COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
AMBERT LIVRADOIS FOREZ

AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ





LOCATION ET EXPLOITATION DE L'AUBERGE ET DU GÎTE DU COL DU BÉAL

APPEL À CANDIDATURE

TABLE DES MATIÈRES

Article 1 – objet de la consultation....3

Article 2 - présentation du site....3

Article 3 - objectifs de la mise en location....4

Article 4 - conditions de location....4

Article 5 – contenu du dossier de candidature....5

Article 6 – déroulement de la procédure de sélection....5

Article 7 – critères de sélection....6

Article 8 – modalités de remise des candidatures....7

Article 9 – modalités de visite et renseignements complémentaires....7

Annexe 1 : inventaire gros matériel....8

Annexe 2 : plans des bâtiments....9

Article 1 – objet de la consultation

À 1 390 mètres d'altitude, le Col du Béal est un site emblématique du massif du Forez, à la croisée des sentiers de randonnée (GR3, circuits locaux) ainsi que des itinéraires VTT et raquettes. Situé au cœur des Hautes-Chaumes, il constitue un lieu de passage et de séjour privilégié pour les amateurs de pleine nature.

La Communauté de communes Ambert Livradois Forez souhaite confier la location et l'exploitation de l'auberge et du gîte du Col du Béal à un exploitant en capacité de proposer une offre de restauration et d'hébergement adaptée aux attentes des différentes clientèles du site.

Une attention particulière sera portée à la qualité de l'accueil, à la régularité des services proposés en période de fréquentation touristique, ainsi qu'à l'accueil des personnes en itinérance, notamment des randonneurs parcourant les cols et sentiers du territoire

Véritable balcon naturel situé au cœur des Hautes-Chaumes, le site offre un panorama exceptionnel sur les Monts du Forez et les plaines environnantes et constitue un lieu stratégique d'accueil touristique.

Article 2 - présentation du site

L'établissement, nommé auberge et gîte du Col du Béal, situé sur la route départementale n°40 à SAINT-PIERRE-LA-BOURLHONNE, est constitué de deux bâtiments distincts, éloignés de quelques dizaines de mètres : l'auberge pour la partie restauration et le gîte pour la partie hébergement.

L'auberge comprend :

- Une cuisine équipée
- 3 salles de restauration (capacité totale d'environ 80 couverts)
- 1 salle (ancien observatoire) multifonctionnelle
- 1 espace de réserve

Le gîte d'étape, d'une capacité totale de 15 couchages, est composé d'une salle de séjour, d'une cuisine et de 4 chambres, toutes équipées de salle d'eau et WC. Le gîte est également équipé d'un appartement indépendant de 4 personnes, pouvant servir de logement de fonction.

Les plans du bâtiment et l'inventaire du matériel sont détaillés en annexe. Du matériel supplémentaire pourrait être racheté auprès des anciens gérants (notamment lave-verre, sèche-linge, lave-linge, fourneau, four gaz, lave-vaisselle, caisse enregistreuse, matériel de cuisine, etc. liste et contact sur demande).

Superficie totale des bâtiments : 520 m^2 (300 m^2 pour l'auberge et 220 m^2 pour le gîte)
Mode de chauffage : chaudières à gaz

Article 3 - objectifs de la mise en location

La Communauté de communes Ambert Livradois Forez souhaite confier la gestion de l'auberge à un ou plusieurs exploitants présentant les compétences et les capacités nécessaires à une exploitation pérenne de l'établissement.

Le projet devra répondre aux objectifs suivants :

- **Proposer une offre de restauration de qualité et suffisamment complète**, adaptée aux attentes des clientèles fréquentant le site et souhaitant déjeuner ou dîner ;
- **Assurer une amplitude d'ouverture adaptée à la fréquentation du site**, en particulier durant la saison estivale, période de forte activité touristique. Une attention particulière sera portée à la possibilité de bénéficier d'un service de restauration le midi et le soir, ainsi que d'un espace de convivialité ;
- **Développer une offre d'hébergement adaptée aux besoins des clientèles de passage et de séjour**, en accordant une attention particulière à l'accueil à la nuitée des personnes en itinérance, notamment des randonneurs parcourant les cols et itinéraires de pleine nature du territoire ;
- **Garantir un accueil de qualité et un fonctionnement cohérent de l'ensemble auberge/gîte**, en veillant à la complémentarité des activités de restauration et d'hébergement ;
- **Assurer la viabilité économique et la pérennité de l'exploitation**, au regard des caractéristiques du site, de sa fréquentation saisonnière et des moyens humains et financiers mobilisés.

Le projet devra tenir compte de l'environnement naturel et paysager du Col du Béal et respecter les caractéristiques du site. Des propositions complémentaires en matière d'activité ou de valorisation touristique pourront être présentées, sans constituer une exigence centrale de la candidature.

Article 4 - conditions de location

Nature du contrat de location : conclusion d'un bail dérogatoire d'une durée initiale d'un an. Son renouvellement et les modalités d'évolution en bail commercial seront étudiés par la Communauté de communes, au regard notamment du bilan de la première année d'exploitation et de l'intérêt des parties.
Date d'entrée dans les locaux : envisagée au printemps 2027
Montant du loyer : 600 € TTC par mois la 1ère année. Un loyer progressif est envisagé : 700€ TTC par mois la 2ème année ; 800€ TTC par mois la 3ème année.
Charges : provision mensuelle avec régularisation annuelle, selon les modalités définies au contrat (eau, TEOM et taxe foncière).
Licence IV : mise à disposition
Assurances : le locataire devra souscrire à une assurance nécessaire à l'exploitation de l'établissement (assurance dommages aux biens, responsabilité civile professionnelle)

Article 5 – contenu du dossier de candidature

Les candidatures devront fournir un dossier de présentation comportant :

- **Lettre de motivation** ;
- **Diplômes, formations et qualifications** ;
- **Curriculum Vitae** présentant les expériences professionnelles et références ;
- **Note descriptive du projet d'exploitation**, précisant notamment :
    - Le positionnement de l'établissement et les clientèles visés ;
    - L'offre de restauration envisagée, avec des exemples de plats/menus et modalités de services ;
    - Les périodes et horaires prévisionnels d'ouverture, en distinguant notamment la saison estivale du reste de l'année ;
    - Les modalités d'accueil et d'hébergement des clientèles à la nuitée, en particulier des personnes en itinérance ;
    - L'organisation envisagée pour assurer le fonctionnement de l'auberge et du gîte ;
    - Les éventuelles activités complémentaires envisagées.
- **Plan prévisionnel d'activités et de fréquentation**, tenant compte de la saisonnalité du site ;
- **Budget prévisionnel détaillé**, faisant notamment apparaitre le chiffre d'affaires estimé par activité, les charges, la masse salariale, les besoins en personnels, les périodes d'ouverture et les hypothèses de fréquentation ;
- **Présentation des apports financiers et moyens mobilisables** pour assurer le démarrage et le fonctionnement de l'activité.

Article 6 – déroulement de la procédure de sélection

1. Date limite de dépôt des candidatures : 4 janvier
2. Entretiens avec les candidats : Janvier
3. Date décision finale : Début février au plus tard

Article 7 – critères de sélection

Les candidatures seront examinées au regard des critères suivants :

- **Qualité de la candidature et compétences du ou des porteurs de projets :** expérience professionnelle, qualifications, compétences en restauration et/ou hébergement, capacité à gérer un établissement de ce type ;
- **Qualité et adéquation du projet d'exploitation :** pertinence de l'offre de restauration, diversité de la carte, organisation des services, amplitude des horaires d'ouverture, amplitude annuelle des périodes d'ouverture, qualité de l'accueil et cohérence entre les activités de restauration et d'hébergement ;
- **Prise en compte des besoins des clientèles :** adaptation de l'offre à la fréquentation estivale du site, capacité à proposer un service de restauration le midi et le soir et attention portée à l'accueil des personnes en itinérance, notamment pour l'hébergement à la nuitée ;
- **Viabilité économique et financière :** cohérence du budget prévisionnel, réalisme des hypothèses de fréquentation et de chiffre d'affaires, adéquation des moyens humaines et financiers avec le projet proposé ;
- **Qualité de l'accueil et respect du site :** capacité à proposer une expérience de qualité aux usagers, dans le respect de l'environnement naturel et paysager du Col du Béal.

Les propositions d'activités complémentaires ou de valorisation touristique du site pourront être prises en considération, sans constituer un critère prépondérant par rapport à la qualité et à la viabilité de l'exploitation.

Les candidatures doivent démontrer une bonne connaissance du patrimoine naturel et paysager du Col du Béal. Celles cherchant à améliorer l'attractivité du territoire par la mise en place d'activités connexes ou bénéfiques à l'économie locale seront valorisées.

Article 8 – modalités de remise des candidatures

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 4 janvier.

Les dossiers complets sont à adresser à :

Communauté de communes Ambert Livradois Forez
4 place de l'Hôtel-de-Ville
63600 AMBERT

Sous pli cacheté, portant la mention « *appel à candidature – auberge et gîte du Col du Béal* »

ET/OU

Par mail à : economie@ambertlivradoisforez.fr (un seul document unique en PDF avec le titre sous le format suivant : *NOM_Prénom_dossier auberge Béal_JJMMAAAA* – date d'envoi de la candidature).

Tout dossier incomplet, ne respectant pas le format attendu ou transmis après la date limite de dépôt sera refusé.

Article 9 – modalités de visite et renseignements complémentaires

Les visites se feront uniquement sur rendez-vous.

Contact : pôle économie - economie@ambertlivradoisforez.fr ou 07 86 54 20 24.

Annexe 1 : inventaire gros matériel

CUISINE	
EQUIPEMENT	MARQUE
Piano 2 feux gaz	DIAMOND
Plongé évier 2 bacs	
Chambre chaude	TOURNUS
Trancheuse	FRANSTAL
Frigo horizontal 3 portes	LINEA4
Crêpière électrique 2 plaques	GGM GASTRO
Meubles rangement inox divers	
Etagères inox	
Tables préparation inox	
Divers petits matériels de cuisine (ustensiles, gastro, plaques, casseroles, poêles, etc.)	

BAR	
EQUIPEMENT	MARQUE
Frigo	LIEBHERR
Lave-verre	BELETTROBAR
2 armoires à vin	SAMSUNG
Verres fournisseurs, environ 30 tasses à café et 30 tasses chocolat chaud	

SALLE RESTAURANT
Vaisselle pour environ 60 personnes (assiettes entrée plat dessert, couverts, verres eau et vin)
30aine de tables
70aine de chaises
Tables et chaises d'extérieur pour environ 30 personnes

GÎTE
Couchages et literie pour 15 personnes (lits superposés, lits simples et lits doubles)
2 cuisines équipées de petit électro-ménager, four, plaques, frigo
Vaisselle pour une 15aine de personnes