Proposition de gérance du bar/restaurant/multiple rural à Grand-Brassac (Dordogne)

Localisation

Grand Brassac est une commune rurale de 560 habitants située dans le Périgord vert, à 15 kms de Ribérac, 20 kms de Brantôme, 5 kms de Tocane Saint Apre, 30 kms de Périgueux, 65 kms d'Angoulême.

Le bar/resto/multiple rural est situé au centre du bourg, face à l'église classée MH. Il a été créé en 2016 dans un bâtiment communal existant. Il est en bordure de la grande rue (D1) qui traverse le village.

Le projet communal

Le projet de la commune est avant tout de créer et maintenir du lien social dans le centre du bourg à partir de services de proximité, de créer un lieu de rencontres et d'échanges intergénérationnelles, une dynamique d'animations de loisirs et de manifestations culturelles.

Le bar/resto/multiple rural a connu 3 gérances depuis sa création qui ont cessées pour diverses raisons. Aujourd'hui, au regard des potentialités locales avérées, la commune souhaite lui redonner vie. La gérance est actuellement vacante.

Pour la commune de Grand Brassac, un multiple rural c'est un ensemble complet de services :

- Une restauration, qu'elle soit totale (midi et soir), partielle (que le midi ou que le soir ou que certains midis, certains soirs, autres formules)
- Restauration traditionnelle à minima ou de moyenne gamme le soir
- L'approvisionnement auprès de producteurs locaux est souhaité
- Il est à privilégier des produits bio en grande partie
- Formule traiteur possible et à organiser pour notamment la fourniture de repas à domicile pour des personnes âgées de la commune
- Un bar, café, avec des horaires d'ouverture variables (à adapter en fonction de la clientèle)
- Une épicerie de dépannage
- La vente de produits locaux (miel...) et conserves locales (confits...), épicerie fine
- Un dépôt de pain (issu de boulangers locaux)
- Des journaux
- Du tabac au tiroir (pas conseillé mais possible)
- Point banque (crédit agricole)
- Point relais/colis
- Des animations, concerts, ateliers (chant, cartes, etc.) en lien avec la commune et d'autres associations. Ils se feront avec la municipalité et des associations locales permettant d'apporter des financements spécifiques, de la logistique complémentaire humaine et matérielle.

Les locaux et le mobilier

L'ensemble représente 90 m² constitué :

• D'une salle de restauration de 49 m² pouvant accueillir 24 couverts mais plus l'été en utilisant la terrasse et la halle couverte à proximité. Elle est équipée de 6 tables et 24 chaises (nécessitant un renouvellement partiel) avec possibilité de compléments par du mobilier communal.

Des rayonnages muraux pour de l'épicerie et stockage du pain

Une armoire réfrigérée dans la salle pour stocker des denrées alimentaires sensibles Possibilité de service en terrasse (3 tables)

Opportunité d'utilisation d'une halle ancienne rénovée, face au bar, de l'autre côté de la rue permettant d'accueillir une cinquantaine de personnes l'été et mobilisable pour des activités de loisirs et culturelles (concerts, repas, apéros, etc.)

Vaisselle, couverts, verres non fournis

• D'un bar disposant d'une licence IV de 7 m² équipé :

- d'une machine à café avec moulin
- d'un pré-équipement pour des bières pression et eau réfrigérée
- d'une machine à glaçons
- d'un lave-verres
- de 3 frigos
- d'un comptoir avec 4 sièges de comptoir (à remplacer)
- d'étagères pour bouteilles, verres et gobelets recyclables

• D'une cuisine traiteur et une plonge de 19 m² équipée :

- d'un piano avec four
- d'un grill
- d'une friteuse
- d'une hotte
- d'un lave-vaisselle
- de 4 frigos
- de 3 congélateurs
- d'un plan de travail
- d'étagères de rangement
- d'un bac évier
- de quelques ustensiles de cuisine de base
- D'un local stockage de marchandises à l'extérieur de 9 m²
- De WC normes handicapées 10 m²
- D'une TV murale
- D'un point multimédia (à reconfigurer)
- D'une climatisation réversible

Les conditions financières

- bail précaire au début (2 ans maxi puis bail courant)
- loyer de 400 €/mois
- dépôt de garantie : 2 mois de loyer soit 800 €

Les obligations

Ce sont celles d'un locataire pour ce type de structure (voir contrat). La commune exigera communication des assurances annuelles, contrats d'entretien obligatoires comme le remplacement des filtres d'aération, entretiens de la hotte aspirante et conduits, révision périodique de la machine à café, etc.

Les pré-requis pour les postulants

Ils seront nécessaires pour participer à la sélection des candidats. Les postulants devront obligatoirement :

- présenter un projet personnel et professionnel en cohérence avec celui de la commune qui sera défendu devant une commission ad hoc (élus & professionnels de la restauration)
- fournir 1 ou des CV détaillé(s) et vérifiable(s)
- indiquer dans un exposé ses (ou leurs) motivations personnelles
- présenter un plan de financement prévisionnel pluriannuel d'investissements et de fonctionnement
- justifier d'une expérience minimum dans le secteur en gestion commerciale et/ou similaire
- justifier de qualifications professionnelles dans les domaines de la vente, restauration, cuisine, de l'hygiène alimentaire et méthode HACCP
- justifier d'un permis d'exploitation CHR (autorisation de tenue d'un bar)
- apporter des garanties: le (ou la ou les) porteurs de projet devront attester de sa (ou leur) solvabilité financière pour l'acquisition de matériels et mobiliers complémentaires, d'équipements, d'achats de stocks, fonds de roulement et trésorerie.

Date limite de réception des dossiers de candidatures : 15/12/2025

Une visite des locaux est possible avant la sélection. Pour cela, merci de prendre contact avec le secrétariat de la mairie : 05.53.90.71.92.