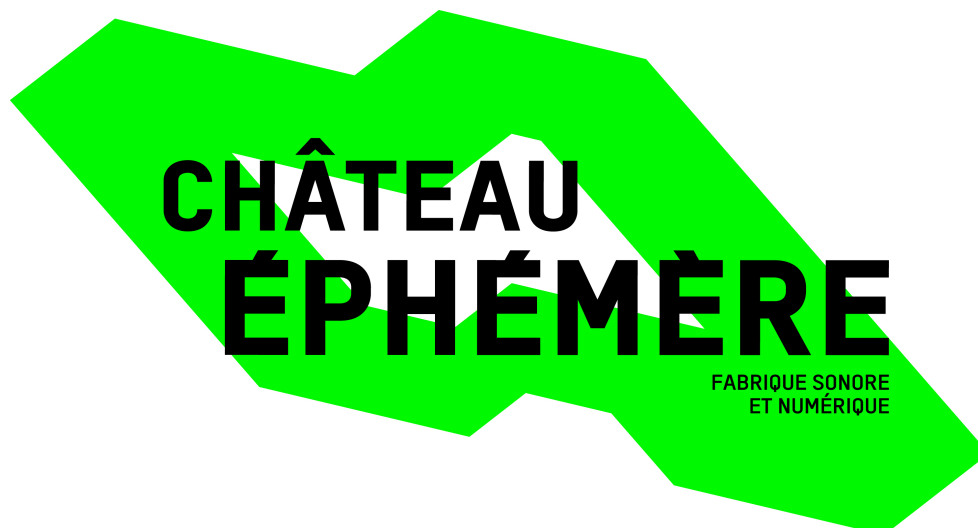


APPEL À PROJETS ACTIVITE DE RESTAURATION DANS UN LIEU CULTUREL EN ACTIVITÉ

RESTAURANT DU CHÂTEAU ÉPHÉMÈRE

Association Vanderlab - Château Vanderbilt, Fabrique Sonore et Numérique

Lieu d'implantation : Château Vanderbilt, 2, chemin des grandes Terres, 78955, Carrières-sous-Poissy



PÉRIMÈTRE DE L'OFFRE

L'association **VANDERLAB** porte depuis octobre 2014 en partenariat avec la COMMUNAUTÉ URBAINE DU GRAND PARIS SEINE ET OISE un nouveau lieu culturel dédié à la création artistique numérique, sonore et musicale à Carrières-sous-Poissy (Yvelines) : **LE CHÂTEAU ÉPHÉMÈRE**.

Le lieu cherche à concéder son équipement de restauration à un prestataire indépendant.

Le Château Éphémère répond à 3 grands enjeux contemporains :

un enjeu artistique avec le développement et l'accueil de résidences d'artistes en atelier logement ;
un enjeu sociétal avec la mise en place d'ateliers et de workshops autour des nouvelles technologies ;
un enjeu convivial avec l'intégration d'un bar restaurant et la diffusion de temps forts (concerts, installations, performances) ouverts au public.

CADRE DE L'ACTIVITÉ PROPOSÉE

Le **Château Éphémère** mettra à disposition du prestataire **une cuisine professionnelle toute équipée** de 25 m², **une salle de restaurant** de 46 m² et sa **terrasse** de 100 m² exposée plein ouest, dans un cadre exceptionnel (un manoir anglo-normand début XXe réhabilité et son parc de 6.000 m²).

En échange de la mise à disposition de ces moyens et de ces espaces, le prestataire candidat devra respecter un **cahier des charges** mis en place par le lieu, en terme d'horaires d'ouverture, d'occupation des espaces, validant notamment politiques tarifaires et orientations culinaires.

En outre, le restaurateur devra s'acquitter d'une participation mensuelle aux frais fixes et du reversement d'un pourcentage modéré du chiffre d'affaire ajusté avec l'équipe en fonction de son projet.

L'ensemble de ces conditions et modalités seront abordées au fil des rdv de constitution de la candidature en amont du démarrage de l'activité.

Le démarrage de l'activité est envisagé au plus tard pour le mois de septembre 2019.

LOCAUX CONCERNES

Cuisine équipée de 25 m2,
1 chambre froide et de stockage d'environ 14 m2
Salle de restaurant de 46 m2 (35 couverts environ),
Bureau administratif de 11m2
Terrasse de 100 m2

ÉQUIPEMENTS

Piano 4 plaques induction sur four - 800x700x850
Friteuse -
Plancha -
Bain marie -
Four mixte 6 niveaux - 900x800x1800
Tour gastro 3 portes - 1700x700x850 (x2)
Table entrée lave-vaisselle + évier - 1200x600x850
Lave vaisselle capot - 720x730x1880
Table de sortie lave vaisselle - 1200x850
Armoires frigorifiques-congérateurs (x4)
Mobilier : tables et chaises pour la terrasse,

PROFIL ATTENDU ET AGRÉMENTS

L'équipe du Château Éphémère recherche une équipe dynamique, conviviale, innovante et capable de s'intégrer dans un cadre artistique.

Côté culinaire le projet est ouvert, les premiers attendus portent pour le midi sur une nourriture bonne/rapide/simple/efficace mais de saison à l'excellent rapport qualité-prix ; et pour le soir sur une cuisine qui pourrait être plus raffinée.

Leur dénominateur commun sera notamment celui de la proposition d'un service soigné.

Convivialité, bonne-humeur, service professionnel et transparence dans la gestion de projet seront les gages d'un « savoir-être » essentiel à l'équilibre de ce lieu partagé entre de multiples activités (création artistique, coworking, privatisations, spectacles, potagers etc.).

L'équipe du Château sera particulièrement sensible à la capacité que le restaurateur aura à irriguer le lieu de son identité, tout en se confondant avec celle de l'établissement culturel.

L'esprit d'ouverture pour la culture et les arts seront par conséquent des qualités déterminantes.

Une petite étude de marché préalable est vivement conseillée aux candidats, afin notamment de se positionner par rapport à l'offre existante.

Aspects juridiques et légaux

L'équipe choisie doit avoir une structure existante (société ou association). En qualité d'employeur, elle est entièrement responsable de son personnel présent sur le lieu pendant la durée de la mise à disposition. Elle assure les rémunérations, le paiement des charges sociales et fiscales. En cas d'accident du travail, elle sera tenue d'effectuer les formalités légales.

La structure doit ou devra justifier et donner la copie, pour son personnel, des déclarations Urssaf, attestations sociales, suivi médical et certificat d'aptitude à jour ainsi que le diplôme de la formation HCCP de moins d'un an (pour le personnel de cuisine).

Assurances

La structure accueillie devra être assurée auprès d'une compagnie notoirement solvable pour tous les dommages corporels, matériels, immatériels consécutifs ou non, pouvant être causés à des tiers et au Château Vanderbilt, du fait de l'occupation du lieu, pour satisfaire aux activités qu'elle déploie dans le cadre de cette mise à disposition.

Hygiène

L'équipe sera tenue de respecter la réglementation en terme de sécurité sanitaire des aliments, qui sera notifiée et annexée à la convention.

MODALITÉS DE RÉPONSE

Candidature à envoyer par courriel à l'attention de M. Sébastien CAMPOS.

Cette candidature doit contenir une lettre de motivation, accompagnée d'une présentation de l'équipe et de son parcours ainsi qu'une brève note sur le concept gastronomique ou culinaire proposé.

CONTACTS

Questions et visites possibles > sebastien@chateauephemere.org
Téléphone : 01 39 79 29 93