

CAHIER DES CHARGES
EXPLOITATION DU BAR DU THEATRE GRASLIN

APPEL A CANDIDATURES
GESTION D'UN SERVICE DE BAR ET DE PETITE RESTAURATION
Article L.2122-1-1 du code général de la propriété publique

Syndicat Mixte Angers Nantes Opéra
1, rue Molière CS 10929 – 44009 Nantes Cedex 1
SIRET : 254 902 505 00018 APE : 90.04Z
Activité principale : production et diffusion de spectacles lyriques
Président : Nicolas Dufetel

SOMMAIRE

Préambule	3
I. Présentation d'Angers Nantes Opéra	3
II. Description des espaces mis à disposition	4
III. Caractéristiques d'exploitation du service bar/petite restauration	4
A. Horaires	4
B. Périodes d'activité	5
C. Activités complémentaires.....	5
IV. Conditions d'exploitation	5
V. Exigences qualitatives	5
A. Positionnement	5
B. Offre attendue	5
C. Contraintes spécifiques	6
VI. Obligations réglementaires.....	6
VII. Modalités financières	6
A. Redevance	6
VIII. Dossier de candidature et critères de sélection	6
A. Dossier de candidature attendu	6
B. Analyse des dossiers de candidatures	7

Préambule

Procédure passée en vertu des articles L.2122-1-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques.

Angers Nantes Opéra lance un appel à candidatures auprès d'établissement pour la gestion du bar et la petite restauration proposés aux spectateurs lors des spectacles programmés, lors d'événements particuliers et lors de temps en journée pour certaines activités.

Angers Nantes Opéra souhaite adopter une démarche d'hospitalité et rendre le théâtre Graslin plus accueillant. La gestion du bar devra permettre la venue de tous les publics dans le théâtre afin d'en favoriser la découverte.

Le présent document a pour objet de définir les conditions d'exploitation du bar au sein du Théâtre Graslin.

Les offres des preneurs devront être rédigées dans le respect du présent cahier des charges. Cependant les candidats pourront en sus proposer des solutions alternatives.

Le preneur retenu aura pour mission d'assurer une prestation de qualité, ce qui entend convivialité, souplesse, adaptation, variété, rapidité et compétitivité des prix.

Le preneur ne pourra d'aucune façon avoir de fonction au sein d'Angers Nantes Opéra.

A l'issue de cet appel à candidatures, le futur preneur signera un contrat d'occupation du domaine public.

I. Présentation d'Angers Nantes Opéra

Depuis le 1er janvier 2026, Angers Nantes Opéra accueille une nouvelle directrice générale et artistique, Alexandra Lacroix. A cette occasion, une nouvelle réflexion est engagée sur l'accueil du public et les propositions à destination des spectateurs.

Angers Nantes Opéra est un établissement public dédié à la création et la diffusion d'œuvres lyriques, chorégraphiques et musicales. Il accueille environ 50 000 spectateurs par saison, lors de soixante-dix levers de rideau, à Nantes et Angers.

Le Théâtre Graslin accueille de son côté 60 levers de rideau par saison de septembre à juin.

Angers Nantes Opéra dispose d'un espace bar adossé au hall d'entrée géré par différents partenaires depuis 2004. Cet espace fait partie des espaces du théâtre et ne dispose pas d'accès en autonomie. Sa gestion est donc fortement liée à l'activité et aux horaires d'ouverture du théâtre.

Nantes Métropole met à disposition d'Angers Nantes Opéra le théâtre Graslin pour réaliser son activité et La Ville de Nantes est détentrice de la Licence IV.

Le théâtre Graslin dispose :

- D'une grande salle qui peut accueillir entre 600 et 800 personnes, selon les configurations de spectacle ;
- D'un foyer du public qui peut accueillir 19 personnes ;
- Du salon Corneille, pouvant accueillir 19 personnes ;
- D'un hall qui permet d'accueillir jusqu'à 150 personnes et où sont organisés des cocktails, les soirs de 1ère notamment.

Le bar constitue un service complémentaire à l'activité artistique, contribuant à la qualité de l'accueil et à l'expérience spectateur.

II. Description des espaces mis à disposition

Le bar se trouve dans le hall d'entrée du théâtre et comprend :

- Rez de chaussée :
 - 1 comptoir occupant la largeur de l'espace, muni d'un niveau d'étagères et d'un évier en inox comportant eau chaude et eau froide.
 - 2 étagères en verre fixées au mur
 - 4 appliques électriques
 - 1 lustre
- Sous-sol :
 - 1 évier comportant eau chaude et eau froide
 - 1 comptoir
 - 1 éclairage
- Dans le hall
 - 1 comptoir composé d'une armoire frigorifique ainsi que d'étagère de rangement et de deux luminaires.
 - 6 tables hautes et 12 tabourets

En fonction de la configuration définie pour la saison 26/27, le comptoir ainsi que les tables et tabourets hauts peuvent également être positionnés dans le hall devant la porte du bar pour effectuer le service.

La disposition de ces éléments est soumise à des normes de sécurité en termes de circulation et d'évacuation et doit être validée avec le personnel d'Angers Nantes Opéra.

L'aménagement de l'espace sera aménagé par le preneur. L'équipe référente du bar d'Angers Nantes Opéra devra pouvoir conserver l'accès à l'ensemble des espaces mis à disposition et pourra y accéder après information auprès du preneur ou sans information en cas de force majeure.

La surface globale (local arrière-bar + sous-sol) est d'environ 50 m² (voir plan joint). L'accès personnel et fournitures se fait par la rue Corneille.

Un état des lieux contradictoire sera réalisé à la prise de possession.

Le preneur ne pourra pas changer l'affectation actuelle des locaux.

III. Caractéristiques d'exploitation du service bar/petite restauration

A. Horaires

Le preneur s'engage à proposer un service de bar/petite restauration lors de chaque représentation et lors d'autres moments où Angers Nantes Opéra accueille sur public.

Lors des représentations, le bar devra être ouvert :

- 45 mn à 1h avant chaque représentation,
- Pendant les entractes (30 mn en général, arrêt des ventes au bout de 25 mn).

Lors d'autres événements, l'organisation sera à définir au moment de la validation du planning.

Le planning des événements sera fourni au mois de septembre 2026.

B. Périodes d'activité

La saison artistique débute le 1^{er} septembre de chaque année et se termine le 30 juin. Le théâtre est fermé en juillet et août.

C. Activités complémentaires

En sus d'un service de bar / restauration légère proposé au public, Angers Nantes Opéra est susceptible de passer commande au preneur de différentes commandes de prestation :

- Pot de première : Angers Nantes Opéra pourra passer commande au preneur de pot de première correspondant en général à environ 70 à 100 personnes.
- Événements : Le preneur pourra être sollicité en cas d'événements particuliers (accueil d'entreprises ou de CE, locations d'espaces, présentation de saison...). L'activité demandée au preneur fera au préalable l'objet d'un bon de commande et d'un devis devant être validé avant la mise en œuvre de la prestation.

Pour ces activités complémentaires, le preneur sera informé un mois avant la date de l'événement.

Angers Nantes Opéra pourra travailler avec un autre prestataire de restauration sur ces activités complémentaires. L'espace bar intérieur (hors comptoir extérieur) reste accessible uniquement au preneur et à l'équipe référente à Angers Nantes Opéra.

IV. Conditions d'exploitation

La convention d'occupation du domaine public débutera le lundi 1er septembre 2026 et aura comme première échéance le 30 juin 2027.

Elle sera ensuite renouvelée toutes les 3 saisons. Un bilan partagé sera réalisé au moins un mois avant chaque échéance et déterminera la continuité de la convention. Le preneur aura pleine responsabilité de :

- L'achat des matières premières nécessaires
- La préparation et la transformation des aliments pour la petite restauration si nécessaire
- Vente des boissons et de la restauration légère dans l'espace bar
- L'entretien de l'espace bar et la maintenance de l'ensemble du matériel mis à disposition (y compris le traitement d'air)
- La gestion des déchets générés par son activité
- Le preneur du bar/petite restauration sera seul responsable de la gestion financière de son activité, notamment vis à-vis de ses fournisseurs et de son personnel.

V. Exigences qualitatives

A. Positionnement

L'offre devra être cohérente avec :

- L'image culturelle et patrimoniale de l'opéra,
- Notre politique RSO,
- Une politique tarifaire adaptée à un public divers (jeune, tout public...).

B. Offre attendue

Le preneur devra proposer :

- Des boissons chaudes et froides ;
- Une sélection de vins et de bières ;

- Des boissons sans alcool ;
- Une offre locale ou circuits courts demandée ;
- Une offre de restauration légère (soupe, sandwich, tartinades etc,) végétarienne et sans allergènes identifiés ;
- Des alternatives plus accessibles pour les petits budgets.

C. Contraintes spécifiques

Dans la mesure où le bar est situé dans le hall du théâtre, il convient de respecter quelques règles :

- Respect absolu des horaires (service rapide en entracte) ;
- Discrétion sonore dans le hall ;
- Sensibilisation à l'accueil d'un public diversifié (abonnés, mécènes, publics scolaires, personnalités) ;
- Présence continue de septembre à fin juin.

VI. Obligations réglementaires

Le concessionnaire devra :

- Respecter la réglementation sanitaire (HACCP) ;
- Être assuré en responsabilité civile professionnelle ;
- Respecter le droit du travail et les conventions collectives applicables ;
- Appliquer la réglementation sur la vente d'alcool.

VII. Modalités financières

A. Redevance

Angers Nantes Opéra ne percevra pas de redevance sur le chiffre d'affaires afin que le preneur puisse offrir le meilleur service au public. Néanmoins, le preneur s'engage à fournir, au plus tard le 31 janvier de l'année N+1 son chiffre d'affaires à des fins de statistique.

VIII. Dossier de candidature et critères de sélection

Cette consultation est ouverte à toutes les entreprises travaillant dans le domaine de la restauration, traiteur, etc. Y compris les prestataires œuvrant dans le domaine de l'insertion des publics empêchés.

A. Dossier de candidature attendu

Le candidat devra fournir un mémoire technique d'environ une 5 pages comprenant :

- La présentation de la société avec des références similaires ;
- Une proposition détaillée d'offre comprenant une proposition de carte (boissons et snacking) avec une proposition tarifaire ;
- Un plan d'exploitation indiquant le nombre de personne assigné au service et le CV du responsable de l'équipe ;
- Attestations légales et assurances.

B. Analyse des dossiers de candidatures

Les candidatures seront analysées selon :

- L'expérience en milieu culturel ou événementiel..... 3 points
- Engagement RSE 5 points
- Qualité et originalité de l'offre..... 2 points
- Politique tarifaire 5 points
- Moyens humains 3 points
- Solidité financière 2 points

Le dossier de candidature est à envoyer par mail avant le 16 juin 2026 à 12h00 à l'adresse suivante :
Carole.joncour@angersnantesopera.fr copie à catherine.coulaud@angersnantesopera.fr

Une visite du lieu pourra être organisée sur demande auprès de Carole Joncour au 06 11 28 91 55.

Toute candidature reçue après la date butoir sera écartée.