, manufacture, hôpital de campagne, lieu d'accueil pour réfugiés... autant d'usages qui prouvent sa capacité d'adaptation aux besoins de son temps. Aujourd'hui lieu patrimonial magnifiquement restauré et protégé, l'abbaye offre aux visiteurs cet admirable témoignage de l'architecture cistercienne médiévale. Elle est le lieu idéal pour les entreprises et associations qui souhaitent y organiser dans les meilleures conditions leurs événements et/ou séminaires.

Il est également dans les missions de l'abbaye, en tant que Centre Culturel de Rencontre, de permettre à des artistes d'approfondir leur travail de création musicale en mettant à leur disposition des espaces équipés.

Beaucoup ont déjà profité des conditions optimales qu'ils peuvent trouver dans les studios de la ferme et des acoustiques remarquables de certaines salles de l'abbaye. Ils trouvent à Noirlac silence, concentration et inspiration née d'une architecture épurée, au cœur d'un environnement privilégié. En fin de résidence, un temps de restitution peut être proposé au public pour une découverte en avant-première de leur travail.

Par conséquent, l'activité traiteur mise en place par le restaurant trouvera avec les différents publics présents sur le site de l'abbaye une large clientèle, la contractualisation avec l'établissement Public de Coopération Culturelle de Noirlac relevant des appels d'offres réguliers de l'abbaye.

Chiffre d'affaire prévisionnel pour une année

Activité « Restaurant »

Prix moyen couverts : 40€

CA TTC : 520 000€

Activité « Vente à emporter »

Prix moyen couvert : 15€

CA TTC : 44 000€

Activité « traiteur »

CA TTC : 123 000€

Activité « Salon de thé »

Panier moyen : 7€

CA TTC : 29800€

Article 3- Le projet de liaison douce « Abbaye de Noirlac-Lac de Virlay »

Pour information importante, autour des activités d'hébergement et de restauration confiés à l'exploitation, un projet est en cours de réalisation par le Département.

L'abbaye de Noirlac et le lac de Virlay, situés à moins d'un kilomètre l'un de l'autre sont deux sites attractifs du sud du territoire qui motivent les acteurs publics à concevoir un lien fonctionnel entre eux. Ce lien est matérialisé par la création d'un itinéraire piéton et cyclable qui doit voir le jour en 2023. Ce projet de liaison douce apportera une complémentarité avec le projet « Canal de Berry à vélo », et drainera vers l'abbaye de Noirlac des milliers de nouveaux visiteurs, aux profils très différents.

Quelques chiffres :

- 32 000 visiteurs/an à l'abbaye de Noirlac
- environ 6 000 nuitées estimées sur l'aire de camping-car du lac de Virlay
- 20 000 cyclotouristes à ce jour sur le canal de bery à vélo au niveau de Saint Amand Montrond

Article 4- Les exigences de gestion

L'exploitant supportera le risque d'exploitation.

4.1 Prise en charge des équipements d'hébergement

L'exploitant retenu s'engagera à assurer le fonctionnement optimal et le développement de l'occupation des hébergements.

L'exploitant sera en charge de l'accueil, des états des lieux d'entrée et de sortie et de la remise au propre après chaque client.

À ce jour, les hébergements sont commercialisés par la centrale de réservation Berry Province Réservation par le biais d'une convention de mandat transférable à tout moment dont l'échéance est le 31/12/2022. La partie « conciergerie » (accueil, ménage, entretien) est quant à elle réalisée par un prestataire extérieur avec qui Berry Province Réservation contractualise chaque année.

Labellisé trois épis dans le réseau Gîtes de France, l'exploitant devra conserver ce niveau de qualité avec notamment la mise à disposition de linge de lit et de toilette. Un cadeau de bienvenue de qualité à base de produits locaux devra être prévu à chaque réservation.

Parmi les exigences du label, on notera :

- Les gîtes doivent être en permanence maintenus en parfait état de confort, d'hygiène et de propreté et ce, en tous points à l'intérieur comme à l'extérieur. La façade est en parfait état et les espaces extérieurs soignés et aménagés.
- L'intégralité des divers équipements et prestations présents dans les hébergements seront soigneusement entretenus. Selon la nature des travaux et de l'entretien, ceux-ci seront répartis entre le département et l'exploitant (tableau en annexe 5)

Le renouvellement du label s'effectue tous les cinq ans. L'exploitant tiendra le département informé de la garantie de ce renouvellement.

Un lien fonctionnel est à prévoir entre les activités d'hébergement et de restauration. Au minimum, pour les chambres d'hôtes, l'exploitant devra prévoir les petits déjeuners et offrir une possibilité de plat à emporter, le soir, aux clients de ces chambres d'hôtes.

Les hébergements seront ouverts sur la plus longue partie de l'année possible.

4.2 Prise en charge du service de restauration

Actuellement, le restaurant acquis par le Département en 2019 est exploité par M. Urbansky par le biais d'un contrat de location gérance dont l'échéance est fixé au 31 décembre 2022.

Le service de restauration sera disponible sur une période de l'année la plus longue possible.

Les repas seront totalement préparés sur place dans les locaux de l'établissement.

L'exploitant sera seul responsable de la gestion financière du restaurant et notamment vis-à-vis de ses fournisseurs. Il assumera seul toutes les prérogatives de l'employeur vis-à-vis de son personnel.

4.2.1 Une cuisine gastronomique

Une prestation de grande qualité est demandée au gérant pour le restaurant. Il devra s'engager à atteindre le niveau de cuisine d'une table gastronomique, mêlant créativité et produits de qualité, avec un approvisionnement local en priorité.

Les productions « traiteur » et « vente à emporter » du restaurant comme du salon de thé, devront répondre au même niveau de qualité que celui demandé pour l'activité « restaurant ».

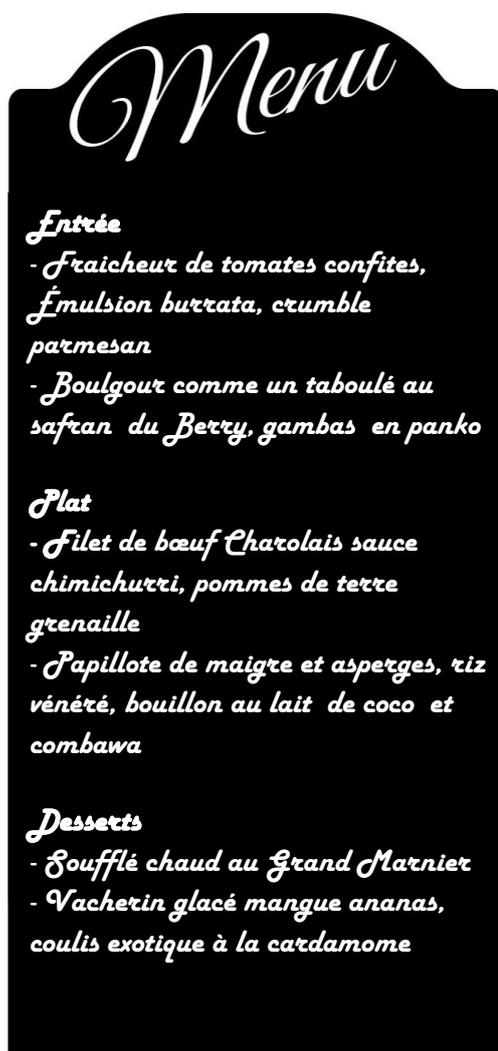
Autour du restaurant, un espace peut-être réservé à un potager que le futur exploitant pourra utiliser à cette fin, s'il le souhaite.

Le site de Noirlac est un site remarquable qui sera encore rehaussé par le niveau de cuisine proposé.



Croustillant au crottin de chavignol

Exemple de menu illustrant le niveau de qualité attendu :



4.2.2 Renommée de la table et labellisation

La cuisine proposée devra être à dominante régionale en lien avec l'identité du site de Noirlac.

Des évènements thématiques pourront être organisés pour contribuer au rayonnement du site.

La candidature devra développer le projet et l'ambition gastronomique visés, et notamment à savoir la recherche d'un label type Restaurant de qualité, Bib gourmand ou encore le référencement au guide Michelin.

Le choix du candidat se fera prioritairement sur ces critères.

Article 5 – Objet et conditions d’exploitation

5.1 Objet

Le Département du Cher lance une consultation pour choisir un exploitant pour la gestion et le développement des équipements désignés ci-dessus.

5.2 Lieu d’exploitation

Site touristique de Noirlac
Route de Noirlac
18200 BRUERE-ALLICHAMPS

(Plans de localisation en annexes 1 et 2)

5.3 Type de contrat et durée envisagés

Le département du Cher entend confier l’exploitation des activités hébergements et restauration par le biais d’un contrat de location-gérance.

Le contrat sera d’une durée à déterminer, d’au moins 7 à 10 ans, en fonction de la proposition faite par le candidat.

La rédaction du contrat de location-gérance sera faite par le département du Cher à l’issue de la procédure de consultation et selon les éléments négociés avec le candidat. Au terme de l’exploitation, le titulaire du contrat gardera le bénéfice du fonds de commerce dont il aura la propriété.

Le démarrage de l’exploitation du restaurant se fera à l’issue de la signature du contrat de location-gérance. Un état des lieux contradictoire devra être établi préalablement au démarrage de l’exploitation des activités.

Le restaurant ouvrira au public après l’accomplissement des formalités juridiques et administratives nécessaires.

5.4 Désignation des biens

Le département met les ouvrages, les équipements, les biens mobiliers et le gros matériel détaillés en annexes 3 (liste des biens confiés à l’exploitant) et 4 (plans intérieurs des ouvrages) pour chaque site à la disposition exclusive de l’exploitant. À charge pour lui de les exploiter à ses risques et périls et de les gérer conformément aux exigences minimales fixées par le présent cahier des charges et par les dispositions du contrat de location-gérance.

L’exploitant ne pourra modifier les lieux (restaurant et hébergements) sans autorisation écrite préalable du département.

Toutes les améliorations apportées aux bâtiments resteront la propriété du département du Cher à moins que celui-ci ne préfère demander le rétablissement des lieux dans leur état primitif.

Un état des lieux d’entrée puis de sortie sera réalisé de manière contradictoire au démarrage et à l’issue du contrat d’exploitation.

5.5 Conditions d'exploitation

L'exploitant retenu devra être inscrit au registre du commerce. Il devra être en règle avec la réglementation en vigueur, notamment satisfaire à ses obligations fiscales et parafiscales. Il devra être titulaire du permis d'exploitation ou s'engager à suivre la formation spécifique sur la vente de boissons. Les dispositions des articles L.3331-1 à L.3336-4 du code de la santé publique relatifs aux débits de boisson devront être respectées.

Licence IV : Le département déclare que la licence du débit de boissons est de libre disposition entre ses mains et que le précédent titulaire de cette licence n'a jamais cessé pendant plus de cinq ans d'exploiter le débit de boissons auquel est attachée la licence.

L'exploitant créera sa propre entreprise dédiée à ce contrat de location-gérance.

Il devra présenter un projet de création de cette entreprise, statuts, budget prévisionnel, ventes et charges.

Des données chiffrées complémentaires pourront être communiquées par le Département au candidat, suite à une demande écrite en ce sens. Ces demandes devront parvenir au moins 10 jours avant la date limite de remise des offres. Le département s'engage à y répondre dans les meilleurs délais et au plus tard 5 jours avant la date limite de remise des offres.

5.6 Moyens humains

Le gestionnaire affectera les moyens humains et techniques nécessaires et suffisants pour assurer l'exercice des activités confiées par la collectivité. Une rencontre annuelle sera programmée entre l'exploitant et le Département pour échanger sur l'exécution du contrat.

5.7 Redevance et charges diverses

L'exploitant sera redevable d'un loyer annuel comprenant une somme fixe et une part variable calculée sur un pourcentage sur le chiffre d'affaires.

Le loyer sera fixé entre l'exploitant et la collectivité après négociations.

Les modalités de révision du loyer seront définies entre l'exploitant et la collectivité.

En tout état de cause, l'exploitant des activités de restauration et d'hébergement supportera notamment :

- tous les frais de fonctionnement (frais d'entretien, frais d'électricité, consommations de gaz, locations des compteurs, chauffage, taxes locatives, assurance ...),
- les taxes et impôts divers inhérents à l'exploitation.

Tableau, à titre indicatif, des charges annuelles de fonctionnement pour la partie hébergement telle que budgétisées par le Conseil départemental du Cher en 2022 sur la base de l'exploitation 2021

Entretien de terrains	17 000€
Entretien de bâtiments	10 000€
Extincteurs	500€
Electricité/gaz	6700€
Eau	700€
Autres impôts et taxes	300€
Total	35 200€

Article 6 – Modalités de sélection de l'exploitant

Le dossier de consultation est remis gratuitement à chaque candidat en un seul exemplaire. Ce dossier est à retirer sur demande auprès de Mme Stéphanie MAZERI.

Le dossier des candidats sera entièrement rédigé en langue française ainsi que les documents de présentation associés. Tous les éléments financiers seront exprimés en euros et hors taxes.

Cette consultation se déroule en deux phases :

1. Présélection de 3 candidats sur dossier sur la base du dossier de candidature
2. Audition des candidats retenus : chaque candidat présélectionné sera auditionné

Il est précisé qu'une visite des lieux sera organisée par la Direction des Dynamiques Territoriales Touristiques et Environnementales du Conseil départemental du Cher et en particulier par Mme MAZERI Stéphanie dont les coordonnées sont stipulées à l'article 7. Cette visite est obligatoire et se déroulera sur rendez-vous après demande du candidat.

A la suite de cette visite, une attestation sera remise au candidat et il devra l'intégrer dans son pli.

6.1 Durée de la consultation

Le présent appel à projet est lancé le lundi 19 septembre 2022 et s'achèvera le vendredi 2 décembre 2022 à 18h.

Les plis devront être transmis par mail à l'adresse suivante : stephanie.mazeri@departement18.fr

Un courriel d'accusé de réception sera automatiquement envoyé par le Conseil départemental du Cher lors de chaque transmission.

6.2 Compétences exigées

Le candidat retenu et son équipe devront posséder des compétences affirmées en matière de gestion de restaurant et d'hébergement. Ils devront faire état de références pertinentes.

6.3 Contenu des plis

L'offre des candidats comprendra les pièces suivantes :

6.3.1 Pour la candidature

- Une lettre de candidature,
- Nom du responsable, identité, fonction et éventuellement liste des membres du groupement.
- Raison sociale, forme juridique, adresse du siège social de la société pour les candidats ayant déjà une structure juridique. Pour les autres candidats, aller directement à la rubrique « Références et expérience »
- Présentation de l'activité de la société
- Compte de résultat et bilan des trois dernières années
- Références et expérience en matière hôtelière et en restauration
- Une note exposant les motivations du candidat au regard de l'intérêt porté au projet
- Une attestation sur l'honneur du candidat indiquant :
 - qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire au cours des 5 dernières années,
 - qu'il justifiera, s'il est retenu, de son inscription au registre des métiers ou registre du commerce et des sociétés,
 - qu'il justifiera de ses obligations fiscales et sociales nécessitées pour l'exploitation du restaurant,
 - qu'il sera en mesure, à compter de la notification de la convention, d'ouvrir et de faire fonctionner le restaurant à compter de l'ouverture du site,
- Le présent cahier des charges daté et signé,

6.3.2 Pour l'offre

La présentation du projet comprenant :

- Les compétences (composition de l'équipe, organisation envisagée, CV de chaque membre de l'équipe),
- Un organigramme complet et les justificatifs de l'engagement individuel de chaque membre de l'équipe,
- Le concept envisagé (type d'activités, complémentarité des activités et services proposés, positionnement), classement visé, points forts qui assureront l'attractivité du concept et son adéquation avec l'abbaye de Noirlac.
- La stratégie commerciale : mode de commercialisation / promotion et politique tarifaire qui pourra être différenciée selon les périodes de l'année.
- Le projet de création de la société (statuts, budget prévisionnel, vente, charge),
- Une analyse de la concurrence
- Une proposition argumentée de loyer sur 10 ans
- Un prévisionnel d'exploitation sur 3 ans
- Une proposition de carte et de menu pour l'ensemble des services de restauration proposés (restaurant, salon de thé, traiteur),
- Tous les éléments jugés utiles par le candidat pour apprécier la valeur de son offre.

Les candidats pourront présenter plusieurs projets. Néanmoins, cela devra être transmis dans un seul envoi et clairement identifié pour que le Département puisse se prononcer

sur chaque projet qui lui est soumis. Si un second pli est reçu par le même candidat, ce second pli annule et remplace le premier pli.

6.4 Processus et critères de choix de l'exploitant

A la fin du délai de remise des offres, les dossiers seront soumis à un Jury composé des personnes suivantes, qui se réunira dans la semaine du 5 au 9 décembre 2022 :

- Quatre conseillers départementaux, désignés par le président du Conseil départemental du Cher,
- La directrice de l'établissement public de coopération culturelle (EPCC) de Noirlac, ou son représentant,
- Un élu de l'EPCC de Noirlac,
- Deux personnels qualifiés du département du Cher, compétents dans les domaines d'activités de l'appel à projet,
- Le directeur de l'Agence Tourisme et Territoires du Cher, ou son représentant,

Le jury, pourra dialoguer librement avec les candidats dont ils jugeront les offres recevables mais à ce stade, aucune négociation ne sera entamée avec les candidats. Sur cette base, la collectivité retiendra un maximum de 3 candidats autorisés à préciser leur projet lors d'un entretien. Les auditions des candidats se dérouleront entre le 12 et 15 décembre 2022.

L'analyse des candidatures et des offres sera réalisée en fonction des critères de jugement suivants et de leur pondération :

- Concept, ambition et attractivité du projet
 - Intégration du projet au territoire : adéquation de celui-ci avec l'Abbaye de Noirlac et les valeurs du territoire
 - Caractère attractif du projet : adéquation avec les demandes des clientèles actuelles, niveau de qualité proposé, caractère innovant de l'offre, thématique de l'établissement, son positionnement ...
 - Capacité de commercialisation et vision marketing
- Capacité du candidat :
 - Expérience du candidat sur des activités similaires de restauration et gestion et, le cas échéant : hébergement
 - Capacité à atteindre une rentabilité économique (faisabilité financière, prévisionnel d'exploitation...)
 - Loyer alloué à la collectivité
 - Création d'emplois locaux (prévision)
- Audition :
 - Arguments développés dans la note (cf. 6.3.1 « candidature ») à même d'apporter toute indication concernant la motivation du candidat
 - Soutenance du projet
 - Mise en situation
 - Qualités relationnelles, savoir-être du candidat

Un classement des candidats sera établi en fonction de ces critères de jugement. Si un même candidat a présenté plusieurs projets, un classement sera établi pour chaque projet.

Pondérations pour le jugement des candidatures et des offres :

- 40 points : Concept, ambition et attractivité du projet

- 30 points : Capacités du candidat (expérience et parcours)
- 30 points : Audition (motivation et mise en situation)

A l'issue de la notation des deux premiers critères, un classement sera établi sur 70 points. Les candidats les mieux classés (maximum trois) seront reçus en audition, les autres candidatures étant rejetées.

Lors de cette audition, le candidat devra présenter son projet pour l'exploitation des activités de restauration et d'hébergement et montrer sa motivation. Pour ce critère seront jugées les qualités de communication, relationnelles et de savoir-être du candidat. Des éléments du futur contrat pourront être négociés à cette occasion.

Si l'écart entre les notes de chaque candidat retenu est inférieur à 25%, une mise en situation pourra être organisée par la collectivité en complément de l'audition. Lors de cette mise en situation, le candidat devra être accompagné d'un chef de cuisine et d'un responsable de salle, pour la réalisation d'une prestation de repas pour 10 personnes, correspondant à la carte envisagée du restaurant et à une prestation type traiteur pour un déjeuner délocalisé.

Le Département prendra à sa charge les frais inhérents à l'organisation de cette mise en situation. Toutes les modalités seront données ultérieurement à chaque candidat retenu pour la deuxième phase.

Les trois candidats seront alors jugés sur l'ensemble des critères et obtiendront alors une note globale /100 points. Le candidat classé en première position sera alors attributaire de l'appel à projet. La décision sera prise par l'Assemblée départementale lors de sa première réunion de janvier 2023.

Les candidats dont l'offre n'aura pas été retenue par l'autorité responsable, en seront informés par courrier. L'autorité responsable se réserve la possibilité de ne pas donner suite à la consultation.

Article 7 – Contact

Pour tous renseignements complémentaires, les demandes par mail seront à privilégier et les candidats peuvent s'adresser à :

Contact technique :

Assistant à Maîtrise d'Ouvrage/JCL Conseils

M. Jean-Claude LERAY

Tél : 06.37.39.62.75

Courriel : jcl-conseils@orange.fr

Contact administratif :

Mme Stéphanie MAZERI

Chargée de projet Tourisme/Conseil départemental du Cher

Tél : 02.48.25.25.33

Courriel : stephanie.mazeri@departement18.fr

LISTE DES ANNEXES :

Annexe 1 : plan de localisation de l'abbaye de Noirlac

Annexe 2 : plans de localisation des activités

Annexe 3 : liste des biens confiés à l'exploitant

Annexe 4 : plans intérieurs des ouvrages

Annexe 5 : tableau de répartition des travaux et entretien