

COMMUNE DE LANDRY

APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

LE QUAI

“Le café de Convergence”

CRÉATION ET EXPLOITATION SAISONNIÈRE D'UN LIEU DE CONVIVIALITÉ ET DE SNACKING

Période envisagée

15 novembre 2026 au 15 mai 2027

Local

Bâtiment Convergence - secteur Gare - 73210 Landry

Surface

Environ 135,5 m²

Équipement

Local entièrement équipé pour une activité de snacking, selon inventaire

Redevance proposée

1 150 € HT par mois pour la première saison, soit 6 900 € HT sur six mois, + provision indicative de 250 € HT / mois pour charges communes, avec régularisation ; fluides individualisables au réel. Pourcentage du CA de 1% mini pour amortir le matériel mis à disposition.

Statut

Projet de consultation

« Un lieu de pause, de rencontres et de vie à l'arrivée et au départ de la vallée. »

1. Avis d'appel à manifestation d'intérêt

LE QUAI - EXPLOITATION HIVERNALE 2026-2027

La Commune de Landry lance un appel à manifestation d'intérêt afin d'identifier et de sélectionner un opérateur économique souhaitant exploiter, pendant la saison hivernale, un espace de café et de petite restauration au sein du bâtiment Convergence, à proximité immédiate de la gare de Landry.

La Commune souhaite faire émerger un lieu convivial, visible et accessible, destiné aussi bien aux habitants qu'aux voyageurs, saisonniers, professionnels et visiteurs. Le projet devra être économiquement autonome et exploité aux risques et périls du candidat retenu.

Objet	Exploitation saisonnière d'un café / espace de snacking sous l'identité « Le Quai ».
Durée	Une saison : du 15 novembre 2026 au 15 mai 2027.
Conditions financières	Redevance de lancement : 1 150 € / mois pendant six mois. Provision de charges communes : env. 250 € / mois, régularisée au réel. Eau, électricité et autres consommations individualisables à la charge de l'exploitant, estimées à 300 € HT par mois ainsi que 1% du CA pour amortir le matériel mis à disposition
Dépôt des candidatures	Date indicative : 9 octobre 2026 à 12 h 00.
Visite	Visite vivement recommandée ; créneaux proposés dans le calendrier.
Sélection	Analyse sur dossier, possibilité d'audition et d'échanges avec les candidats les mieux classés.

Important

Le présent AMI constitue une procédure volontaire de publicité et de sélection. Il n'a ni pour objet de passer un marché public, ni de déléguer un service public. L'exploitant demeure libre de son organisation commerciale, sous réserve du respect du local, de la réglementation et des engagements contenus dans sa proposition.

2. L'ambition de la Commune

Le secteur de la gare est un point de passage important du territoire, mais sa fréquentation est fortement saisonnière. La Commune privilégie donc une première mise en exploitation sur la saison d'hiver afin d'abaisser le risque de démarrage et de permettre à un professionnel de tester un concept adapté aux flux réels du site.

L'objectif n'est pas de créer un établissement municipal. La Commune souhaite mettre à disposition un outil de travail prêt à exploiter et laisser un professionnel développer son activité de manière indépendante.

- Créer un point d'accueil et de convivialité à proximité immédiate de la gare.
- Proposer une offre simple de café, boissons et restauration rapide / snacking.
- Renforcer l'animation du secteur de Convergence pendant la saison d'hiver.
- Favoriser un projet économiquement réaliste, adapté à une fréquentation saisonnière.
- Permettre au candidat retenu d'imprimer sa personnalité et son concept au lieu.

3. Contexte et site

3.1 Landry et le secteur de la gare

Landry est une commune de Tarentaise située sur un axe de desserte touristique majeur. La gare constitue une porte d'entrée vers le territoire et les stations environnantes. Le site accueille des flux de voyageurs concentrés sur les week-ends, les vacances scolaires et les périodes de saison.

Le projet s'inscrit dans une logique de dynamisation locale et de maintien d'une offre de proximité, sans garantie de fréquentation ou de chiffre d'affaires par la Commune.

3.2 Le bâtiment Convergence

Le bâtiment Convergence est implanté route de l'Abondance à Landry. Il regroupe plusieurs locaux à vocation professionnelle. Le local objet du présent AMI se situe au rez-de-chaussée et bénéficie d'un accès adapté à une activité commerciale.

Adresse	Bâtiment Convergence – route de l'Abondance - 73210 Landry
Surface	Environ 135,54 m ² , comprenant le local et sa quote-part de parties communes.
Accès	Accès piéton ; modalités de livraison et accès techniques à confirmer lors de la visite.
Destination envisagée	Café, petite restauration, snacking, vente sur place et/ou à emporter.
État à la remise	Local entièrement équipé pour le snacking ; un inventaire contradictoire précis sera annexé à la convention.

3.3 L'identité « Le Quai »

La Commune a retenu « Le Quai » comme identité de projet. Le nom fait directement écho à la gare et à la vocation du lieu : arrivée, attente, rencontre et départ. Le candidat pourra proposer une déclinaison graphique ou commerciale complémentaire, sous réserve de l'accord de la Commune sur l'usage de l'identité du site.

Positionnement recherché

Un établissement simple, chaleureux et identifiable : un endroit où l'on peut prendre un café, manger

rapidement, attendre un train ou une navette, retrouver quelqu'un ou s'arrêter après une journée en montagne.

4. Objet et nature de la consultation

4.1 Objet

Le présent AMI a pour objet de sélectionner un candidat pour l'occupation et l'exploitation saisonnière du local pendant la période du 15 novembre 2026 au 15 mai 2027.

Le candidat retenu exploitera le commerce pour son propre compte, avec son personnel, ses fournisseurs et son organisation, et assumera seul le risque économique de l'activité.

4.2 Nature de la relation avec la Commune

- La Commune ne garantit aucun niveau de fréquentation, de chiffre d'affaires ou de rentabilité.
- Aucune rémunération, compensation d'exploitation ou garantie de déficit n'est prévue par la Commune.
- Le candidat fixe sa carte, ses tarifs, ses fournisseurs et son organisation, sous réserve de la réglementation et des engagements de sa candidature.
- Le candidat demeure seul employeur de son personnel et seul responsable de son exploitation.
- La relation contractuelle portera sur l'occupation / sous-location saisonnière du local. Le contrat définitif précisera le régime juridique applicable.

4.3 Réserves de la Commune

La Commune se réserve la faculté de modifier le calendrier, de demander des compléments, d'auditionner un ou plusieurs candidats, de négocier certains éléments du projet ou de ne donner aucune suite à la procédure, sans indemnité pour les candidats.

5. Période d'exploitation et conditions financières

5.1 Période

La première période d'exploitation est fixée du 15 novembre 2026 au 15 mai 2027 inclus. La présente consultation porte sur cette seule saison. Une éventuelle nouvelle occupation pour une saison ultérieure fera l'objet d'une décision expresse de la Commune et ne constitue pas un droit acquis au profit du titulaire.

5.2 Redevance et charges

REDEVANCE DE LANCEMENT.

1 150 € par mois pour la saison du 15 novembre 2026 au 15 mai 2027, soit 6 900 € sur six mois. S'ajoute une provision indicative de 250 € par mois au titre des charges communes, soit 1 500 € sur la saison, avec régularisation selon les dépenses réelles imputables au local. Les consommations individualisables, notamment eau et électricité, sont supportées par l'exploitant au réel, estimées à 300 € HT/ mois, ainsi que

1% du CA pour amortir le matériel sur place. Le traitement de la TVA, le cas échéant, sera précisé dans la convention définitive

Pour la première saison, la Commune retient une redevance de lancement de 1 150 € par mois, soit 6 900 € pour la période complète du 15 novembre 2026 au 15 mai 2027. À cette redevance s'ajoute une provision indicative de 250 € par mois au titre des charges communes de l'immeuble, régularisée selon les dépenses effectivement imputables au local. Cette condition financière est spécifique à la saison de lancement et pourra être réexaminée pour toute saison ultérieure, sans droit acquis au renouvellement ni au maintien du même niveau de redevance.

Les consommations individualisables, notamment l'électricité et l'eau, ainsi que les télécommunications, assurances professionnelles, droits et redevances liés à l'activité, entretien courant, nettoyage, déchets et autres frais directement liés à l'exploitation, ont vocation à être supportés par l'exploitant selon les modalités prévues par la convention. Les fluides seront facturés au réel lorsque leur individualisation est possible.

6. Activités et projet attendu

6.1 Activités principales

Le projet devra être centré sur une activité de café et de petite restauration adaptée à un fonctionnement saisonnier et à une clientèle de passage.

- Café, boissons chaudes et boissons sans alcool.
- Petit-déjeuner, viennoiserie, goûter ou offre équivalente.
- Snacking, petite restauration, formules simples, sur place et/ou à emporter.
- Produits adaptés aux voyageurs, familles, saisonniers et actifs du secteur.
- Vente de boissons alcoolisées uniquement si l'exploitant dispose des licences, permis et autorisations requis.

6.2 Liberté de concept

La Commune ne souhaite pas imposer une carte type. Les candidats sont au contraire invités à proposer un concept cohérent avec le lieu, la saison et leur modèle économique. Une attention particulière sera portée à la lisibilité de l'offre, au rapport qualité/prix et à la capacité à faire vivre le lieu sans créer de modèle économique fragile.

6.3 Produits locaux et animation

La valorisation de produits locaux, les partenariats avec des producteurs ou acteurs du territoire et les animations ponctuelles constituent des atouts, mais ne sont pas une obligation de service public. Toute animation devra être compatible avec les règles de sécurité, le voisinage, les autorisations nécessaires et la destination de l'immeuble.

6.4 Horaires

Afin de ne pas décourager les initiatives, la Commune ne fixe pas, au stade de l'AMI, une amplitude quotidienne uniforme. Chaque candidat devra proposer un planning d'ouverture réaliste en distinguant au minimum :

- semaines ordinaires de saison ;
- week-ends de forte arrivée / départ ;
- vacances scolaires ;

- éventuelles périodes de moindre fréquentation.

La régularité et la cohérence des horaires proposés seront appréciées dans l'analyse des candidatures. Les horaires définitifs seront repris dans la convention après échange avec le candidat retenu.

7. Local, équipements et responsabilités

7.1 Équipements mis à disposition

Le local sera remis entièrement équipé pour une activité de snacking. Afin d'éviter toute ambiguïté, un inventaire contradictoire sera établi avant l'entrée dans les lieux et annexé à la convention. Il précisera l'état, la propriété et, le cas échéant, les conditions d'entretien de chaque équipement.

7.2 Matériel complémentaire

Le candidat indiquera dans son offre le matériel complémentaire qu'il prévoit d'apporter. Toute modification fixe, percement, changement d'aspect extérieur, enseigne ou installation technique nécessitera l'accord préalable de la Commune et, lorsque nécessaire, celui du bailleur principal et/ou les autorisations administratives requises.

7.3 Entretien et restitution

- Entretien courant et nettoyage du local pendant la période d'occupation.
- Usage soigneux des équipements et signalement immédiat de toute panne ou sinistre.
- Respect des prescriptions d'hygiène et de sécurité applicables à l'activité.
- Restitution du local, des clés et des équipements à l'issue de la saison, après état des lieux contradictoire.

7.4 Assurances

Avant toute entrée dans les lieux, l'exploitant devra produire une attestation d'assurance couvrant a minima sa responsabilité civile professionnelle, les risques locatifs, les dommages aux biens confiés et les risques liés à l'activité exercée.

8. Obligations réglementaires de l'exploitant

Le candidat retenu fera son affaire personnelle de l'ensemble des formalités et autorisations nécessaires à son activité. Il devra notamment vérifier, selon son offre et son organisation :

- immatriculation et capacité à exercer l'activité ;
- règles d'hygiène alimentaire et formation obligatoire le cas échéant ;
- réglementation applicable aux établissements recevant du public et à la sécurité incendie ;
- licences et permis requis pour la vente de boissons alcoolisées, le cas échéant ;
- SACEM/SPRE ou autres droits nécessaires en cas de diffusion musicale ;
- droit du travail, emploi des salariés et prévention des risques professionnels ;
- gestion des déchets, huiles, emballages et respect du voisinage.

Principe

La Commune met à disposition un local et des équipements. Elle ne se substitue pas à l'exploitant dans l'obtention de ses autorisations professionnelles ou réglementaires.

9. Contenu du dossier de candidature

La Commune souhaite un dossier clair et proportionné. Les candidats ne sont pas invités à produire un mémoire volumineux ; ils doivent surtout démontrer la cohérence de leur projet et leur capacité à l'exploiter dès le 15 novembre 2026.

9.1 Pièces administratives

- Lettre de candidature signée.
- Identité du candidat ou de la société et coordonnées complètes.
- Extrait Kbis ou justificatif d'immatriculation ; pour un projet de création, présentation de la structure envisagée.
- Déclaration sur l'honneur d'être à jour de ses obligations fiscales et sociales ou engagement à fournir les justificatifs avant signature.
- Références ou expériences utiles, lorsqu'elles existent.

9.2 Note de projet - 8 pages maximum recommandées

- Concept et positionnement de « Le Quai ».
- Exemple de carte / gamme de produits et niveau de prix envisagé.
- Jours et horaires d'ouverture proposés selon les périodes de la saison.
- Organisation humaine : exploitant, associés, salariés, saisonniers.
- Approvisionnement, producteurs ou partenariats envisagés.
- Actions d'animation ou de communication prévues, le cas échéant.
- Matériel complémentaire à installer et besoins particuliers.

9.3 Volet économique

- Compte de résultat prévisionnel simplifié pour la saison.
- Hypothèses de chiffre d'affaires et principales charges.
- Plan de financement des besoins de démarrage.
- Éléments permettant d'apprécier la capacité à payer le loyer et à exploiter pendant toute la saison.

9.4 Présentation orale

La Commune pourra inviter les candidats les mieux classés à une audition d'environ 30 minutes : 15 minutes de présentation et 15 minutes d'échanges.

10. Analyse et sélection des candidatures

Les dossiers recevables seront examinés sur 100 points selon la grille suivante. La Commune pourra apprécier la cohérence globale du projet et ne sera pas tenue de retenir l'offre présentant le chiffre d'affaires prévisionnel le plus élevé.

Critère	Points	Éléments appréciés
Qualité et cohérence du concept	30	Adéquation au site, lisibilité de l'offre, qualité/prix, attractivité.

Critère	Points	Éléments appréciés
Solidité économique et faisabilité	25	Prévisionnel, financement, réalisme des hypothèses, capacité à tenir la saison.
Expérience et organisation humaine	20	Compétences, disponibilité, équipe, organisation opérationnelle.
Amplitude et continuité d'ouverture	15	Horaires proposés, adaptation aux temps forts et fiabilité de l'exploitation.
Ancrage local et démarche responsable	10	Produits locaux, partenariats, déchets, sobriété, animation pertinente.

En cas de dossiers proches, la Commune pourra organiser une phase d'échanges ou demander des précisions afin de départager les candidatures sur la base des mêmes principes de transparence et d'égalité de traitement.

11. Déroulement prévisionnel de la procédure

Publication de l'AMI	21 septembre 2026
Visite n° 1 du local	30 septembre 2026 à 14h00
Visite n° 2 du local	2 octobre 2026 à 11h00
Date limite pour poser des questions	5 octobre 2026
Date limite de remise des candidatures	9 octobre 2026 à 12 h 00
Auditions éventuelles	14 octobre 2026
Choix envisagé	Le 16 octobre 2026
Signature de la convention	Au plus tard le 22 octobre 2026
Préparation / prise en main du local	Selon convention, avant l'ouverture
Début d'exploitation	15 novembre 2026

Calendrier indicatif à confirmer avant publication, notamment au regard des dates de délibération du conseil municipal et de signature du bail principal.

12. Modalités de remise des candidatures

12.1 Format

Le dossier pourra être remis sous format électronique, de préférence en un seul fichier PDF, ou sous format papier sous pli fermé.

12.2 Adresse

Par courriel	mairie@mairie-landry.com
Objet du courriel	AMI LE QUAI - CANDIDATURE - NOM DU CANDIDAT
Par courrier / dépôt	Mairie de Landry – 22 place de la Mairie - 73210 LANDRY - mention « AMI LE QUAI - NE PAS OUVRIR »
Contact	Madame Nathalie HERVO Secrétaire Générale MAIRIE DE LANDRY Tél. : 04.79.07.08.71 Mail : mairie@mairie-landry.com

12.3 Questions des candidats

Les questions seront adressées par écrit à la Commune au plus tard à la date figurant au calendrier. Les réponses présentant un intérêt général pour la consultation pourront être communiquées dans les mêmes termes à l'ensemble des candidats identifiés.

12.4 Visite du local

La visite est vivement recommandée afin de prendre connaissance des accès, des équipements et de l'environnement immédiat. Elle ne dispense pas le candidat de vérifier les conditions techniques nécessaires à son propre projet.

13. Conditions de contractualisation

Le candidat retenu ne pourra entrer dans les lieux qu'après signature du contrat d'occupation / sous-location, établissement de l'état des lieux et de l'inventaire, production des assurances et justificatifs nécessaires, et accomplissement des formalités requises par le bail principal.

- Le contrat portera uniquement sur la saison 2026-2027.
- Toute reconduction nécessitera un acte exprès de la Commune.

- La sous-location ou mise à disposition à un tiers par l'exploitant sera interdite sans autorisation écrite préalable.
- L'exploitant répondra des dégradations imputables à son activité et à ses préposés.
- Le non-paiement du loyer ou des charges et les manquements graves pourront entraîner la résiliation selon les modalités du contrat.

14. Fiche synthétique de candidature

Cette fiche est à joindre au dossier de candidature.

Nom / raison sociale

.....
.

Nom du responsable de projet

.....
.

Adresse

.....
.

Téléphone

.....
.

Courriel

.....
.

SIREN / SIRET si existant

.....
.

Structure envisagée si création

.....
.

Expérience principale

.....
.

**Nombre de personnes prévues
en exploitation**

.....
.

Jours d'ouverture proposés

.....
.

Amplitude horaire indicative

.....
.

Concept en trois lignes

.....
.

15. Déclaration du candidat

Je soussigné(e), ..., certifie avoir pris connaissance du présent AMI, avoir apprécié les caractéristiques générales du projet et présenter une candidature sincère. J'atteste que les informations remises sont exactes et m'engage, si ma candidature est retenue, à produire les justificatifs et assurances requis avant l'entrée dans les lieux.

Fait à, le

Signature :

16. Annexes prévues pour la version définitive

- Annexe 1 - Plan du local.
- Annexe 2 - Photographies du local et de son environnement.
- Annexe 3 - Inventaire des équipements mis à disposition.
- Annexe 4 - Projet de convention de sous-location / occupation saisonnière.
- Annexe 5 - Grille détaillée d'analyse des candidatures.
- Annexe 6 - Informations pratiques : accès, stationnement, déchets, livraisons.