



**Appel à candidature pour la mise à disposition d'une tente
de restauration en vue de son exploitation à l'occasion de
l'édition 2025 du Goût du Large
(8 et 9 novembre 2025)**

DATE LIMITE DE REMISE DES CANDIDATURES :

3 octobre 2025 à 12h00

Mairie de Port en Bessin – Huppain
15 Rue Docteur Camille Huet
14520 Port en Bessin - Huppain

Article 1 - Contexte :

Aux côtés des professionnels du milieu maritime, la Ville de Port en Bessin-Huppain s'emploie depuis 2004 à **valoriser l'image des métiers liés à l'activité halieutique** mais aussi à **mettre en exergue les pratiques de pêche visant à offrir des produits de qualité et la gastronomie afférente**.

Toujours dans cet esprit, la ville de Port en Bessin-Huppain organise la 21^{ème} édition du Goût du Large les 8 et 9 novembre 2025.

A l'instar des années précédentes, la Ville entend poursuivre son action en invitant les acteurs de la filière « pêche » à vendre au grand public le produit de leur pêche sous la criée, un lieu de vente habituellement réservé aux professionnels de la pêche. Elle permet ainsi aux marins pêcheurs, mareyeurs et poissonniers de proposer une grande diversité de produits issus de la pêche normande, en apportant les conseils utiles à la conservation et à la préparation. La criée devient alors **un véritable lieu de rencontre et d'échange avec les gens de mer**.

Pour réserver un accueil de qualité aux visiteurs, **des animations variées compléteront l'offre précitée, en mettant prioritairement en avant les thématiques suivantes :**

- la reconnaissance de la qualité des produits, par le biais d'ateliers culinaires : dégustations, démonstrations culinaires, présentation des espèces ;
- la sensibilisation aux techniques de pêche dites « durables » et à l'ensemble des activités socio-économiques rattachées à la filière « pêche », par le biais de visites guidées, d'une conférence sur l'histoire de la cité portuaire ou d'expositions ;
- la découverte des spécificités du milieu marin, au travers d'activités ludiques proposées aux enfants ;
- le maintien et le développement de savoir-faire locaux (expositions, vente de produits de fabrication artisanale...)

Les animations proposées consistent notamment :

- Festival « Musique sous les embruns ». Ce festival s'installera, comme à l'accoutumée, sous un chapiteau installé sur la Place Seurat. Ce festival, aux sonorités maritimes, accueillera cette année 5 groupes de musiciens et chanteurs dont le répertoire est étroitement lié au thème de la mer.
- Spectacle organisé le samedi soir qui prendra cette année la forme d'un embrasement du bassin côté Quai Baron Gérard afin de maintenir nos visiteurs sur site en soirée.
- Déambulations musicales en ville ;
- Animations SNSM ;
- Organisation et animation d'ateliers culinaires sous un CTS installé aux abords de la Criée

Les années précédentes, était annexée à la tente des ateliers culinaires, une tente de restauration exploitée historiquement par le prestataire de la commune en charge de l'organisation et des animations culinaires.

Suite à un changement de prestataire et, en accord avec celui-ci, l'exploitation de cet espace de restauration n'est plus intégrée au contrat de prestation de service conclu avec la Commune.

L'objet du présent appel à candidatures est de sélectionner un candidat en vue de l'attribution d'une occupation du domaine public à travers la mise à disposition à son profit de cet espace de restauration.

Article 2 - Informations sur les lieux mis à disposition

La commune loue, dans le cadre d'un contrat avec une société spécialisée une tente d'une surface de 36 m². Soit une capacité d'accueil simultanée d'une trentaine de couverts assis.

L'installation de la tente est à la charge de la commune.

Le candidat fait son affaire personnelle de l'aménagement du mobilier sous tente en vue de l'exploitation de celle-ci.

Article 3 - Caractéristiques de l'offre culinaire proposée

L'espace mis à disposition sera destiné à la restauration chaude et froide.

L'offre de restauration devra répondre aux standards du Goût du Large : qualitative et orientée vers les produits de la mer en particulier la coquille saint Jacques et autres poissons locaux.

Le candidat définira dans sa candidature l'offre culinaire qu'il propose et devra s'y tenir pendant toute la durée de la manifestation.

La vente de boissons fraîches et chaudes, non alcoolisées et alcoolisées est autorisée ¹ **en accompagnement de l'offre de restauration. L'exploitation de la tente de restauration ne saurait en aucun cas être assimilée à une licence de débit de boisson à consommer sur place.**

Les boissons alcoolisées autorisées sont les suivantes : boissons du 3^e groupe définies à l'article L.3321-1 du Code de la Santé Publique. **Les boissons des groupes 4 et 5 ne sont pas autorisées.**

- 3^eme groupe : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels : vin, bière, cidre, poiré, hydromel auxquelles sont joints les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool vins de liqueur, apéritifs de base de vins et liqueurs de fruits ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.

Une demande écrite devra être adressée à la mairie par le responsable du lieu de consommation indiquant les jours et heures d'ouverture et fermeture du débit de boisson. Une autorisation d'ouverture de débit temporaire sera alors remise au demandeur avec copie à la gendarmerie de Port en Bessin-Huppain.

Article 4 - Conditions d'occupation de l'espace de restauration

Une convention d'occupation temporaire sera signée avec la Ville qui autorisera l'occupant à exploiter l'espace de restauration. Cette convention sera conclue sous le régime des occupations temporaires du domaine public.

L'occupant devra respecter les prescriptions relatives à l'exploitation du CTS et notamment se soumettre aux consignes du chargé de sécurité de l'évènement désigné par la commune.

Les éléments essentiels de la convention sont rappelés ci-dessous :

Durée

L'espace de restauration sera mis à disposition du 7 novembre 2025 à partir de 17 h 00 au 9 novembre 2025 à 18 h 30.

Elle ne confère aucun droit réel, ni aucun droit au renouvellement.

Exploitation

Sous réserve de leur compatibilité avec les stipulations de la convention d'occupation temporaire, l'occupant exploitera les lieux selon les modalités qu'il aura lui-même définies. Il s'engagera à respecter toutes les obligations légales, notamment celles relatives à la chaîne alimentaire et à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

L'exploitation devra coïncider avec les horaires d'ouverture de l'évènement.

Les sujétions liées à l'exploitation de la tente (mise en place du mobilier aux heures d'ouverture, stockage des denrées aux heures de fermeture, sortie des poubelles...) seront à la charge de l'occupant.

Le mobilier et autre matériel pourra être installé sous tente le vendredi 7 à partir de 17 h et retiré impérativement le dimanche 8 novembre à 18 h 30, heure de fermeture de l'évènement. La garde et la surveillance du matériel déposé sous tente relèvent de l'entière responsabilité de l'exploitant.

Conditions financières :

La redevance due à la ville par le Restaurateur se compose de deux éléments :

1. Location de la tente de restauration :

Montant forfaitaire de 1127 euros correspondant à la mise à disposition du matériel pour toute la durée de la manifestation : tente, parquet...

2. Montant proposé par l'exploitant :

Le candidat s'engage à verser à la Commune, outre la somme correspondant à la location de la tente, une somme complémentaire pour l'exploitation commerciale de l'espace de restauration. Cette somme est définie par le candidat dans sa lettre de candidature (voir article 5).

Modalités de règlement :

La Commune émettra un avis des sommes à payer (titre de recette) correspondant au montant total dû par le Restaurateur. Ce titre sera transmis au Restaurateur par le SGC Bayeux, qui devra s'en acquitter dans les délais indiqués sur le document.

Electricité/Eau/Gaz :

La ville de Port en Bessin – Huppain fournit à l'occupant le raccordement électrique nécessaire à son activité. **Le besoin en puissance doit être précisé dans l'offre du candidat.**

L'utilisation de bouteille de gaz est strictement interdite.

L'utilisation d'une plonge « froide » (mutualisée avec le prestataire culinaire) sera possible sur place.

Mobilier :

La fourniture du mobilier ainsi que son entretien seront à la charge de l'occupant.

Nuisances :

L'exploitant limitera autant que possible les nuisances générées par son activité.

Les éventuelles animations proposées par l'occupant devront être calmes et se dérouler en journée et ce, en accord avec la commune organisatrice de l'évènement. En particulier, en cas d'animation proposée, celle – ci devra respecter le programme général de l'évènement.

L'exploitant s'interdira toute publicité sur le mobilier, les installations et accessoires liées à l'exploitation des espaces occupés.

Sanctions :

En cas de manquement grave, notamment aux règles de sécurité, d'hygiène ou aux règles relatives à la vente de boissons alcoolisées : à la résiliation immédiate de la convention pendant l'évènement concrétisée par la fermeture immédiate de la tente ;

Responsabilité et assurances :

Le Restaurateur devra souscrire une assurance, couvrant :

- Sa responsabilité civile professionnelle.
- Les risques liés à l'exploitation (incendie, vol, etc.).

Une attestation d'assurance devra être fournie à la Commune avant le début de l'occupation.

État des lieux :

Un état des lieux contradictoire sera établi à l'entrée et à la sortie. Toute dégradation constatée sera à la charge du Restaurateur.

Article 5 - Dépôt des candidatures

Contenu du dossier :

Tout candidat intéressé devra remettre en mairie pour le 3 octobre **à 12h00 au plus tard**, un dossier comprenant les pièces suivantes :

1° - Un courrier de candidature précisant :

- L'engagement du candidat d'exploiter la tente restauration à l'occasion de l'édition 2025 du Goût du Large ;
- L'engagement du candidat à respecter les conditions financières de la présente convention
- Le montant de la part « variable » de redevance proposée par le candidat ;
- L'engagement du candidat à respecter strictement les conditions de la mise à disposition de l'espace de restauration ;
- Son besoin en puissance électrique pour le matériel de cuisson

2° - Une présentation synthétique de l'offre culinaire proposée à l'occasion des 2 jours de la manifestation

3° - Un extrait KBis et tout autre justificatif de la capacité professionnelle du candidat à exercer ce type de mission ;

- **4° - Une attestation responsabilité civile et d'assurance professionnelle ;**

Modalités de dépôt des dossiers :

Le dossier devra être envoyé à l'attention de Monsieur le Maire à l'adresse suivante :

Mairie de Port en Bessin – Huppain - 15 rue Docteur Camille Huet - 14520 Port en Bessin – Huppain

Il pourra également être remis en main propre à l'accueil de la mairie aux jours et horaires d'ouverture de celle-ci.

L'enveloppe devra comporter la mention « Appel à candidature – Espace restauration à l'occasion du Goût du Large 2025 »

Examen des candidatures :

Les candidatures seront étudiées sur la base des critères de sélection suivants :

- Capacité professionnelle du candidat (secteur de la restauration) ;
- Adéquation de l'offre culinaire proposée avec l'évènement ;
- Montant de la part variable de la redevance ;

A l'issue de l'analyse des candidatures, la commune de Port en Bessin - Huppain signera une convention d'occupation avec le candidat retenu.