

Appel à candidatures pour l'exploitation de l'Auberge Communale de Dardagny

Octobre 2024



1. Introduction

Dans le présent document, les termes employés pour désigner des personnes sont pris au sens générique ; ils ont à la fois valeur d'un féminin et d'un masculin.

La Commune de Dardagny (« la Commune ») lance un appel à candidatures pour trouver un hôtelier cafetier-restaurateur qualifié, dynamique et motivé pour son **Auberge Communale** (« l'Auberge »), un lieu emblématique situé **Route du Mandement 504, 1283 Dardagny**. L'Auberge, entièrement rénovée et modernisée, a toujours été un pilier de la vie communale et de la région, et elle doit devenir un lieu central pour les habitants et les visiteurs. L'ouverture est prévue pour **septembre 2025**, à temps pour les vendanges, moment clé dans la vie du village et de la région viticole environnante.

L'objectif de cet appel à candidatures est de recruter un exploitant ayant une vision moderne et conviviale pour l'exploitation de cet établissement. Le candidat retenu devra garantir la **cohésion de la vision de la Commune**, tout en innovant et en intégrant l'Auberge dans la vie sociale, économique et culturelle de la région.

L'Auberge devra offrir un lieu où les habitants se sentent chez eux et où les visiteurs découvrent la convivialité, le terroir et l'hospitalité typiques de la région. L'intégration d'une cuisine locale et de qualité, associée à des événements et des partenariats avec les acteurs locaux, sera un atout majeur pour la gestion de cet établissement.

2. Description de l'Auberge

2.1 Les installations

L'Auberge se distingue par ses installations complètement rénovées, qui en font à la fois un **restaurant** et un **lieu de vie**. Voici un aperçu détaillé des installations disponibles :

- **restaurant et bistrot** : deux espaces distincts, chacun avec sa propre ambiance. Le bistrot offrira une atmosphère plus informelle et conviviale, idéale pour les rencontres entre amis ou pour un café, tandis que le restaurant devra proposer une expérience culinaire plus raffinée.
- **capacité d'accueil** :
 - **50 places à l'intérieur**, réparties entre le restaurant et le bistrot, avec une configuration flexible pour s'adapter aux besoins de la clientèle.
 - **50 places en terrasse**, dans un espace ombragé, propice aux déjeuners et dîners en extérieur.
- **hébergement** :
 - **3 chambres d'hôtes** disponibles pour des séjours de courte durée.
 - **1 studio** indépendant avec un accès PMR (Personnes à Mobilité Réduite), composé de deux pièces, idéal pour des voyageurs en quête de confort et d'intimité.

- **2 appartements** réservés à l'usage de l'exploitant et/ou de son équipe
- **horaires d'ouverture :**
 - l'Auberge sera ouverte au minimum **5 jours sur 7**, avec fermeture les lundis et mardis. Elle sera donc ouverte les week-ends, un moment clé pour accueillir à la fois la clientèle locale et les visiteurs extérieurs.
 - **ouverture de l'établissement au minimum de 8h à 22h du dimanche au jeudi et de 8h à minuit le vendredi et le samedi**, offrant ainsi une grande flexibilité pour répondre aux besoins des clients, qu'ils viennent pour un café le matin, un déjeuner en terrasse ou un dîner en famille. Nous demandons de la souplesse au gérant selon les jours et les soirées proposées.
- **potager :** L'Auberge est dotée d'un **potager**, qui permettra au gestionnaire d'incorporer des produits frais, locaux et de saison directement dans les plats proposés.

Vous pouvez trouver en Annexe les plans de l'Auberge totalement rénovée.

2.2 Clientèle

L'Auberge vise une clientèle diversifiée :

- **villageoise :** Les habitants de Dardagny et des environs, pour qui l'Auberge doit être un lieu de rencontre et de convivialité, un espace pour partager des moments autour d'un café, d'un apéritif ou d'un dîner en famille.
- **genevoise :** Attirer une clientèle genevoise, en particulier les week-ends, est un objectif majeur. La proximité de Dardagny avec la ville de Genève et sa réputation en tant que région viticole en font une destination attractive pour les citadins en quête d'évasion.

2.3 Positionnement de l'offre culinaire

Le restaurant et le bistrot devront proposer une cuisine locale et chaleureuse, avec un fort accent sur la **fraîcheur des produits** et le **savoir-faire traditionnel**. L'exploitant sera attendu sur plusieurs points :

- **cuisine faite maison :** chaque plat doit refléter l'authenticité du fait maison, en utilisant des ingrédients de qualité, principalement issus du terroir local.
- **cuisine de saison :** les menus doivent s'adapter aux saisons, avec une intégration de produits frais issus du potager de l'auberge ou des producteurs locaux.
- **plats conviviaux :** encourager les moments de partage avec des plats à partager, comme des gratins, des salades servies en grands plats, ou encore des fondues, populaires dans la région.
- **plat du jour abordable :** en plus d'une carte variée, l'Auberge doit proposer un **plat du jour** simple, à un prix attractif, pour fidéliser la clientèle régulière.

3. Attentes de la Commune

3.1 Objectifs pour l'exploitant

Le futur exploitant devra porter une vision claire et dynamique pour l'Auberge. Les attentes de la Commune incluent :

- **convivialité et accueil** : l'Auberge doit devenir un lieu de convergence, où chacun se sent bienvenu. L'accueil doit être chaleureux, familial, et le service irréprochable. L'accent sera mis sur la qualité de l'interaction avec la clientèle, sans "chichi", mais toujours soigné et professionnel.
- **cuisine moderne et locale** : la Commune souhaite que l'auberge devienne un exemple de cuisine mettant en avant les produits du terroir. L'exploitant devra s'efforcer de travailler en partenariat avec les producteurs locaux, notamment les vignobles environnants, pour offrir une expérience gastronomique authentique.
- **intégration dans la vie locale** : l'Auberge doit s'inscrire dans la dynamique du village en collaborant avec les associations et acteurs locaux. L'exploitant sera encouragé à organiser des événements spéciaux, des repas de groupe ou des soirées thématiques en partenariat avec la Commune et les associations du village.
- Vous aurez un **très bel outil de travail**, la liberté de vous organiser mais la commune est intransigente sur le respect des engagements réciproques.

Un cahier des charges a été mis en place et se trouve en Annexe du présent document.

3.2 Partenariats locaux

L'Auberge doit jouer un rôle actif dans l'animation de la vie villageoise. Le futur exploitant sera amené à tisser des liens forts avec les associations locales, la Commune et les acteurs du tourisme. Voici quelques pistes de partenariats à développer :

- **organisation de repas communautaires** pour les associations locales ou pour des événements communaux (fêtes de village, vendanges, etc.).
- **proposer des services adaptés aux touristes** et visiteurs de passage, tels que des offres spéciales lors des périodes de forte affluence (vendanges, événements viticoles, etc.).
- **développer des collaborations avec les viticulteurs locaux**, en proposant des accords mets et vins avec les produits de la région, et en intégrant des dégustations dans l'offre de l'Auberge.

4. Conditions d'exploitation

4.1 Responsabilités de l'exploitant

Le futur exploitant sera responsable de l'ensemble des aspects de la gestion de l'Auberge, y compris mais sans s'y limiter :

- **gestion quotidienne** de l'Auberge, incluant la cuisine, le service, la gestion des réservations pour les chambres d'hôtes et la relation avec les fournisseurs.

- **organisation du personnel** : l'exploitant devra constituer une équipe compétente pour assurer un service de qualité tout au long de l'année. Une gestion optimale des ressources humaines est essentielle, notamment en haute saison.
- **gestion administrative** : l'exploitant devra être en mesure de prendre en charge les aspects financiers et administratifs, tels que la comptabilité, la gestion des stocks, et le respect des normes légales en vigueur (sécurité, hygiène, permis de travail, etc.).

4.2 Exigences légales et réglementaires

L'exploitant devra :

- être titulaire de la **patente cantonale** nécessaire pour la gestion d'un établissement public.
- respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, tant pour la restauration que pour l'hébergement.
- obtenir les autorisations d'exploiter auprès des instances cantonales
- mettre en place des procédures de gestion des **déchets** et de **maintenance** des équipements pour garantir un fonctionnement optimal et respectueux de l'environnement.

L'exploitant ne sera pas autorisé à sous-louer ou mettre à disposition d'un tiers, même gratuitement, les locaux faisant partie du présent appel d'offres.

5. Investissements et équipements

5.1 Investissements de la Commune

La Commune s'engage à fournir les équipements de base pour assurer une exploitation optimale. Cela inclut :

- **mobilier principal** : les tables, chaises du bistrot, du restaurant et les meubles des chambres d'hôtes seront fournis par la Commune.
- **infrastructure technique** : la cuisine sera équipée des installations nécessaires à la préparation des repas (équipements fixes de cuisine, systèmes de ventilation, installations électriques, etc.).

5.2 Investissements du gestionnaire

Le futur exploitant devra prendre en charge certains investissements complémentaires, notamment :

- **équipements complémentaires** : l'exploitant sera responsable de l'acquisition de la **vaisselle**, du **linge de maison**, des **ustensiles de cuisine**, ainsi que de la **décoration** intérieure pour personnaliser l'espace. (Selon l'art 7 du cahier des charges du gérant)
- **entretien courant** : l'exploitant devra assurer la maintenance des équipements et du mobilier fourni par la Commune, et garantir leur bon état.

5.3 Loyer et conditions financières

La totalité annuelle du loyer de l'Auberge incluant les deux appartements à destination du gérant et de son personnel, les chambres d'hôtes et le restaurant, est estimée à **120'000 CHF**. Le bail sera établi pour une durée initiale de **5 ans**, avec possibilité de reconduction annuelle.

Il est **important** de mentionner que la Commune souhaite accompagner l'exploitant lors de ses premiers mois d'activité pour maximiser son succès.

Pour ce faire, la partie hôtelière (3 chambres et le studio d'hôtes) pourra être décalée de quelques mois et donc les loyers inhérents à cette partie, ne seront pas dus pendant cette période (environ CHF 28'000 annuels).

Elle accompagnera également l'exploitant pour ses 6 premiers mois d'activité du restaurant avec un loyer mensuel réduit à CHF 2'000, auxquels se verront ajouter 2% du chiffre d'affaires hors taxes (transmis mensuellement à la Commune). En aucun cas le montant cumulé de la partie fixe et variable ne dépassera le loyer mensuel de CHF 4'500.

Dès le 7^{ème} mois, le loyer de base annuel du restaurant (CHF 54'000) entrera en vigueur.

L'exploitant devra fournir des garanties financières pour la bonne gestion de l'établissement, ainsi qu'un plan de financement démontrant la viabilité de l'exploitation.

6. Critères de sélection

La sélection du futur exploitant sera basée sur les critères suivants :

1. **expérience prouvée** dans la gestion d'établissements similaires, avec des références vérifiables.
2. **vision stratégique** pour l'Auberge, en accord avec les objectifs de la Commune.
3. **capacité à proposer une offre culinaire de qualité**, mettant en avant les produits locaux et de saison.
4. **compétences en gestion** : solides compétences organisationnelles et financières.
5. **approche innovante** en matière de gestion des services et de relation avec la clientèle.
6. **garantie financière** et plan d'investissement clair pour assurer la pérennité de l'exploitation détaillés au point « 7. Modalités de soumission ».

La grille d'analyse des dossiers sera pondérée de la façon suivante :

- qualité de l'offre globale proposée – 30%
- pertinence du business plan financier – 30%
- contribution du projet à l'environnement social local – 20%
- approche environnementale & développement durable – 20%

7. Modalités de soumission

Les candidats devront soumettre un dossier de candidature complet incluant les éléments suivants :

- **une lettre de motivation** décrivant leur vision pour l'Auberge et leur approche de gestion.
- **un CV détaillé** mentionnant les expériences professionnelles antérieures dans l'exploitation de restaurants ou établissements similaires.
- **un business plan** prévisionnel sur 5 ans, comprenant un compte d'exploitation prévisionnel.
- **une proposition de menu type** avec les prix envisagés.
- **deux références professionnelles.**
- **un extrait de non-poursuites de moins de 3 mois**
- **une pièce d'identité**
- **une preuve financière d'être en possession de liquidités à concurrence de minimum CHF 150'000**
- **une copie de vos diplômes**

Les dossiers devront être envoyés avant le **31 décembre 2024** uniquement par courriel en format PDF à l'adresse suivante : david@goodmorningagency.ch à l'attention de David Davinroy. Il est spécifiquement demandé de rassembler tous vos documents en un seul document PDF.

8. Calendrier et procédure de sélection

Le processus de sélection suivra le calendrier suivant :

- **Visite des lieux** : une visite de l'Auberge sera organisée pour les candidats le 5 décembre. Les candidats intéressés doivent manifester leur intérêt au plus tard le 29 novembre par courriel à david@goodmorningagency.ch
- **Clôture des candidatures** : les candidatures devront être soumises au plus tard le **31 décembre 2024**.
- **Entretien de sélection** : les candidats présélectionnés seront invités à un entretien au cours du premier trimestre 2025.
- **Annonce de l'exploitant retenu** : Il sera sélectionné et annoncé en **avril 2025**, en vue d'une prise de fonction pour **septembre 2025**.

9. Contact et informations complémentaires

Pour toute question ou demande d'informations complémentaires, veuillez contacter **David Davinroy** à l'adresse suivante : david@goodmorningagency.ch

Cahier des charges pour l'exploitation de l'Auberge Communale de Dardagny

Octobre 2024



1. CONTEXTE ET ATTENTES DE LA COMMUNE DE DARDAGNY

L'Auberge Communale de Dardagny (« l'Auberge ») est un lieu clé dans la commune, combinant restaurant, bistrot, hébergement et espace de rencontres pour la communauté villageoise et les visiteurs. Située au cœur du village, l'auberge joue un rôle essentiel dans la vie sociale de Dardagny. Elle est à la fois un point de rassemblement pour les habitants, les associations et les visiteurs, notamment pendant les périodes telles que les vendanges.

2. RÔLE DE L'AUBERGE : ÊTRE LE POUMON DE LA COMMUNE

L'Auberge doit :

- devenir un lieu de rencontre pour les villageois et une clientèle genevoise, particulièrement les week-ends
- offrir une ambiance chaleureuse et moderne, sans prétention, qui reflète l'esprit de la commune
- intégrer des produits locaux, en lien avec les vignobles de la région, et offrir une cuisine de saison, faite maison, avec des plats conviviaux (ex. gratin à partager, fondue)

3. MISSION ET RESPONSABILITÉ DE L'EXPLOITANT

Il aura la responsabilité de :

- gérer le restaurant, le bistrot et l'hébergement (3 chambres d'hôtes, 1 studio, et 2 appartements, dont un pour l'exploitant)
- assurer un service de qualité, avec des plats accessibles et conviviaux, respectant les attentes de la clientèle villageoise et genevoise
- collaborer avec la commune et les associations pour organiser des événements et favoriser les liens sociaux

Jours et horaires d'ouverture:

- l'Auberge sera ouverte au minimum 5 jours par semaine (fermeture lundi et mardi)
- l'établissement devra être ouvert au minimum de 8h à 22h du dimanche au jeudi et de 8h à minuit le vendredi et le samedi. L'offre pourra être évolutive selon les créneaux de la journée
- ouverture le week-end obligatoire
- possibilité de fermeture en hiver (entre décembre et janvier à définir avec la Commune) selon la fréquentation et les besoins

4. OFFRE CULINAIRE ET LABELS

L'offre de l'Auberge doit respecter les principes suivants :

- mettre en avant les produits locaux et de saison

- Proposer des plats simples, conviviaux, et abordables, avec un lien fort avec les vignobles du village (fondue par exemple)
- offrir des plats signatures (jambon à l'os, cordon bleu...) et des plats du jour accessibles financièrement
- intégrer des plats à partager pour renforcer la convivialité
- collaborer avec les producteurs locaux et, dans la mesure du possible, obtenir des labels tels que « Fait Maison » et « Ambassadeur du terroir genevois »
- 1 plat du jour, renouvelé chaque jour, à un prix compris entre CHF 19.- et CHF 22.-. Ce plat pourra être intégré de façon parallèle dans un menu comprenant une entrée et/ou un dessert
- 1 plat du jour végétarien quotidien renouvelé aux mêmes conditions que le plat du jour non végétarien
- 2 plats à la carte au minimum proposant de la viande d'origine suisse
- 2 plats à la carte au minimum proposant une offre végétarienne
- un minimum de 5 références d'étiquettes de vins dont le producteur est situé sur la commune de Dardagny. Un tournus entre les différents vignerons de la Commune est imposé
- un minimum d'un vin au verre (rouge, blanc et rosé) provenant de la commune de Dardagny
- les vins devront être en grande majorité suisses
- un minimum d'une bière locale ou genevoise
- la promotion, une fois par mois sur la carte des menus, d'au moins un producteur, dans le but de développer et de consolider progressivement des liens avec ces derniers. Cela peut être un fournisseur de légumes, de vins, de fleurs ou tout autre prestataire pouvant avoir un lien avec une activité gravitant autour de l'hôtellerie-restauration. Ce sera le coup de cœur local du mois. Ce prestataire devra être cité dans au moins une publication de communication (newsletter, réseau social, site web...)

5. HÉBERGEMENT

L'hébergement inclut :

- 3 chambres d'hôtes
- un studio avec un accès PMR (Personnes à Mobilité Réduite) avec une vision de location à courte et moyenne durée
- deux appartements à destination de l'exploitant et de son équipe
- clientèle cible : familles de villageois, citadins en week-end ou vacances, et personnes travaillant temporairement dans les environs

Les chambres d'hôtes sont à la charge complète du gérant de l'Auberge et font partie intégrante du cahier des charges de l'Auberge. Elles ne peuvent pas être dissociées de la gestion complète de l'Auberge.

6. COMMUNICATION ET ÉVÈNEMENTS

La communication est un élément clé pour assurer la visibilité de l'Auberge, tant pour les habitants du village que pour une clientèle plus large, notamment genevoise. L'exploitant sera

chargé de mettre en place une stratégie de communication cohérente, moderne et engageante.

Objectifs de la communication:

- assurer une visibilité continue de l'Auberge à travers les différents canaux modernes existants
- promouvoir les événements organisés au sein de l'établissement (repas à thème (exemples ci-dessous), soirées spéciales, partenariats avec les associations locales)
- renforcer l'image de convivialité, de qualité et d'ancrage local de l'Auberge

Types d'évènements à promouvoir:

- soirées à thème : Exemple : soirées fondue, repas de vendanges, dégustation de vins avec les producteurs locaux
- repas en partenariat avec les associations du village : ex : repas de groupe, soirées caritatives ou sportives
- mise en avant d'un producteur ou commerçant local chaque mois : par exemple, avec une dégustation gratuite ou une réduction sur certains produits (ex : vins, légumes, fromages)
- animations saisonnières : exemple : brunch de Pâques, menu spécial pour Noël, soirées « vendanges » en automne

Évènements trimestriels:

- L'exploitant devra organiser au moins un événement spécial par trimestre, en collaboration avec un producteur ou une association du village. Ces événements devront être promus au moins 1 mois à l'avance et relayés régulièrement jusqu'à la date de l'événement

7. ENVIRONNEMENT ESTHÉTIQUE

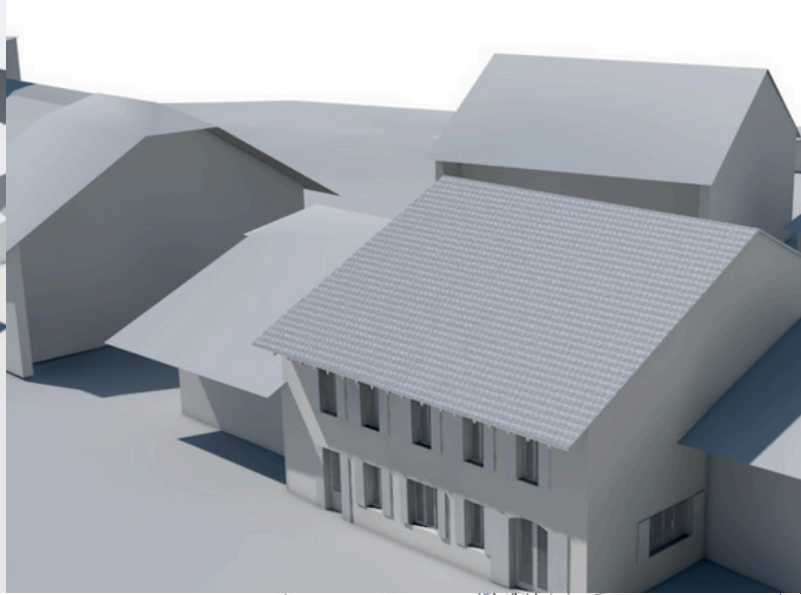
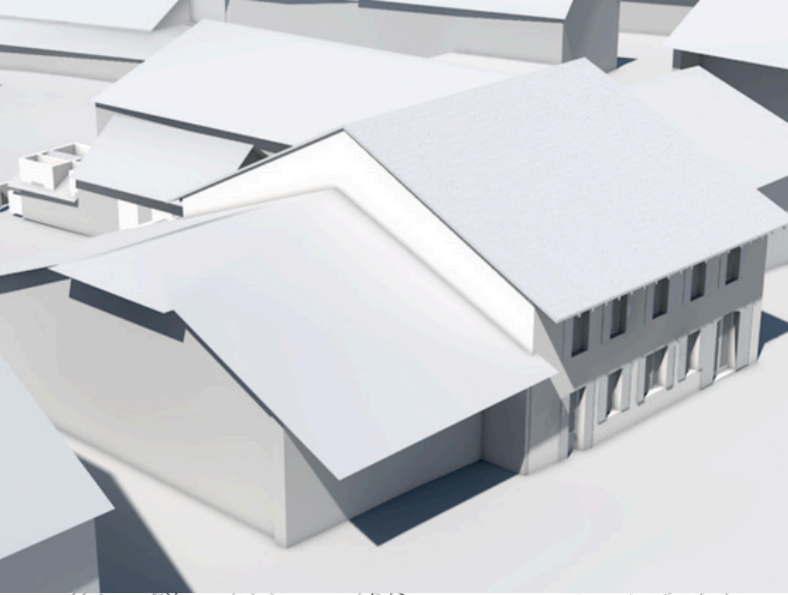
L'exploitant devra veiller à ce que l'auberge offre une atmosphère accueillante et moderne, en lien avec le style du village, tout en intégrant des éléments de décoration qui reflètent le caractère local et convivial de l'établissement.

La charte graphique et la décoration de l'établissement devront être validés par la Commune.



DARDAGNY



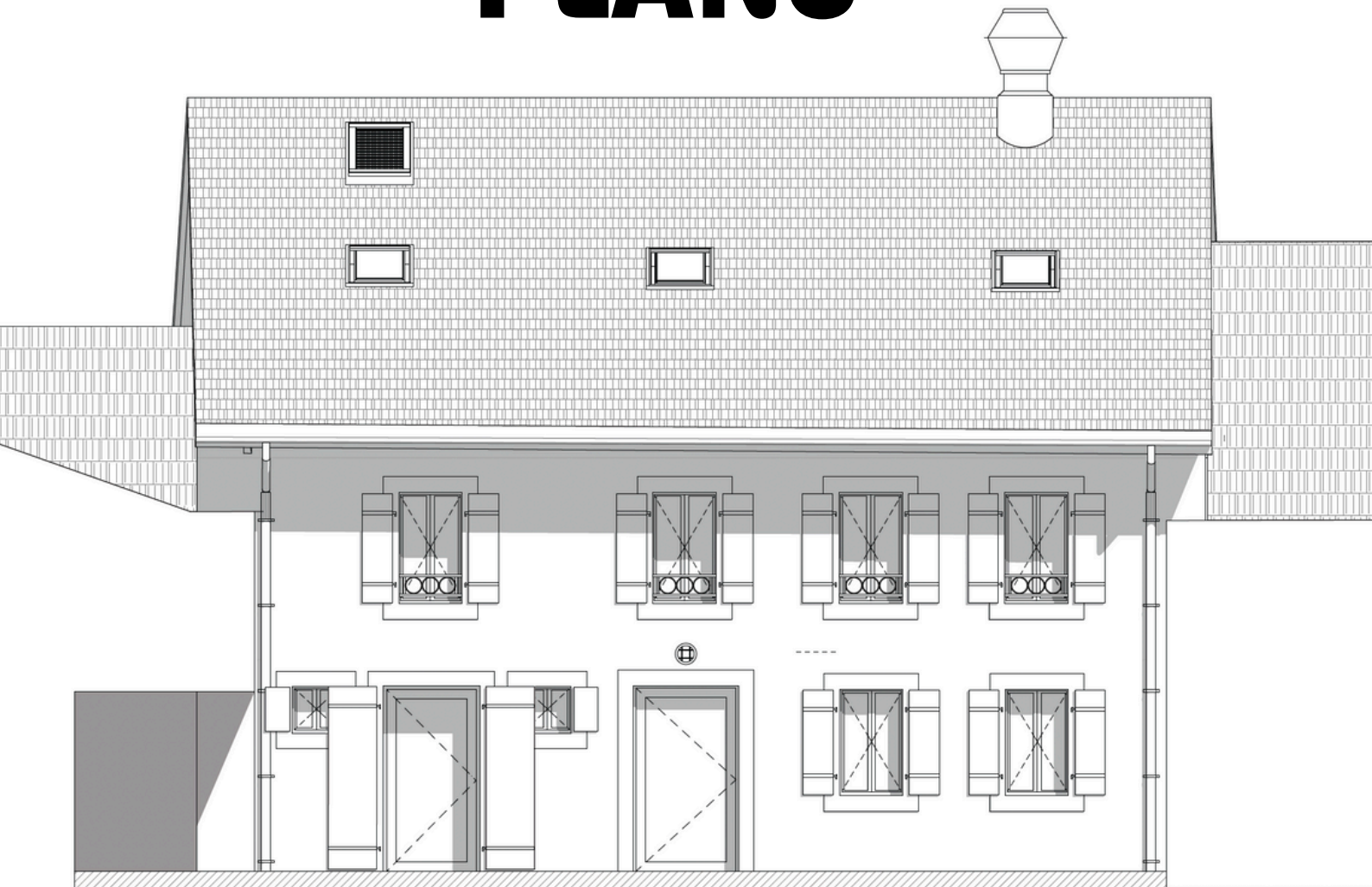


LOCALISATION

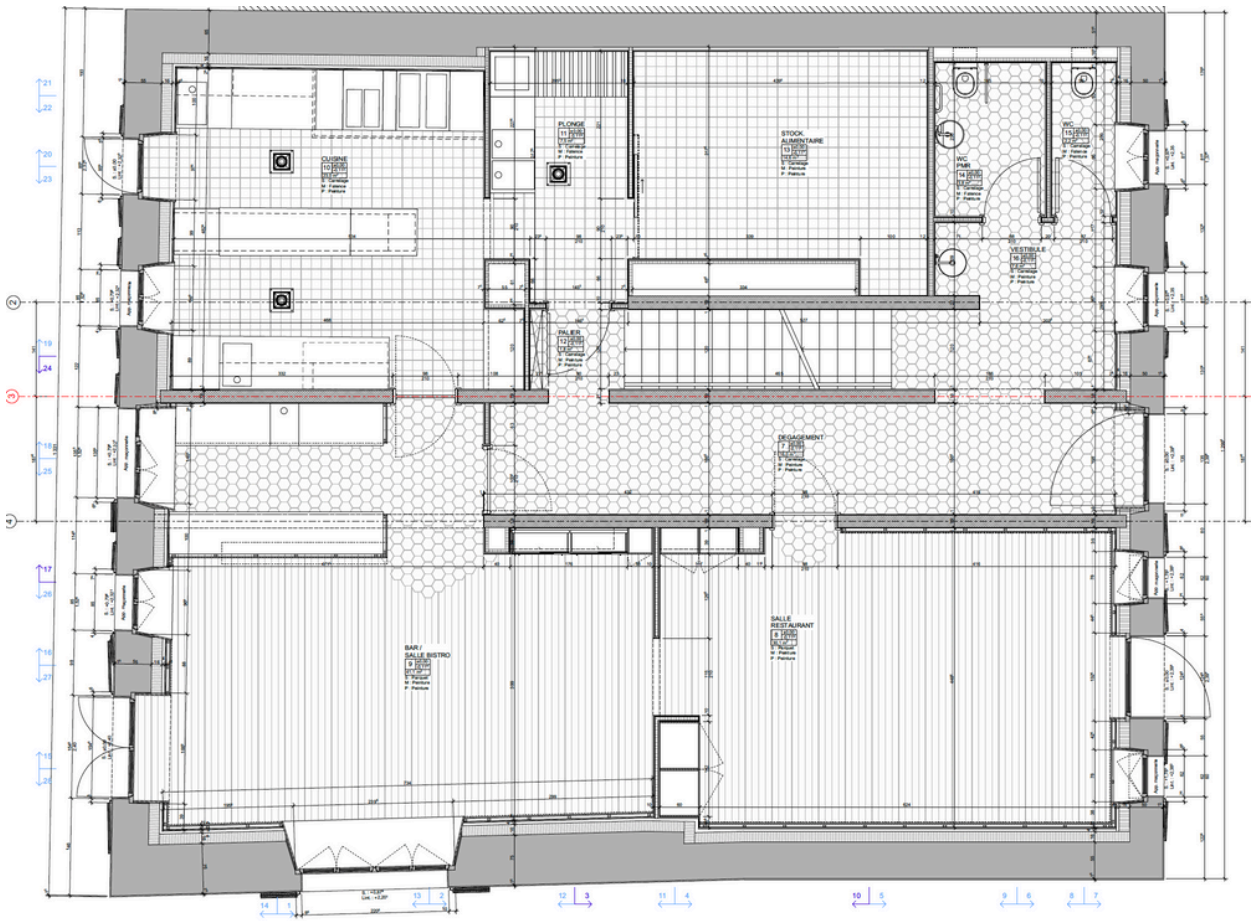




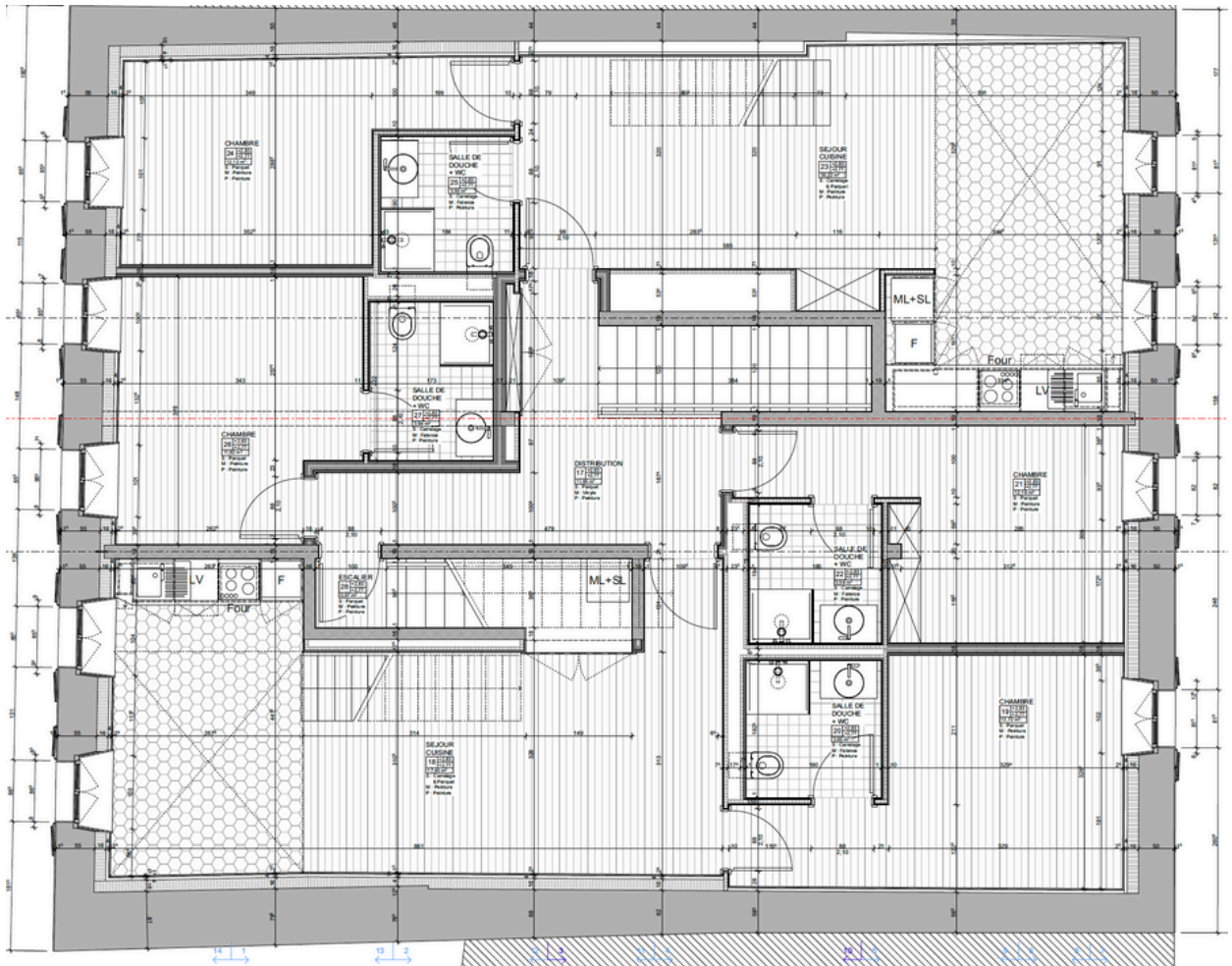
PLANS



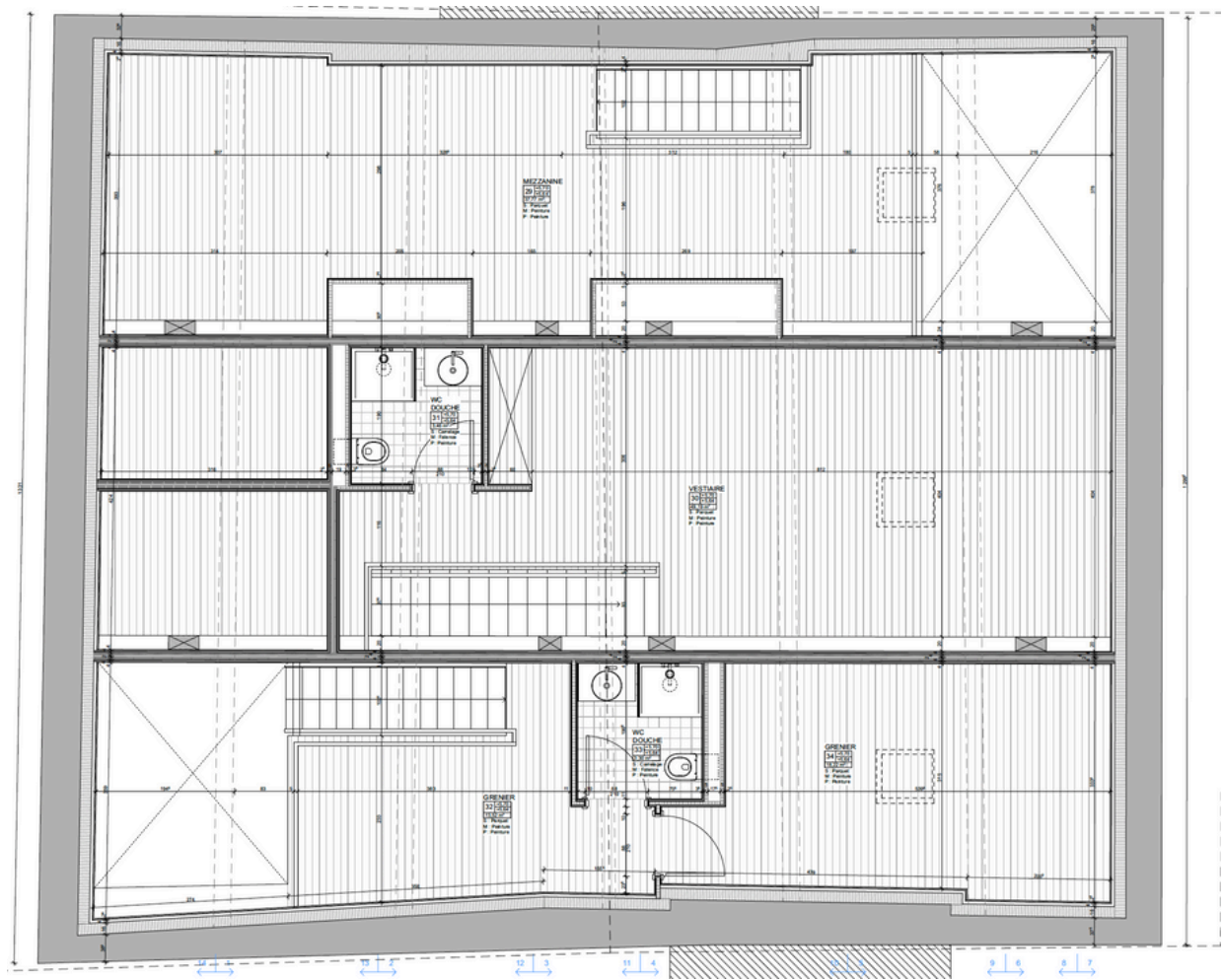
Rez de chaussée



1er étage



2ème étage



Plan de coupe

