

CAHIER DES CHARGES OFFRE DE RESTAURATION DE LA 17^{ÈME} BIENNALE D'ART CONTEMPORAIN DE LYON

RETOUR DES CANDIDATURES – MERCREDI 12 JUIN 2024 par mail à
evenementiel@labiennaledelyon.com

REPERAGE DES GRANDES LOCOS – DATE A DEFINIR

LIEU

LES GRANDES LOCOS, 25 TER QUAI PIERRE SEMARD - 69350 LA MULATIERE

DATES DE LA BIENNALE - DU MARDI 17 SEPTEMBRE 2024 AU DIMANCHE 5 JANVIER 2025



BAC 2019, café-restaurant aux Usines Fagor © Blandine Soulage

PRÉAMBULE

La Biennale de Lyon, dans le cadre de la 17^{ème} Biennale d'art contemporain, recherche **un exploitant de son café-restaurant** situé aux Grandes Locos pendant toute sa durée, soit du mardi 17 septembre 2024 au dimanche 5 janvier 2025. L'exploitation du café-restaurant se tiendra **sur les horaires d'ouverture au public**.

L'offre devra répondre aux conditions et modalités d'exploitation du site, et aux valeurs de la Biennale de Lyon – *projet artistique détaillé en annexe*, tout en s'inscrivant dans la démarche de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE). Nous engageons l'ensemble de nos parties prenantes à activer autant de leviers que possible pour réduire l'impact sur l'environnement, nous espérons une proposition orientée développement durable (circuit court, produits de saison, dont menus végétariens, etc.).

Le café-restaurant, et plus globalement l'offre de restauration se doit d'être chaleureuse, inclusive et familiale. Le public (visiteur-euses, professionnel-les) de la Biennale d'art contemporain peut se restaurer pour un déjeuner en semaine, un brunch sucré et salé le week-end ou bien pour un snack. L'offre de

restauration contribue à alimenter l'expérience visiteur globale. Des animations culinaires ponctuelles et événementielles pourront être proposées.

Une programmation musicale (clubbing) certains week-ends (vendredis et samedis soirs, 1 fois par mois à partir d'octobre) est à intégrer. Prévoir également les samedis et dimanches après-midis une programmation famille. Elle sera validée par la direction artistique. Le calendrier de ces événements sera à définir ensemble.

LE CONTEXTE

Il est demandé de faire une proposition de café-restaurant répondant aux besoins de la Biennale d'art contemporain et qui soit en harmonie avec ses valeurs.

Le site des Grandes Locos est en cours d'aménagement, aussi nous ne pouvons détailler les équipements et espace à disposition à ce jour. Une visite préalable pourra être envisagée et nous restons à votre écoute pour tout renseignement complémentaire.

RETROPLANNING

- **12 juin** : retour et analyse des offres.
- **Début septembre** : état des lieux du café-restaurant, installation.
- **Du 17 au 20 septembre** : journées professionnelles pendant lesquelles les Grandes Locos ouvrent ses portes aux professionnel·les de l'art contemporain, aux institutions culturelles partenaires et journalistes nationaux et internationaux. Le café- restaurant sera ouvert lors de ses journées.
- **20 septembre** : vernissage de la Biennale d'art contemporain.
- **21 septembre** : ouverture de la Biennale d'art contemporain au public.
- **5 janvier 2025** : fin de la Biennale d'art contemporain.
- **6 janvier 2025** (*date exacte à confirmer selon les besoins de l'exploitant*) : fin de l'occupation du café-restaurant, états des lieux de sortie.

L'ESPACE : LES GRANDES LOCOS

Les Grandes Locos exposent des œuvres de près de 30 artistes. Le café-restaurant se trouve dans une halle où seront installés un espace d'exposition, la boutique-librairie, un espace lounge, les ateliers pédagogiques, un espace séminaire ainsi qu'un espace de réception.

Le café-restaurant bénéficiera d'un espace extérieur, abrité par un auvent. A cet endroit, seront disposés 2 containers pouvant accueillir une restauration snack (à prévoir par le restaurant).

HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC

En dehors d'une programmation exceptionnelle, les horaires du café-restaurant seront identiques à ceux d'ouverture au public de l'exposition présentée aux Grandes Locos

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi*	Samedi**	Dimanche
	11h – 18h	11h – 18h	11h – 18h	11h – 18h	11h- 19h	11h- 19h

*Un vendredi par mois se déroule une nocturne jusqu'à 22h (11 octobre, 8 novembre, 29 novembre et 13 décembre 2024).

** Les mardis 24 et 31 décembre de 11h à 17h.

***Les jours fériés (mardi 1^{er} novembre, vendredi 11 novembre) le site des Grandes Locos restera ouvert mais fermera le mercredi 25 décembre et mercredi 1^{er} janvier 2025.

OUVERTURE LORS DES SOIRÉES DÉDIÉES AUX ENTREPRISES

Les soirs de la semaine, à compter de la fermeture au public de l'exposition, la halle peut être dédiée aux entreprises partenaires ou clients qui privatisent l'espace. Le restaurant pourra mettre à disposition son office ou son espace de réception pour les traiteurs des événements organisés par la Biennale. Le service partenariat communiquera à l'exploitant les dates et heures de ces événements.

LA COMMUNICATION

La Biennale de Lyon s'engage à relayer les informations relatives à la programmation exceptionnelle du café-restaurant mais également à communiquer sur la carte, les offres et l'actualité générale sur ses réseaux sociaux. La Biennale fournira à l'exploitant un kit de communication. Dans le cadre de la programmation exceptionnelle (week-end, soirées et nocturnes), des visuels pourraient être réalisés par les équipes de la Biennale.

LA DEMANDE

Ci-dessous les différentes demandes pour l'offre de restauration à intégrer dans la proposition.

OFFRE DE RESTAURATION CAFÉ-RESTAURANT

Le café-restaurant s'adresse aux visiteur-euses de la Biennale d'art contemporain qui souhaitent se restaurer lors de leur venue aux Grandes Locos. L'offre proposée par l'exploitant s'adaptera dès lors à tous nos publics : du déjeuner (entrée, plat et dessert) au snack plus rapide et financièrement accessible.

Nous souhaitons créer une **ambiance conviviale et familiale**, un lieu de réunion entre famille et amis avec une offre de restauration qui sort des sentiers battus, type barbecues ou foodtrucks en outdoor.

Compte tenu de l'immensité du lieu et de la saison (automne-hiver), une **restauration réconfortante et chaleureuse** serait appréciée.

Un système de réservation simplifié sera mis en place : les clients passeront leur commande au comptoir et il leur sera remis en échange par exemple un bipper avec le numéro de leur commande. Les clients seront ensuite avertis lorsque leurs commandes seront prêtes pour qu'ils viennent les récupérer au comptoir. Le système de réservation simplifié doit être fourni par le restaurateur.

Différents formats sont attendus :

- Plusieurs formules (à définir) comprises entre 11€ et 22€
- L'offre brunch salé et sucré du week-end sera comprise entre 15€ et 20€
- Un menu enfant serait apprécié

L'offre snack sera simple et diversifiée, accessible à tous et toutes : sandwiches, bagels, grillades, cakes, buns, scones, salades, soupes, tartes salées...

Pour rappel, deux containers seront positionnés en extérieur sous l'auvent.

A noter que sur la précédente édition de la Biennale d'art contemporain, on comptait en moyenne 60 couverts le midi en semaine et 90 couverts le week-end.

ÉQUIPEMENT MIS A DISPOSITION

A préciser ultérieurement

CHARGES

Loyer et charges mensuelles

Le loyer mensuel fixe est de **3 000€ HT charges comprises** (chauffage, électricité, eau, connexion informatique).

Un pourcentage de 3% du chiffre d'affaires réalisé par l'exploitant sera versé à La Biennale de Lyon sur la durée totale de l'exploitation.

Surveillance et entretien

L'exploitant assure lui-même la surveillance du restaurant et des éventuels espaces extérieurs (des tables peuvent être disposées aux alentours du café-restaurant). Il doit veiller à leur parfait état de propreté lors des horaires d'ouverture au public. L'exploitant est également responsable des mobiliers et du matériel mis à disposition par la Biennale de Lyon, le cas échéant il devra assurer la fermeture quotidienne et la mise en sécurité du mobilier extérieur.

La gestion des déchets est prise en charge par l'exploitant, le ramassage et l'évacuation des ordures se fait quotidiennement dans le respect du tri sélectif. Un compost pourra être situé à proximité du site et mis à disposition pour le café-restaurant.

Le forfait nettoyage est de **60€ HT** par journée d'exploitation (pour un total de 5 820€ HT sur toute la durée de l'exploitation), soit une facturation mensuelle par la Biennale de Lyon qui sera établie comme suit :

- Septembre 2024 : 13 jours d'exploitation soit 780€ HT
- Octobre 2024 : 27 jours d'exploitation soit 1 620€ HT
- Novembre 2024 : 26 jours d'exploitation soit 1 560€ HT
- Décembre 2024 : 27 jours d'exploitation soit 1 620€ HT
- Janvier 2025 : 4 jours d'exploitation soit 240€ HT

REMISE

L'exploitant accordera sur présentation du badge une remise de 10% au personnel de la Biennale de Lyon.

S'INSCRIRE DANS LA DEMARCHE DE RESPONSABILITE SOCIETALE DE L'ENTREPRISE (RSE)

D'une manière générale, toutes les initiatives vertueuses qui engagent la responsabilité sociale et environnementale seront accueillies avec beaucoup d'intérêt. Voici ci-après quelques pistes de développement concernant le volet RSE qui devra constituer l'offre.

1. Engagement pour la réduction de l'impact environnemental au sein des produits alimentaires :

- Privilégier des approvisionnements en circuit-court, à l'échelle régionale et française. Traçabilité des produits.
- Une offre alimentaire raisonnée et/ou Bio, avec des produits de saison, sans produit OGM ou ultra-transformés.
- Une démarche durable et équitable pour les produits importés (tels que le thé, les épices...).
- Une démarche de végétalisation des menus, proposition au maximum végétarienne si nécessaire favoriser les protéines animales à l'impact carbone moins élevé. Nous souhaitons deux offres dont une 100% végétarienne incluant des plats vegan
- Eviction du bœuf et du soja
- Développement des solutions écoresponsables et anti-gaspillage alimentaire pour la gestion des invendus, en adaptant au mieux la quantité de production.

2. Engagement pour la réduction de l'impact environnemental au sein des produits emballages / contenants / couverts :

- Limiter au strict minimum les déchets en évitant les contenants et couverts à usage uniques, et si possible les serviettes en papier, organiser leur tri sélectif. Ne pas utiliser d'objets plastiques et les remplacer par des objets durables et écoresponsables.
- Favoriser le réemploi de certains contenants ou recyclés, certifiés ecocert et/ou compostables.
- Faire appel à une production locale ou française et, quand cela est possible.

3. Engagement sociaux :

- Une attention particulière sera portée aux démarches managériales (mixité des équipes et politique RH de l'organisation, relations aux prestataires et fournisseurs, transparence des activités).

4. Bilan :

Afin d'évaluer les actions menées (estimer nos émissions et envisager des nouveaux leviers d'amélioration) dans le cadre de l'activité, il sera demandé en bilan :

- Une cartographie de l'ensemble des fournisseurs.
- Une estimation du volume de déchets produits au cours de l'activité.
- Un bilan des volumes d'achats totaux des différentes matières premières nécessaires à la réalisation des menus

CRITÈRES DE SÉLECTION (sur 30 points)

- **BONNE COMPRÉHENSION DES ENJEUX DE L'EXPÉRIENCE VISITEUR – 10 points**
- **LE PRIX - 10 points**
- **LES PRODUITS ET RESPECT DE LA DÉMARCHE RSE - 10 points**

Une présentation de votre projet au sein de la Biennale d'art contemporain aux Grandes Locos est attendue.

RETOUR SUR L'ÉDITION 2022

- **L'ÉQUIPE**

En semaine l'équipe était constituée de 7 personnes (3 en cuisine et 4 en salle). Une attention particulière sera portée au renforcement des équipes le week-end.

- **LA CARTE**

La carte évoluait en fonction des arrivages des produits, avec une option végétarienne pour l'entrée et le plat parmi les 2 à 3 propositions quotidiennes.

Le week-end la formule brunch était la plus prisée mais formule plat du jour toujours disponible.

- **LA FRÉQUENTATION DE LA BIENNALE 2022**

En moyenne sur la durée de l'exploitation, on comptait 60 couverts les midis et 90 les week-ends, sans compter les snacks qui s'ajoutent à l'offre déjeuner.

LA 17^{ème} BIENNALE D'ART CONTEMPORAIN

La Biennale d'art contemporain ouvre ses portes tous les deux ans à Lyon pour une durée de 3 mois et demi. Elle constitue l'une des plus grandes manifestations internationales d'art contemporain et, à ce titre, tient le rang de « Biennale française » sur la scène internationale. La Biennale d'art contemporain est constituée d'une exposition internationale principale, dont le commissariat change à chaque édition, et vient se déployer à travers l'espace métropolitain de Lyon. La Direction artistique de la Biennale de Lyon est permanente, assurée par Isabelle Bertolotti également directrice du MAC^{LYON}

Pour cette édition, la directrice artistique de la Biennale d'art contemporain, Isabelle Bertolotti, a confié à Alexia Fabre, directrice des Beaux-Arts de Paris, la 17^e édition de la Biennale d'art contemporain.

Intitulée "Les voix des fleuves Crossing the water", la 17^e édition de la Biennale de Lyon invite les artistes à évoquer, interroger, poursuivre le sujet des relations qui se nouent et se délient entre les êtres et avec leur environnement. Pour ce projet, nous prenons appui sur la géographie naturelle et humaine du territoire comme sur l'esprit des nouveaux lieux de la Biennale, les Grandes Locos ou encore la Cité Internationale de la Gastronomie. Ces sites, dont le maLYON est le plus lié historiquement à la Biennale, sont traversés par la question des relations et de l'accueil de l'autre. Ils incarnent l'histoire, la diversité, l'invention de pratiques de communauté. Leurs murs, qui portent encore les traces de celles et ceux qui y ont travaillé, habité, vécu, convoquent des rituels de convivialité et des façons d'être et de faire ensemble.

Les artistes font résonner les voix singulières de ces lieux, leurs récits comme leurs caractéristiques sociales. Ces lieux de construction et de réparation, de soin et d'hospitalité, d'attention à l'autre dévoilent autant de destins que de formes de relations, traditionnelles, inventées, espérées.

Si l'altérité est parfois un risque, nous pensons qu'il s'agit d'un risque nécessaire, la chance de la découverte, le sel de la vie. Les fleuves et cours d'eau charrient ces récits d'échanges et de rencontres, de produits rares tel le sel, de conquêtes et de découvertes, des histoires duales, où la relation à l'autre peut prendre des tours et détours variés, de la contestation à la confluence. L'espoir à revendiquer, c'est l'espace du débat et de l'invention de soi parmi et avec les autres. Persuadée que le dialogue est primordial pour construire un avenir plus équitable et durable, la Biennale de Lyon s'inscrit dans le temps avec une série d'événements qui auront lieu avant, pendant et après la manifestation à Lyon, grâce à des collaborations engagées avec des institutions du monde entier.

VOS CONTACTS

Service communication & développement

Tristan Mauveaux – Directeur
tmauveaux@labiennaledelyon.com

Catherine Thiébeauld – Responsable mécénat & évènementiel
cfthiebeauld@labiennaledelyon.com

Philippine Tracol – Chargée de mécénat & évènementiel
ptracol@labiennaledelyon.com

