



*Commune de
Saint-Viance*

APPEL À CANDIDATURES

Exploitation du bar-restaurant « Chez Nini »



1. Présentation de la commune

Facile d'accès par les axes routiers (A20, A89, D901) et à 12 kilomètres de Brive-la Gaillarde, la commune de Saint-Viance s'étend sur 1 648 hectares et compte 1 931 habitants (données INSEE 2026).

Saint-Viance offre de multiples attraits :

- une offre de services de proximité en centre-bourg : école primaire, centre de loisirs, agence postale, médiathèque, hôtel – restaurant, boulangerie – salon de thé – snacking – pizzeria, infirmiers, cabinets de kinésithérapeutes, ostéopathe, cabine de téléconsultation médicale, salon de coiffure, esthéticienne, aire de sports et de loisirs intergénérationnelle.
- un patrimoine architectural riche : église romane du XIIème siècle inscrite aux monuments historiques, châsse reliquaire du Saint patron de l'église, l'ermite Saint Viance, pont en pierre et petit patrimoine (lavoir, fours, croix) ;
- un environnement naturel préservé avec les bords de rivière de la Vézère et chemins de randonnées dominant les sept kilomètres de la vallée comportant de magnifiques panoramas,
- un maillage associatif comptant 21 associations,
- une zone d'activité très dynamique, la Nau, avec ses vingt-cinq entreprises parmi lesquelles SILAB, FRUINOV, FRANCEP, UV GERMI, ARCADIE, CAVIAR ou encore la pépinière d'entreprises Novapôle, qui accueille et accompagne à la création d'entreprises dans le secteur de l'agroalimentaire, des services et des biotechnologies.

Dans ce cadre, la commune souhaite mettre en exploitation le bar - restaurant « Chez Nini » au cœur du village, véritable lieu de vie et de rencontre pour les habitants ; l'ouverture du bar - restaurant vise à renforcer cette offre de services et la convivialité de la commune.

2. Objet et contexte de l'appel à candidatures

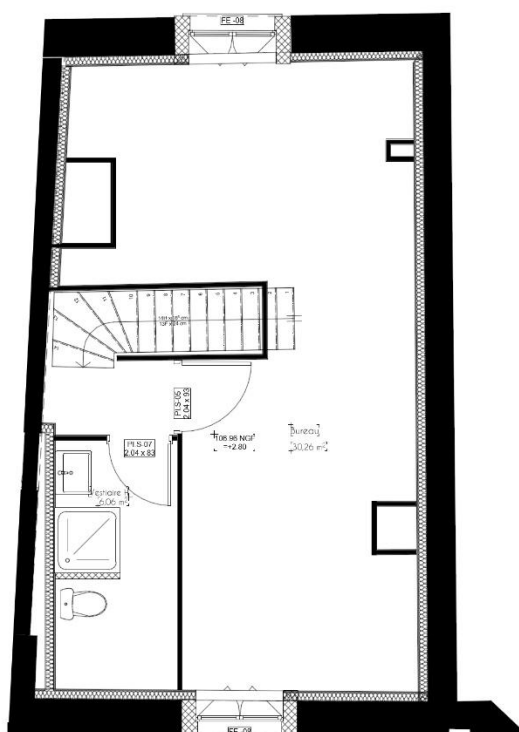
Le local concerné est situé dans le centre-bourg de Saint-Viance ; il s'agit d'un immeuble qui a bénéficié d'un programme complet de réhabilitation comprenant une partie bar-restaurant et à l'étage, un nouvel appartement totalement indépendant du restaurant.

La livraison de l'ensemble immobilier est prévue mi-juillet 2026.

La commune est propriétaire du bâtiment. Dans ce cadre, elle lance un appel à candidatures pour la location et l'exploitation de ce local destiné à une activité de bar - restaurant.

L'objectif est de proposer aux habitants un lieu convivial, combinant restauration et bar, contribuant pleinement à la dynamisation du centre-bourg et au renforcement du lien social.





Les locaux seront livrés terminés (sol et murs), toutes les arrivées et évacuations nécessaires (fluides, aérations, eaux usées) seront installées et la cuisine équipée (matériel de cuisson, plan de travail, plonge, armoires réfrigérées).

Le mobilier intérieur et extérieur (tables et chaises) est également fourni.

L'exploitant doit donc prévoir à sa charge :

- l'acquisition du matériel nécessaire à l'activité de bar et de restauration (batterie de cuisine, vaisselle, verrerie, petit équipement...)
- le petit matériel et les fournitures courantes pour l'entretien des locaux et la gestion du service et les éléments de décoration.

De plus, de façon optionnelle sur la période d'été, la commune souhaite mettre à disposition le bas du bâtiment maison des associations, avec son espace extérieur vert ombragé de 60m², pour l'exploitation du bar d'été.

4. Description des conditions d'exploitation

4.1 Description de l'activité

L'activité comprendra exclusivement la restauration et la gestion du bar. La commune conservera un droit de regard sur la bonne exploitation de l'établissement. L'exploitant s'engage à transmettre chaque année à la commune son bilan comptable.

4.2 Régime juridique

La présente consultation est effectuée en application des articles L2221-1 et suivants du Code Général de la propriété des personnes publiques. La commune propose une convention d'occupation temporaire du domaine public qui énonce les droits et obligations des parties. Le respect des normes d'hygiène (HACCP) et de sécurité dans les ERP s'imposent.

4.3 Durée de la convention

La convention d'occupation temporaire du domaine public sera consentie pour une durée de trois années entières et consécutives ; la convention se renouvellera par tacite reconduction pour une durée de trois ans sauf si dans un délai de 6 mois avant son terme les parties souhaitent la dénoncer par lettre recommandée avec accusé de réception.

4.4 Conditions financières

Redevance mensuelle (y compris licence IV) : 700 € HT payable d'avance le premier jour de chaque mois.

Il pourra être révisé au moment du renouvellement de la convention.

Caution de 1 400 €.

Charges : à la charge du preneur (eau, électricité, gaz, redevance ordures ménagères, assurances, entretien courant).

Local bar d'été (optionnel) : redevance mensuelle de 250 € HT en sus (charges comprises, hors redevance ordures ménagères).

4.5 Licence IV de débit de boissons

La licence IV, dont la commune est propriétaire, sera mise à disposition du preneur dans le cadre de la convention d'occupation temporaire du domaine public, sous réserve du suivi de la formation obligatoire donnant lieu à la délivrance du permis d'exploitation. La mise à disposition de la licence IV est conditionnée de manière exclusive à la convention d'occupation temporaire du domaine public.

4.6 Profil recherché

Le futur exploitant devra :

- avoir un profil commerçant/entrepreneur et posséder de solides compétences relationnelles (accueil, convivialité, écoute des clients),
 - assurer une activité mixte bar – bistrot / restaurant traditionnel ouvrier avec plat du jour, café, petite restauration,
- garantir des plages horaires adaptées aux besoins de la population,
- contribuer à la convivialité du village (événements ponctuels, partenariat avec associations locales ...).

5. Dépôt de la candidature et choix du gestionnaire

5.1 Contenu du dossier de candidature

Le candidat devra constituer un dossier de candidature composé de :

➤ ***une note de présentation du projet d'exploitation*** comprenant :

1. Présentation générale du projet personnel,
2. Projet commercial (horaires et jours d'ouverture, effectifs, menus, carte des boissons, grille tarifaire, animations...)
3. Clientèle visée, originalité et pertinence du projet
4. Expérience du candidat et références dans des activités similaires
5. Plan de financement complet

Une visite du site est obligatoire ; demande à adresser à sg@saintviance.fr

Une attestation de visite vous sera remise pour inclusion dans le dossier.

➤ ***pièces administratives*** :

- Copie ou projet des statuts pour les personnes morales en création,
- Copie recto-verso de la carte nationale d'identité pour les personnes physiques,
- Attestation sur l'honneur de non-condamnation d'interdiction de gestion,
- Le cas échéant, copie des diplômes obtenus pour la partie restauration.

➤ ***éléments financiers*** :

- Budget prévisionnel,
- Disponibilités financières.

5.2 Dépôt du dossier de candidature

Les dossiers de candidature devront être adressés à la mairie de SAINT-VIANCE au plus tard le 15 mai 2026, à 12 heures.

Modalités de dépôt : sous enveloppe cachetée portant la mention : « Candidature exploitation bar-restaurant Chez Nini »

- Par voie postale en lettre recommandée à l'adresse suivante : Mairie de SAINT-VIANCE – 1, rue du Pontel - 19240 SAINT-VIANCE
- Par dépôt contre récépissé à la mairie aux horaires d'ouverture de la mairie : les mardis, mercredis, jeudis et vendredis de 9h00 à 12h30 / les lundis et samedis de 9h00 à 12h30

6. Critères de sélection

Les candidatures seront examinées en stricte confidentialité par les élus de la commune et ne seront pas communicables aux tiers ni aux concurrents.

Un avis sur chaque dossier sera émis selon les critères suivants :

1. Qualité et diversité du projet proposé (concept, gamme de produits, menus, tarifs)
2. Présentation de l'organisation fonctionnelle et financière
3. Expérience professionnelle

