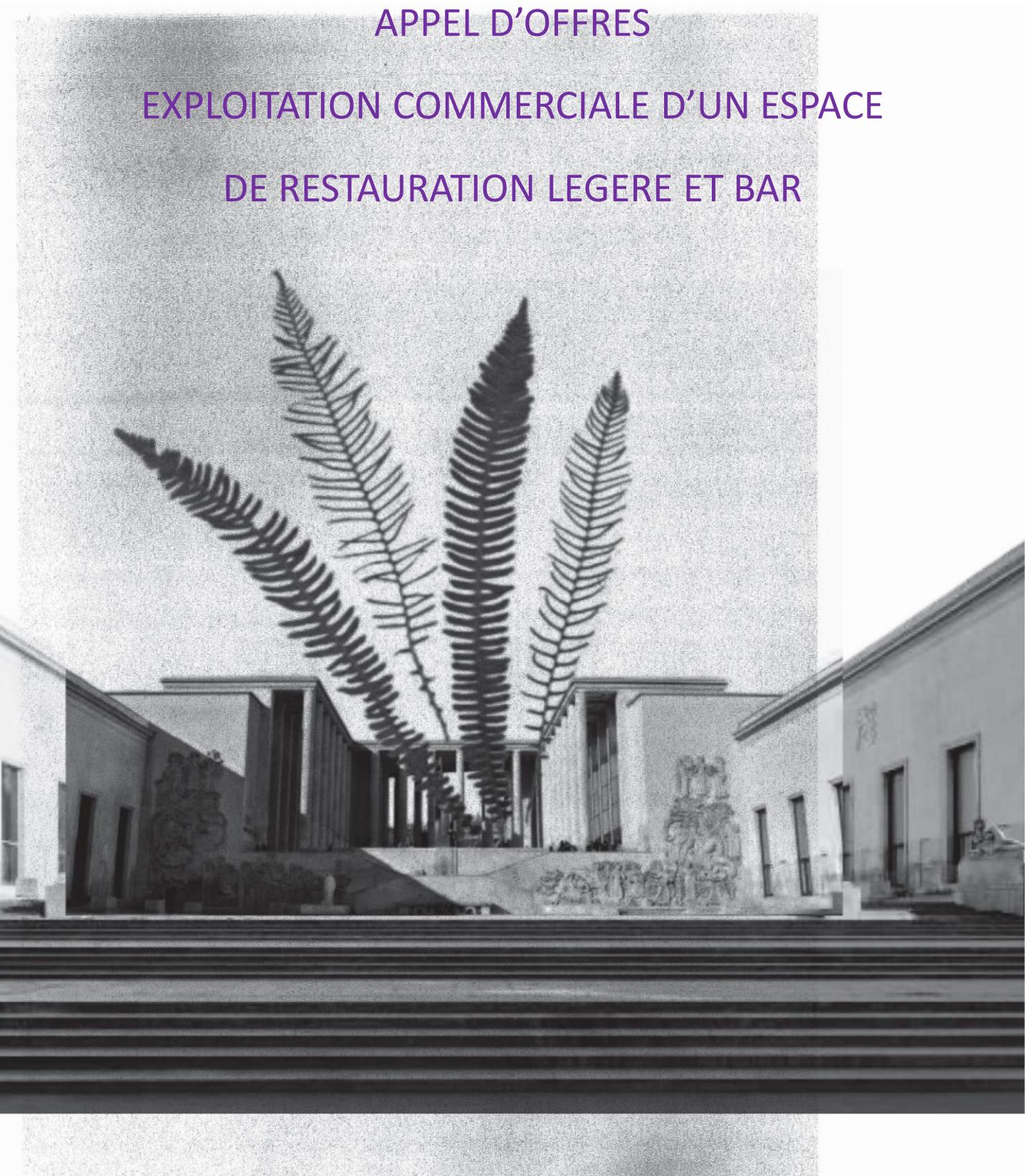


PALAIS DE TOKYO

APPEL D'OFFRES

EXPLOITATION COMMERCIALE D'UN ESPACE

DE RESTAURATION LEGERE ET BAR



UN SERVICE POUR TOUS

La présente consultation a pour objet la conclusion d'un contrat de concession de service prévoyant l'occupation d'une zone du bâtiment du Palais de Tokyo et l'exploitation commerciale par un opérateur économique d'un espace de restauration légère et bar.

Ne nécessitant pas de service à table, cette exploitation devra proposer a minima des repas et snacks le midi, un service de café snack la journée et de bar et restauration légère en fin de journée et le soir et lors de moments forts (vernissages, évènements, etc.).

L'exploitation sera située idéalement, dans le hall du bâtiment, zone de passage et lieu de vie du Palais de Tokyo.

Elle sera accessible par tout public (visiteurs du Palais de Tokyo, clients d'évènements, touristes, habitants du quartier, personnes de passage, salariés de l'institution, etc.).

En s'adressant au plus grand nombre, elle constitue l'offre de restauration légère/bar du Palais de Tokyo.

Avec l'accord du Palais de Tokyo et au regard des besoins de l'exploitant, ce dernier pourra exploiter un espace extérieur, situé en contrebas de l'avenue du Président Wilson.

L'exploitation vient compléter l'offre de restauration déjà présente sur le site du Palais de Tokyo.

Le projet devra être cohérent avec l'esprit inclusif et original publics du Palais de Tokyo et son image, porter un projet artistique, en collaboration avec l'institution, ainsi que revêtir des aspects sociaux et de développement durable.

L'exploitation débuterait au mois de septembre 2023 et durerait 3 ans.

L'appel d'offres est volontairement ouvert à toutes les formes d'entités compatibles avec l'exploitation de l'espace proposé et du service de restauration et de bar (sociétés commerciales, associations, formes coopératives, etc.).

A l'issue de la procédure de consultation, un contrat de concession de service prévoyant les modalités de l'exploitation de l'espace et du service sera conclu entre l'exploitant et la société par actions simplifiée unipersonnelle Palais de Tokyo qui exploite le bâtiment situé au 13 avenue du Président Wilson, à Paris, dans le cadre d'un contrat de délégation de service public.

Le dossier complet de la consultation est accessible à l'adresse suivante :

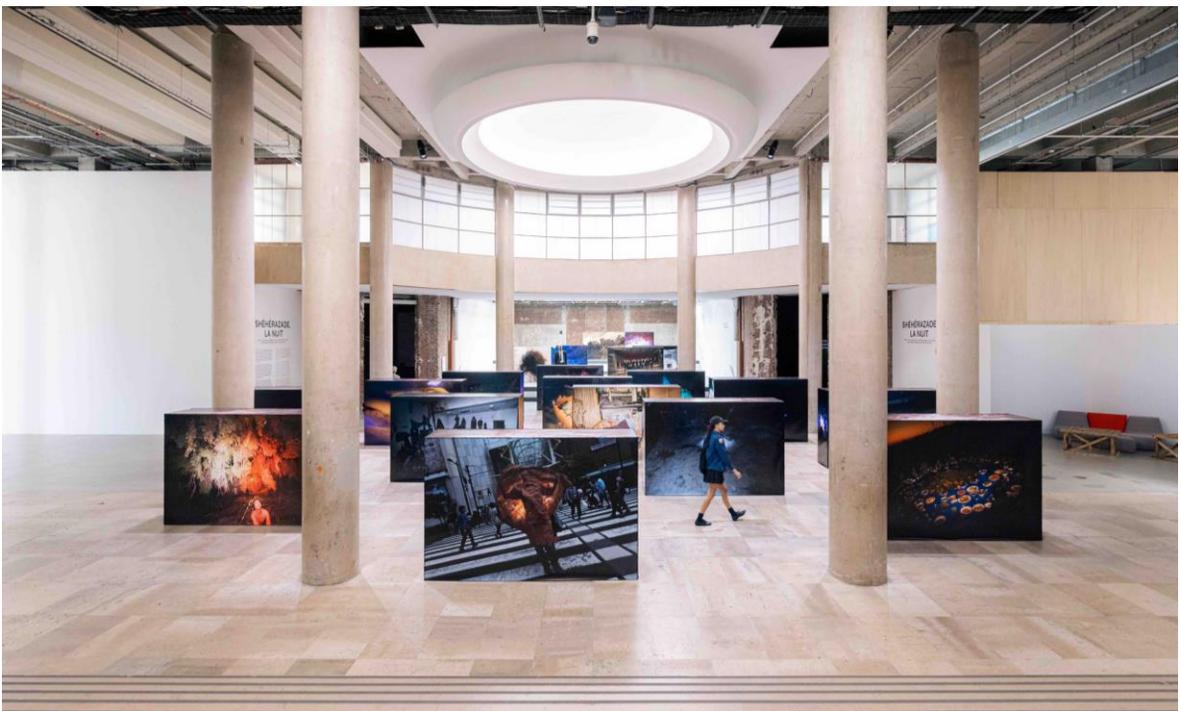
<https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2223567&orgAcronyme=f5j>

LE PALAIS DE TOKYO

Le Palais de Tokyo est l'un des plus importants centres de création contemporaine en Europe et un espace d'expositions, d'évènements et de vie unique en son genre.

Friche rebelle aux allures de Palais, anti-musée en métamorphose permanente, le Palais de Tokyo tient Paris en éveil depuis 2002. À la fois accessible et exigeant, généreux et audacieux, chaleureux et radical, poétique et transgressif, il est un territoire d'expériences, d'émotions et de découvertes ouvert à tous les publics.

A travers les missions de service public que lui a confié l'Etat, le Palais de Tokyo présente de nombreuses expositions d'art contemporain et des évènements artistiques et culturels toute l'année.



Exposition "Shéhérazade la nuit", Palais de Tokyo (19.10.2022 – 08.01.2023). Photo : Quentin Chevrier

La programmation du Palais de Tokyo est dédiée à la création émergente ainsi qu'aux artistes plus confirmés. Elle est rythmée par des expositions thématiques et monographiques, des interventions artistiques d'envergure, et des cycles d'activités publiques. En les transformant à chaque saison, les artistes placent le visiteur au cœur de leur geste et induisent un rapport renouvelé à l'œuvre d'art.

A la fois engagé et engageant, le Palais de Tokyo est un acteur solidaire de la culture dans une logique d'ouverture et d'accessibilité. Accueillant un public jeune, curieux et cultivé ainsi que des amateurs d'art de tout génération, il mène également un travail est mené en étroite collaboration avec les acteurs du champ social et les publics éloignés, pour offrir des réponses concrètes aux frontières symboliques et aux fractures territoriales qui restreignent l'accès de tous à la culture.



Exposition "HUMPTY \ DUMPTY " de Cyprien Gaillard, Palais de Tokyo (19.10.2022 – 08.01.2023). Photo : Quentin Chevrier

UN LIEU DE VIE AUX ACTIVITES MULTIPLES

Au-delà de la présentation d'expositions, le Palais de Tokyo organise de nombreux événements artistiques et culturels publics et privés (performances artistiques, conférences, tables rondes, concerts, projections, festivals, etc.) tout au long de l'année.



Ses expositions font également l'objet d'importants vernissages, véritables moments de convivialité accueillant plusieurs milliers de visiteurs.

Le bâtiment, situé en plein Paris et d'une surface de près de 22 000 m², est un véritable lieu de vie, accueillant de multiples activités gérées par des exploitants tiers. Le Palais de Tokyo accueille notamment de nombreux défilés de mode dans le cadre des Fashion weeks, des événements d'entreprises, une librairie, deux restaurants et des salles audiovisuelles, événementielles et club.



Découvrir l'année 2022 en vidéo :

<https://palaisdetokyo.com/ressource/annee-2022-au-palais-de-tokyo/>

ENGAGEMENTS

Le Palais de Tokyo se prépare et entend répondre aux défis du XXI^{ème} siècle, notamment en matière d'adaptation, de résilience et de lutte contre le changement climatique, mais aussi en termes d'impact social et sociétal et de promotion de modèles responsables.

Ainsi, le Palais de Tokyo souhaite s'inscrire dans une démarche de « permaculture institutionnelle ».

Comme la permaculture agricole, la permaculture institutionnelle s'inspire du fonctionnement résilient de la nature pour penser des modes de programmation et de production vertueux, durables, respectueux de la biodiversité et de l'humain. Elle croit en la possibilité d'un changement par l'institution et dans l'institution et repose sur quatre piliers :

- Ecosystème : systématiser le travail en réseau et développer les collaborations ;
- Le Zonage : diversifier les usages au sein d'une institution culturelle et effectuer un partage raisonné des espaces ;
- Circuit court : attention particulière à la création et la production locale ;
- (Bio)diversité des formes : revendication d'une programmation élargie – (élargissement des esthétiques et des formes), proposition de nouveaux récits.

Télécharger/lire le Petit traité de permaculture institutionnelle pour un site de création contemporaine, vivant et productif, par Guillaume Désanges :

<https://admin.palaisdetokyo.com/wp-content/uploads/2022/11/Petit-traite-de-permaculture-institutionnelle.pdf>



CHIFFRES CLES 2022

643 000

Nombre global de visiteurs sur site

257 000

Nombre de visiteurs des expositions

123

Nombre d'évènements privatisés

104

Nombre de salariés

14

Nombre d'expositions

50

Nombre d'évènements culturels

70

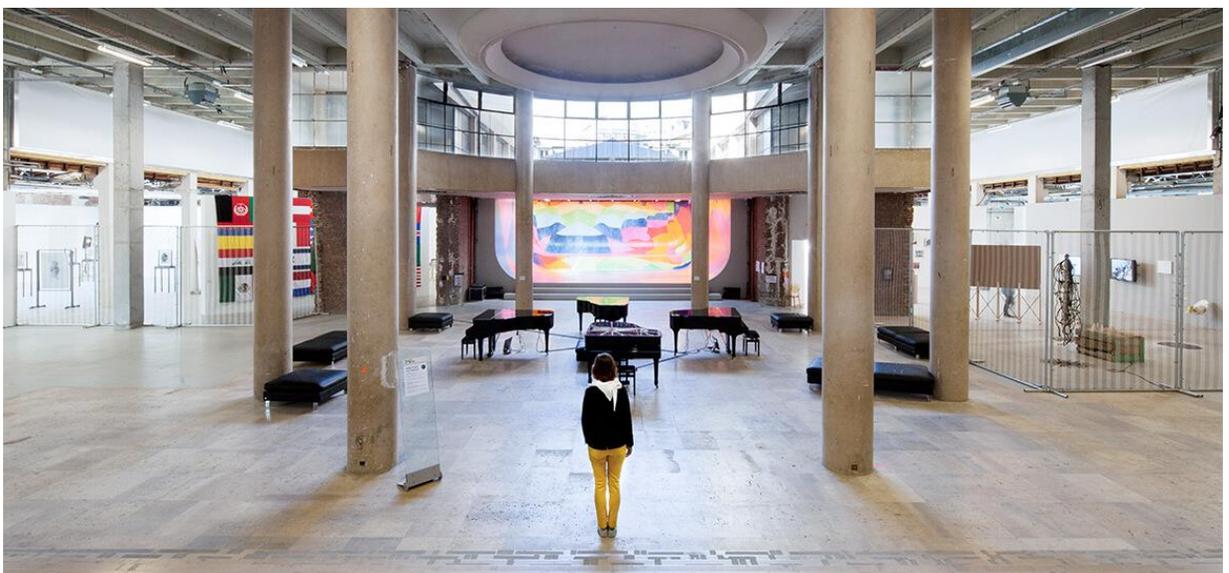
Nombre d'artistes exposé.e.s

83 000

Abonné.e.s à la newsletter

489 000

Communauté Instagram



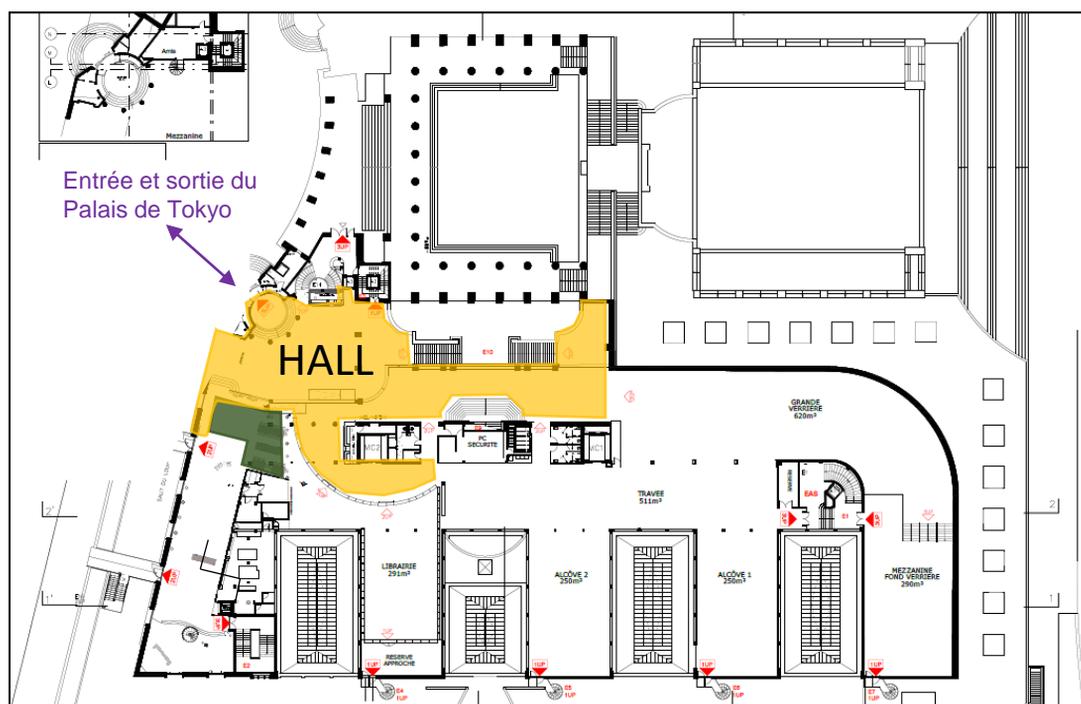
L'ESPACE DE L'EXPLOITATION ET LE HALL

Le hall du bâtiment, dans lequel sera située l'exploitation, constitue le plus important espace de vie et de passage du site, accessible sans billet d'entrée aux expositions.

Des grandes tables et des assises, ainsi que d'autres mobiliers et équipements ont été installés dans cette zone afin de donner la possibilité aux visiteurs de s'y installer et de pouvoir y passer un moment de convivialité, de lire ou de travailler. Les tables et assises de cet espace public pourront être utilisés par les clients de l'exploitant.

L'espace de l'exploitation, d'une surface d'environ 90 m², est ouvert sur le hall et est actuellement occupé par un autre concessionnaire. Des travaux viendront « mettre à nu » l'espace préalablement à l'aménagement de la future exploitation.

Au regard de son positionnement et de son emplacement, l'exploitation constituera l'espace principal de restauration légère/bar du Palais de Tokyo pour ses visiteurs, ses salariés, ses partenaires, ses clients de privatisations. Il a également vocation à devenir un lieu reconnu et fréquenté du quartier.



Plan du niveau 2 du bâtiment (au niveau de l'avenue du Président Wilson)



Espace public et de circulation



Espace de l'exploitation projeté

Selon les besoins liés au projet de l'exploitant et sous réserve de l'accord du Palais de Tokyo, il pourrait être envisagé l'occupation et l'exploitation d'un espace extérieur en utilisant une partie du « Jardin Sauvage », contigu au Palais de Tokyo, situé en contrebas de l'avenue du Président Wilson.

LE PROJET

Dans le cadre de son exploitation, l'exploitant développera une activité de restauration légère et de débit de boissons.

Située dans le hall du bâtiment et ouverte a minima aux heures d'ouverture des expositions du Palais de Tokyo, soit entre midi et 22h (une ouverture à des horaires élargis demeurant envisageable), cette exploitation sera dans l'espace d'accueil du bâtiment ainsi que le cas échéant dans un espace extérieur situé dans le « Jardin Sauvage » du Palais de Tokyo, en contrebas de l'avenue du Président Wilson. Elle sera un lieu hospitalier favorisant les rencontres.

L'exploitation devra intégrer pleinement le projet d'ouverture et d'animation du hall d'entrée du bâtiment du Palais de Tokyo. Dans l'esprit des cafés d'artistes qui ont jalonné l'histoire de l'art, elle devra proposer une ambiance conviviale, chaleureuse et populaire, notamment en journée, puis une atmosphère davantage tournée vers le bar en soirée, dans un esprit proche de celui du Palais de Tokyo.

Plus généralement, les propositions d'exploitation devront être à l'image du Palais de Tokyo dans le paysage culturel français et européen : une destination culturelle innovante, qui valorise l'émergence, en rupture avec les codes habituels des univers muséaux, et où se produisent des expériences artistiques et humaines inattendues, comme nulle part ailleurs à Paris.

Des résidences de chefs pourront être envisagés dans le cadre de l'exploitation.

L'exploitation devra prioritairement être fonctionnelle et répondre aux besoins d'un moment de pause des visiteurs du Palais de Tokyo mais aussi des salariés, des artistes, monteurs d'exposition, prestataires, etc. (avant, pendant ou après une visite, lors d'un déjeuner, d'un goûter ou en soirée) en proposant un service rapide et de qualité, tenant compte de la fréquentation du Palais de Tokyo et assurant une bonne gestion des flux. Sur ce dernier point, une attention particulière devra être portée à la rapidité de service et la gestion des files d'attente, notamment le midi (par exemple en mettant en place des produits en libre-service, en prévoyant le personnel adapté et/ou en prévoyant des procédures de règlement rapides).

Compte tenu de son emplacement et de contraintes techniques du site, l'exploitation ne devra occasionner aucune fumée ni odeur dans les espaces adjacents à l'exploitation et respecter les règles de sécurité applicables. Les raccordements à l'eau et à l'électricité sont prévus, de même qu'une évacuation. Une réserve technique, d'une surface réduite, ainsi qu'un local poubelles, situés à un autre niveau du bâtiment pourront également être mis à disposition par le Palais de Tokyo.

OFFRE ET ACCESSIBILITE

L'exploitant développera une activité de restauration légère et de débit de boissons (y compris boissons alcoolisées).

Les produits pourront être consommés sur place ainsi que dans des espaces dédiés du hall du bâtiment ou ailleurs. L'exploitant devra en ce sens prévoir une vente à emporter.

L'exploitation se veut accessible au plus grand nombre. Il est nécessaire que l'offre de produits soit originale, large et diversifiée, avec une gamme de prix accessibles pour tout public, comportant des boissons et produits à des prix abordables.

L'exploitant proposera en premier lieu les produits indiqués dans son offre. Il est libre du choix des produits vendus, sous réserve de répondre au Cahier des charges du Palais de Tokyo, et notamment a minima :

- Toute la journée :
 - Une offre de plusieurs sandwiches, quiches, tartines, salades, ou autre proposition froides ou réchauffables ;
 - Des propositions sucrées (pâtisseries, viennoiseries etc.) ;
 - Une offre de boissons (café et thés, jus, bières, vins, sodas et cocktails le cas échéant).
- A minima le midi :
 - Un ou deux plats salés ;
- En fin d'après midi et le soir :
 - Des propositions salées pour l'apéritif.

L'offre de restauration devra comprendre majoritairement des propositions ou plats végétariens, labélisés bio et issus de circuits courts. Elle devra être renouvelée régulièrement (ou par exemple dans le cadre du cycle des saisons) et, le cas échéant et de manière marginale, proposer les produits « Palais de Tokyo » dans le cadre d'accords spécifiques avec l'institution.

L'exploitation correspond à une restauration rapide et légère, étant entendu que l'espace ne pourra comprendre de cuisine avec une extraction d'air et un matériel de cuisson à proprement parler. Les propositions culinaires devront ainsi être préparées sur place sans cuisson ou préparées dans un autre lieu hors du Palais de Tokyo et réchauffées sur place.

L'exploitation s'inscrit dans le cadre du projet artistique du Palais de Tokyo. En ce sens, elle doit comporter une certaine originalité, par exemple dans les propositions culinaires ou de boissons.

Également, l'exploitant pourra prendre part à des événements du Palais de Tokyo.

Cette dimension artistique peut en outre comporter plusieurs aspects devant être validés par le Palais de Tokyo, dont par exemple : une programmation d'événements en lien avec le Palais de Tokyo et/ou qui pourrait être organisés avec ce dernier, ou l'accueil dans l'espace de l'exploitation d'œuvres d'art choisies par le Palais de Tokyo.

Il est entendu que tout projet artistique doit obligatoirement être validé par le Palais de Tokyo préalablement au début de l'exploitation, et fait l'objet d'un suivi, voire d'un accompagnement par l'institution au cours de l'exploitation.

SOCIAL

Le projet souhaité par le Palais de Tokyo doit comporter des aspects sociaux, en cohérence avec les enjeux contemporains et les missions et le positionnement du Palais de Tokyo.

Ainsi, dans le cadre de son activité, l'exploitant pourra prévoir et mettre œuvre :

- Des mesures en faveur de la solidarité, de l'égalité et de la diversité ;
- Des actions en faveur de l'inclusion ;
- Des liens avec des associations et partenaires du champ social ;
- Prendre en compte les besoins et considérations liés aux handicaps ;
- Des mesures visant à lutter contre les discriminations ;
- Des actions de redistributions alimentaires.

Ces mesures et actions peuvent être pensées à l'égard du personnel de l'exploitant, de ses fournisseurs, de ses partenaires, de ses clients, etc.

Le Palais de Tokyo sera particulièrement attentif à de telles actions et pourra, le cas échéant, établir des liens avec certaines de ses activités.

Les structures associatives ou coopératives peuvent tout à fait se porter candidates dans le cadre du présent appel d'offres.

ECOPROJET

L'écologie, les perspectives environnementales et la lutte contre le bouleversement climatique sont des enjeux fondamentaux.

L'exploitation devra obligatoirement prendre en compte ces aspects. Elle devra également considérer l'idée de permaculture institutionnelle rappelée ci-avant.

L'offre culinaire devra ainsi privilégier :

- Les produits biologiques et issus de l'agriculture raisonnée ;
- Les circuits d'approvisionnement courts ;
- Les fruits et légumes de saison.

Des mesures en matière de développement durable devront également être prévues, notamment :

- Dans le cadre de l'aménagement de l'espace (matériaux, etc.) ;
- Concernant les emballages (tout repas consommé sur place ne devra comporter d'emballage jetable).

L'exploitant devra réduire autant que faire se peut les déchets et encourager le recyclage.

Le cas échéant, des actions communes avec le Palais de Tokyo pourront être convenues en matière d'écologie.

FINANCE ET JURIDIQUE

L'activité est exercée sous la responsabilité de l'exploitant, lequel signe une convention avec le Palais de Tokyo relative à l'occupation de l'espace et exploitation du service.

Compte tenu des caractéristiques du projet souhaité, rappelées dans le présent document, et du Cahier des charges, les perspectives de redevance à percevoir par le Palais de Tokyo constituent un élément non prépondérant des critères d'appréciation des offres.

Les recettes de l'exploitation sont perçues par l'exploitant.

Ce dernier verse ainsi au Palais de Tokyo une redevance dans le cadre de son activité dans le bâtiment du Palais de Tokyo.

Cette redevance est calculée en fonction du chiffre d'affaires (%) réalisé par l'exploitant. Elle comporte un minimum garanti.

Le pourcentage du chiffre d'affaires constituant la redevance et le montant du minimum garanti sont proposés par les candidats dans leurs offres et peuvent faire l'objet de négociation. Ils sont arrêtés dans la convention liant l'exploitant et le Palais de Tokyo.

Ces éléments sont également établis en fonction des perspectives de chiffres d'affaires des candidats et des tarifs pratiqués concernant les produits et boissons.

Compte tenu des souhaits du Palais de Tokyo quant à l'exploitation et des risques pour l'exploitant, tel que rappelé dans le règlement de consultation, les offres devront obligatoirement présenter des éléments financiers et prévisionnels, permettant au Palais de Tokyo d'apprécier la solidité économique du projet.

CONTACT

Pour toute question ou renseignement complémentaire, contacter le Palais de Tokyo :

- Via la plateforme des achats de l'Etat (PLACE), sur la page dédiée à la consultation : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2223567&orgAcronyme=f5j>
- Par téléphone, auprès de l'accueil administratif du Palais de Tokyo : 01 47 23 54 01