Société Publique Locale

AVIS DE PUBLICITE ET DE MISE EN CONCURRENCE EN VUE DE L'ATTRIBUTION D'UNE AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE (AOT) DU DOMAINE PUBLIC

EXPLOITATION DE LA BRASSERIE DU PORT SUR LE SITE DU LAC DE MADINE

Nom et adresse de la personne morale : Société Publique Locale Chambley – Madine
Correspondant : Julie MARTINOT, Directrice Administrative et Financière
Maison de Madine 55210 Nonsard-Lamarche.
Téléphone : 07-86-31-23-70
@ : julie.martinot@chambley-madine.com

Objet : Le présent avis a pour objet la mise en concurrence en vue de la délivrance d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public (AOT) portant sur une cellule commerciale destinée à une activité de restauration (restaurant actuellement désigné « Brasserie du Port »), située sur le site du Lac de Madine, côté Nonsard. Cette autorisation permettra au titulaire retenu d'exploiter une activité de restauration adaptée au cadre touristique et environnemental du site.

Cadre juridique : Organisation libre d'une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester (article L 2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques).

Date de début de l'AOT : 1er mars 2026

Situation et description du bien mis à disposition :
- Emplacement : Lac de Madine, zone de loisirs et portuaire de Nonsard-Lamarche, parcelle ZH106 ;
- Surface approximative : bâtiment d'une surface utile de 520.75m2 avec une terrasse d'environ 120m2 ;
- Équipements : il est mis à disposition du preneur le matériel existant, qui reste la propriété de la SPL Chambley-Madine. Ce matériel sera montré lors de la visite des lieux et fera l'objet d'un inventaire précis ;
- Environnement : zone touristique, face au lac et au port de plaisance, sur le passage du sentier du tour du lac.

Attentes de la Société Publique Locale Chambley-Madine :

Le bien mis à disposition est le point de restauration principal du lac de Madine, le seul de type restaurant.

Il est attendu une exploitation minimale de 6 mois, de type « saisonnière », couvrant chaque année la période allant du 1er avril au 30 septembre, avec une ouverture si possible quotidienne et avec de grandes amplitudes horaires en été. Le candidat retenu aura la possibilité d'ouvrir le restaurant à sa convenance en dehors de la période visée ci-dessus.

Idéal pour une activité complémentaire à une affaire existante, afin de mutualiser les moyens humains et de bénéficier d'une belle visibilité et de l'attrait touristique du Lac.

L'utilisation privilégiée de produits locaux serait appréciée, ainsi que le fait de proposer chaque jour au moins un plat végétarien.

Le restaurant pourra le cas échéant être adapté en « self », avec des formules buffets d'entrées et de desserts par exemple.

La SPL Chambley-Madine organisant chaque année l'accueil au lac de Madine de nombreux groupes de plusieurs dizaines de personnes (séminaires, cousinades, stages, etc), il est attendu que ces groupes puissent être accueillis au restaurant tout au long de la saison.

Les candidats devront attester de leurs compétences dans le domaine de la restauration.

Ils devront être à jour de leurs obligations fiscales et sociales et ne pas être débiteurs vis-à-vis de la SPL.

Durée de l'AOT : du 1er mars 2026 au 31 décembre 2030.
La durée indicative de l'AOT couvre ainsi 5 saisons. Toutefois, les candidats peuvent proposer une durée différente, comprise entre 3 et 7 ans, justifiée par le niveau d'investissement envisagé, la nature du projet et les besoins d'amortissement correspondants. La durée définitive sera fixée par l'autorité gestionnaire du domaine public au moment de la délivrance de l'autorisation, en cohérence avec le projet retenu.

Redevance :
Le titulaire versera une redevance en contrepartie de l'occupation du domaine public. Le montant de la redevance sera négocié et fixé sur la base de la proposition financière du candidat, devant comprendre :

- une part fixe, à paiement mensuel sur les mois d'avril à septembre *(à titre indicatif, il est attendu une proposition du candidat supérieure à 2 000€ HT/mois sur les mois considérés)* ;
- une part variable : % du chiffre d'affaires *(à titre indicatif, il est attendu une proposition du candidat supérieure à 3%)*.

Il est précisé que les dépenses de fonctionnement de l'activité, notamment les charges de fluides et de gestion des déchets, sont à la charge exclusive de l'exploitant.

Présentation des offres, documents à fournir : Les candidats sont appelés à remettre un mémoire justificatif regroupant :

- Une lettre de motivation du candidat précisant son statut juridique et sa qualité à agir ;

- Les compétences du ou des gestionnaires dans le domaine de la restauration, les moyens humains avec un organigramme prévisionnel, le détail des profils et compétences recherchés, la nature des contrats de travail, la répartition des responsabilités et des tâches ;
- Les attestations de régularité fiscale et sociale de la situation du ou des dirigeants de la structure candidate ;
- Une déclaration sur l'honneur du ou des dirigeants de n'avoir fait l'objet d'aucune condamnation pénale ni d'aucune sanction civile ou administrative de nature à être interdit soit d'exercer une activité commerciale, soit de gérer, d'administrer ou de diriger une personne morale ;
- Une note de présentation du projet incluant la description détaillée de l'offre de restauration proposée (avec prix indicatifs) et la manière dont le projet répond aux attentes de la SPL décrites ci-dessus, les jours et horaires d'ouverture en distinguant services restauration et bar, le programme d'investissements chiffré, le compte d'exploitation prévisionnel et le plan d'affaires détaillé couvrant la totalité de la durée de l'AOT ;
- Le montant de redevance proposée à la SPL, comprenant une part fixe calculée par mois d'activité et une part variable, proportionnelle au chiffre d'affaires. Ce montant peut être évolutif sur la période couverte par l'AOT.

Les candidats pourront apporter toutes informations qu'ils jugeront utiles pour la compréhension de leur offre.

Condition de remise des candidatures : Les offres, rédigées en langue française, seront au choix :

- à adresser ou à remettre sous forme de dossier papier à la Société Publique Locale Chambley-Madine, Maison de Madine, 55210 NONSARD-LAMARCHE ;
  OU
- à adresser sous format dématérialisé à l'adresse julie.martinot@chambley-madine.com

Date limite de remise des offres : Jeudi 15 janvier 2026 à 12 heures

Visite : **La visite des lieux est obligatoire**. Les candidats doivent prendre rendez-vous auprès de la direction de la SPL Chambley-Madine – 07 86 31 23 70.

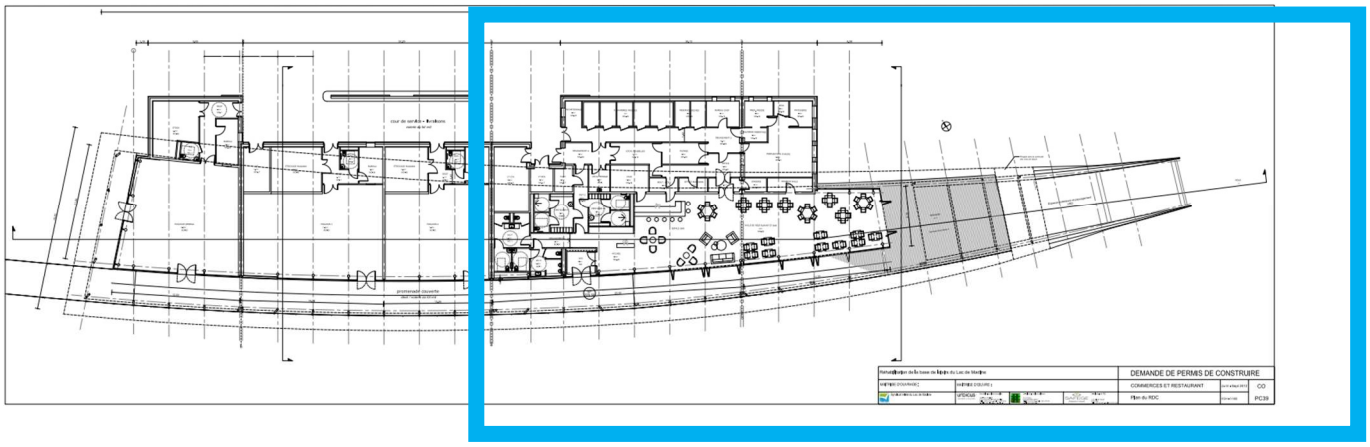
Jugement des offres :

Les candidatures seront appréciées selon les critères suivants :

1. Valeur technique du projet, au regard des attentes de la SPL décrites ci-dessus – 40 %
2. Solidité et viabilité économique et financière du projet – 20 %
3. Expérience et capacités du candidat, moyens humains – 20 %
4. Montant de la redevance proposée – 20 %

La SPL pourra demander toute information complémentaire qu'elle jugera utile à l'appréciation des offres.

Une commission de sélection examinera les offres selon les critères ci-dessus. Elle pourra organiser une audition des candidats et une négociation qui pourra porter sur le montant de la redevance proposée et les périodes et horaires d'ouverture.

L'autorité gestionnaire du domaine public se réserve le droit de ne pas donner suite à la procédure.

Annexe 1 – Plan de situation et plan de masse