

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Séance du 16 décembre 2022

Le seize décembre deux mille vingt-deux, à 9h30, le Conseil d'Administration de l'Établissement Public de Coopération Culturelle « Musée du Louvre – Lens » s'est tenu au siège dudit établissement, sur convocation du Président du Conseil d'Administration en date du 23 novembre 2022.

Présents : Sabine BANACH-FINEZ, Valérie BIEGALSKI, Aurore COLSON, Hélène CORRE, Valérie CUVILLIER, Dominique DE FONT-REAULX, Laurence DES CARS, Mady DORCHIES-BRILLON, Olivier GABET, Jean-Philippe GOLD, Aline FRANÇOIS-COLIN, Pascal LAFFUMA, Jean-Yves LARROUTUROU, Jean-Paul MULOT, Kim PHAM, Mathilde PROST, Jean-François RAFFY, Lucie RIBEIRO, Francis STEINBOCK, Ariane THOMAS.

Pouvoirs : Xavier BERTRAND à Mady DORCHIES-BRILLON, Sylvain ROBERT à Hélène CORRE, Georges-François LECLERC à Jean-François RAFFY.

Excusés : Jean-Jacques AILLAGON, Christelle BUISSETTE, Bruno CLAVET, Laure DALON, François DECOSTER, Hilaire MULTON, Vincent POMAREDE, Marine TONDELIER, Loraine VILAIN.

Assistaient également à la séance :

Musée du Louvre-Lens : Marie LAVANDIER, Rémi MAILLARD, Juliette GUEPRATTE, Véronique PETITJEAN, Gautier VERBEKE.

Conseil régional Hauts-de-France : Sophie BARRERE, Solange SARRAT-LANGER.

Conseil départemental Pas-de-Calais : Stéphanie BONNET.

Communauté d'Agglomération de Lens Liévin : Nelly TURLUTTE.

Le quorum étant atteint et les membres du Conseil d'Administration ayant été convoqués dans les conditions fixées par les statuts, le Conseil d'Administration peut valablement délibérer.

Madame Sabine BANACH-FINEZ est désignée comme secrétaire de séance.

CHOIX DÉFINITIF DU MODE DE GESTION DU RESTAURANT DU MUSÉE DU LOUVRE-LENS :

DELIBERATION N° 2022-215

Vu le Code général des collectivités territoriales, et notamment ses articles L. 1411-5, L. 1431-1 à L.1431-9 et R. 1431-1 à R. 1431-21,

Vu la loi n° 2002-6 du 4 janvier 2002 modifiée relative à la création des établissements publics de coopération culturelle,

Vu l'arrêté du Préfet de la Région Nord Pas-de-Calais du 3 décembre 2010 portant création de l'établissement public de coopération culturelle « Musée du Louvre-Lens »,

Vu les statuts de l'établissement public de coopération culturelle « Musée du Louvre-Lens »,

Vu l'ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du Code de la commande publique et le décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du Code de la commande publique,

Vu la délibération n° 2017-151 du Conseil d'Administration en date du 16 juin 2017 donnant délégation du Conseil d'Administration à la Directrice,

Vu la délibération n° 2020-336 du Conseil d'Administration en date du 2 octobre 2020 portant sur la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des marchés publics,

Vu la délibération n° 2022-206 du Conseil d'Administration en date du 27 septembre 2022 sur la composition des commissions « achats » du Musée du Louvre-Lens,

Vu la délibération n° 2022-192 du Conseil d'Administration en date du 5 avril 2022 sur le choix du mode de gestion de l'offre de restauration du Musée du Louvre-Lens,

RAPPORT DE PRÉSENTATION AU CONSEIL D'ADMINISTRATION :

Les caractéristiques du contrat / présentation des différents espaces de restauration du Musée :

RESTAURANT

- **Le concept du restaurant :** L'espace de restauration devra répondre à une orientation principale de restaurant semi-gastronomique. L'offre proposée, régulièrement renouvelée, sera produite sur place, privilégiant les circuits courts, des produits frais, de saison et de qualité, cuisinés du jour.

Le restaurant du Louvre-Lens a vocation à figurer parmi les meilleures adresses du bassin minier.

Il devra mettre en lumière, à destination d'une clientèle tout à la fois locale, régionale, nationale et internationale, à l'image du visitorat du Musée, le savoir-faire de la cuisine française et régionale. Les plats devront être créatifs, inspirés de la cuisine contemporaine et en même temps évoquer la cuisine régionale, le Musée et sa programmation culturelle.

La carte, et la relation client en général, devront répondre aux nouvelles tendances de consommation culinaire (végétal, transparence, durabilité...).

La carte du restaurant devra se différencier de l'offre de restauration existante à proximité du Musée.

Le restaurant propose un large choix de boissons alcoolisées et non alcoolisées (des groupes 1 à 5), et notamment une carte des vins diversifiée.

La sécurité sanitaire doit être optimale.

La qualité, l'inventivité et la créativité de la proposition du candidat seront appréciés.

L'art de la table est un élément important.

Les plats devront être servis dans une assiette aussi gourmande et généreuse que raffinée et élégante.

Le responsable de salle devra parfaitement coordonner le service en salle, il devra offrir à la clientèle un service rapide, précis et bienveillant, conformément à la tradition d'hospitalité du territoire. Sa priorité doit être de créer une expérience gastronomique de grande qualité pour chaque client qu'il sert.

Les chefs de rang ou commis de salle devront avoir ces trois qualités : capacité d'adaptation (ex : clientèle étrangère) amabilité et connaissance approfondie de tous les plats de la carte.

Les équipes devront avoir une connaissance de la programmation culturelle du Musée (visites de chaque exposition, prévues par le Musée) ainsi que de l'offre touristique et culturelle à l'échelle du bassin minier.

L'espace de restauration devra proposer une offre en journée et soirée, a minima tous les jours d'ouverture du Musée.

- **Horaires d'ouverture et saisonnalité du restaurant :** Le Musée du Louvre-Lens est ouvert au public 6 jours sur 7, sauf certains jours fériés, et lors d'événements ponctuels (ouvertures exceptionnelles, nuit des musées, nuit Blanche, journées du patrimoine, vernissages, événements culturels etc.) liés à l'activité du Musée.
Le restaurant devra être ouvert aux jours d'ouverture du Musée (midi et soir) et tout au long de l'année.

Pour toute ouverture à caractère exceptionnel au-delà de ces horaires, le concessionnaire devra en informer le Musée du Louvre-Lens au plus tard 15 jours avant la date envisagée.

- **La carte du restaurant** : L'offre alimentaire et de boissons devra être cohérente avec l'image du Musée. Elle devra répondre aux attentes des visiteurs du Musée et de la clientèle et être adaptée aux différentes contraintes du site.

La carte devra proposer une cuisine de qualité, à des prix raisonnables (panier moyen : 50 €, boissons comprises) et s'adresser à un public large.

Le concept devra être facilement identifiable par les clients.

La proposition d'offres innovantes et originales est encouragée (offre régulièrement renouvelée, offre créative et évolutive en fonction de la saisonnalité et de la programmation du Musée).

Seront appréciées les propositions de formules : menu « végétarien », formule dîner-spectacle en partenariat avec le Musée, etc.

CAFÉTÉRIA

- **Le concept de la cafétéria** : L'espace cafétéria devra proposer une offre diversifiée et accessible (panier moyen indicatif : 12 €) afin d'optimiser le potentiel économique du lieu et répondre à la diversité des attentes des visiteurs :

- Service au comptoir rapide et souriant,
- Cibles : grand public, familles,
- La majeure partie des propositions culinaires devra être préparée sur place.

- **Horaires d'ouverture et saisonnalité de la cafétéria** : Le Musée du Louvre-Lens est ouvert au public, de 10h à 18h, sauf le jour hebdomadaire de fermeture, et sauf certains jours fériés, et lors d'événements ponctuels (nuit des musées, nuit Blanche, journées du patrimoine, vernissages, événements culturels etc.) liés à l'activité du Musée.

La cafétéria devra être ouverte aux jours et heures d'ouverture du Musée et tout au long de l'année.

- **La carte de la cafétéria** : La cafétéria doit proposer une offre de sandwiches, de salades, de potages, de petite restauration, de boissons (du groupe 1 à 3) et de desserts, faisant appel à des produits frais, à consommer sur place ou à emporter. L'offre devra tenir compte des attentes des visiteurs, et notamment proposer une offre végétarienne équilibrée et une offre adaptée aux enfants. Les plats devront être produits par le concessionnaire et régulièrement renouvelés.

L'offre alimentaire et de boissons devra être cohérente avec l'image du Musée, faisant écho au territoire dans lequel celui-ci s'inscrit et à la programmation culturelle du Musée.

FOYER DE LA SCÈNE

- **Le concept du foyer de La Scène** : Le foyer est attenant à la salle de spectacles « La Scène », dans laquelle une programmation de théâtre, danse, musique, cinéma et conférences est prévue en lien avec les thématiques d'exposition. Le foyer est décoré d'une mosaïque au sol de l'artiste contemporaine Yayoi Kusama. C'est une soixantaine de manifestations

Feuille n° 4 de la délibération n° 2022-215 – Choix définitif du mode de gestion de l'offre de restauration du Musée du Louvre-Lens

REÇU EN PREFECTURE

le 19/12/2022

Application agréée E-legalite.com

99_DE-062-200027662-20221216-2022_215-DE

programmées chaque année, pour tous les publics en après-midi ou en soirée. La Scène peut accueillir jusqu' à 270 personnes en format assis et 800 pour les concerts debout (un bar peut alors également être installé dans la salle pour les grands concerts de type Hellfest).

Ce foyer pourrait également à l'avenir accueillir des mini-concerts en première partie de soirée. La terrasse pourrait être un lieu de vie aux beaux jours, en particulier pendant la saison estivale de « Parc en fête ». Idéalement situé près du bassin, lieu de repos, la vente de glaces et de boissons fraîches serait appréciée.

- **L'offre :** Le candidat devra proposer une carte de boissons chaudes et fraîches (du 1^{er} au 3^{ème} groupe) et de snacking à l'occasion de manifestations programmées à La Scène.

SALON DES MÉCÈNES

- Cet espace de prestige est situé dans le hall du Musée, au cœur des flux de visiteurs vers la Galerie du Temps avec 131 m² de surface en salle.

Le concept est à imaginer.

Cet espace pourrait être le 3^{ème} espace de restauration du Musée. Cette offre de restauration devrait venir s'insérer de façon harmonieuse et complémentaire à l'offre de la cafétéria.

Le salon mécènes n'est pas exploitable dans l'immédiat.

Il fait d'ailleurs partie d'une clause de réexamen dans le contrat : « *Les Parties se concerteront pour procéder au réexamen et trouver un accord sur les modifications à apporter par avenant au contrat pour l'exploitation de cet espace* ».

Dans le cas où les deux parties trouveraient un accord sur l'exploitation de cet espace, des travaux d'installation d'un espace « cuisine », de fournitures de mobiliers, de création d'une terrasse et de reconfiguration des espaces techniques (électricité, ventilation...) seront à prévoir.

Le choix de l'opérateur économique pour le contrat de concession :

Le Musée du Louvre-Lens va déléguer à titre exclusif le service lié à l'occupation, à l'exploitation et à la commercialisation des espaces de restauration du Musée du Louvre-Lens, dont le Musée est occupant, dans le cadre d'une convention de mise à disposition de l'ensemble immobilier constituant le Musée du Louvre-Lens en application des articles L. 2125-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques et L. 4231-4 du Code général des collectivités territoriales.

Les missions à confier au délégataire sont les suivantes :

- Exploiter l'ensemble de l'activité de restauration,
- Maintenir et entretenir les espaces immobiliers,
- Maintenir et gérer l'ensemble du mobilier et matériel de cuisine,
- Renouveler le mobilier et matériel de cuisine en fin de vie.

Le Musée du Louvre-Lens (« autorité concédante ») va confier, après avoir respecté l'ensemble des étapes de la procédure de concession, le contrat à la société : « Le Cerisier en Ville » (« le concessionnaire »), 14 avenue du Peuple Belge, 59 000 LILLE, SIRET : 828 770 685 000 26.

La Société « Le Cerisier » a présenté un dossier complet, pertinent et adapté aux besoins du Musée du Louvre-Lens. Le candidat a su démontrer qu'il avait les compétences techniques et professionnelles

Feuille n° 5 de la délibération n° 2022-215 – Choix définitif du mode de gestion de l'offre de restauration du Musée du Louvre-Lens

REÇU EN PREFECTURE

le 19/12/2022

Application agréée E-legalite.com

99_DE-062-200027662-20221216-2022_215-DE

ainsi qu'économiques et financières pour gérer et développer les espaces de restauration du Musée du Louvre-Lens. En effet, « Le Cerisier » a proposé dans son offre des concepts de restauration en lien avec nos attentes tout en respectant les paniers moyens fixés dans le cahier des charges. Le candidat a également respecté notre souhait en proposant des chefs de cuisine reconnus dans le secteur de la restauration de qualité :

- Pour le restaurant, le Chef de cuisine du Cerisier, Matthieu Boutroy, passé par les cuisines de Marc Meurin à Busnes, apportera ses conseils et son accompagnement tandis que son second de cuisine, Elie Beghin, au parcours intéressant dans divers restaurants étoilés parisiens, sera le Chef exécutif à Lens et y consacrera 60 % de son temps de travail.

- Pour la cafétéria, un Chef pâtissier, Antoine Devinck, sera affecté à plus de 80 % de son temps au Louvre-Lens.

Le contrat sera conclu pour une durée ferme de six (6) ans avec une possibilité de reconduire le contrat pour deux (2) ans supplémentaires. L'autorité concédante informera le concessionnaire par décision expresse de sa volonté de reconduire ou non ce contrat, au plus tard 3 mois avant la date d'échéance de la période initiale.

Le contrat de concession prendra effet le 1^{er} janvier 2023.

L'exploitation des espaces de restauration démarrera :

Le mercredi 4 janvier 2023 pour la cafétéria et le foyer de la scène,

Le mercredi 1^{er} février 2023 pour le restaurant.

Les conditions financières du contrat :

Dans le cadre de l'exécution du contrat, le concessionnaire est autorisé à occuper des emprises du domaine public régional et devra, en contrepartie, verser une redevance assujettie à TVA au Musée du Louvre-Lens qui tiendra compte des avantages de toute nature procurés du fait de l'occupation et de l'utilisation de ce domaine.

Le mécanisme de redevance sera constitué d'une redevance minimale annuelle garantie et d'une redevance variable calculée annuellement sur la base d'un pourcentage du chiffre d'affaires HT (ci-après « CA HT ») fiscalement déclaré de l'ensemble des activités réalisées dans le périmètre de la concession, calculé comme suit :

- 800 000 € de CA HT : application de la **Redevance Minimale Garantie (RMAG)***

Entre 800 001 € et 1 800 000 M € de CA HT : redevance de 6 %

Entre 1 800 001 € et 2 100 000 M € de CA HT : redevance de 6 %

Entre 2 100 001 € et 2 400 000 € de CA HT : redevance de 6 %

Au-delà de 2 400 001 € de CA HT : redevance de 7 %

***La redevance minimale annuelle garantie (RMAG) est de 90 000 €.**

Cette RMAG sera due en remplacement de la redevance variable dans le cas où le chiffre d'affaires, en application du mécanisme ci-dessus, serait inférieur à 800 000 € HT.

Le Conseil d'Administration, après en avoir délibéré, décide à l'unanimité :

- D'accepter le choix du mode de gestion pour les futurs espaces de restauration,
- D'autoriser la Directrice ou son représentant ayant reçu délégation, à engager toute procédure et à prendre toute mesure, acte ou décision pour l'exécution de la présente délibération.

Fait et délibéré, les jours, mois et an susdits
Pour expédition conforme,
Pour la Présidente, par délégation Marie Lavandier, Directrice de
l'établissement public de coopération culturelle



Délibération certifiée exécutoire le