

31 mars au 2 avril 2023

# Biot et les Templiers

L'héritage du XIII<sup>ème</sup> siècle

## Appel à projets pour les tavernes médiévales

**Date limite d'envoi du dossier : 3 février**

Du 31 mars au 2 avril 2023, la Ville de Biot organise une manifestation de reconstitution historique nommée « Biot et les Templiers ». La dernière édition, organisée en 2014, avait attiré plus de 40 000 personnes.

Pour plonger le public au temps du XIII<sup>ème</sup> siècle, trois sites d'animations seront proposés :

- **Le Village** : artisans du XIII<sup>ème</sup> siècle, troupes médiévales, concerts, défilés, conférences ...
- **La RD4** : marché médiéval, saynètes, déambulations musicales ...
- **La Fontanette** : troupes, combats, spectacle équestre, fauconnerie ...

Dans ce contexte, afin de pouvoir sustenter les visiteurs, en accompagnement des établissements de restauration biotois déjà présents sur le site, la commune souhaite mettre en place une offre de restauration accessible à tout public et lance un appel à projets de tavernes médiévales. Deux lots sont ainsi proposés :

- **Lot numéro 1** : Biot Village (campement Mistral) le samedi 1<sup>er</sup> avril de 10h à 21h minimum (service autorisé jusqu'à 23h30) et le dimanche 2 avril de 10h à 18h30.
- **Lot numéro 2** : Campement de la Fontanette. Trois emplacements le vendredi 31 mars de 18h à 23h30, le samedi 1<sup>er</sup> avril de 10h à 23h30 et le dimanche de 10h à 18h30.

### 1) Les objectifs

Cet appel à projet a pour objectif d'offrir la possibilité à des prestataires professionnels de la restauration de gérer des tavernes médiévales lors de la manifestation « Biot et les Templiers ». Ces tavernes sont destinées au public, mais aussi aux troupes, organisateurs et bénévoles.

Il s'agira donc de proposer :

- **Pour le public** : des plats et menus variés respectant l'époque de la manifestation (médiévale, 13<sup>ème</sup> siècle), ainsi que des collations, des boissons. Service non-stop avec une gamme de prix échelonnée.
- **Pour les participants, organisateurs et bénévoles** :
  - Lot 1 : 100 repas dont 70 payants à 7 euros et 30 gratuits les samedi midi, samedi soir et dimanche midi
  - Lot 2 : 115 repas dont 65 payants à 7 euros et 50 gratuits le vendredi soir ; 85 repas dont 50 payants à 7 euros et 35 gratuits les samedi midi ; samedi

soir et dimanche midi. Prévoir un repas différent pour chaque service. Les repas seront offerts en compensation de la gratuité de l'emplacement et de la mise à disposition du matériel, de l'électricité et du gardiennage des stands les nuits du vendredi 31 mars et du samedi 1er avril).

## 2) **Critères d'éligibilité**

Pour être éligibles, les projets doivent impérativement satisfaire aux critères suivants. Le porteur de projet s'assurera que le fond de dossier permette à l'instructeur de juger du respect de ces critères.

### ➤ ***Critères sur le porteur de projet***

Le porteur de projet devra impérativement être un restaurant ou toute autre entreprise des métiers de bouche.

Le porteur de projet devra être inscrit à la chambre de commerce et être titulaire des différentes licences et autorisations liées à son exploitation.

Le porteur de projet assurera la rémunération, cotisations sociales comprises, des personnes nécessaires à l'exploitation de sa taverne.

Le porteur de projet s'engage à être costumé ainsi que l'ensemble de son personnel et ses partenaires selon l'époque du 13<sup>ème</sup> siècle.

### ➤ ***Critères sur les partenaires du projet***

Le porteur de projet peut faire appel à des partenaires à sa guise. Les éventuels partenaires devront obligatoirement répondre aux mêmes obligations que le porteur du projet (cf. critères sur le porteur de projet) et seront sous la responsabilité du porteur de projet.

### ➤ ***Critères de sélection***

Les projets recevables (au sens des critères d'éligibilité ci-dessus), complets et reçus dans les délais seront examinés par un comité sur la base suivante :

- Qualité du menu proposé aux participants, organisateurs et bénévoles
- Respect de l'époque historique de la manifestation pour le choix des aliments et dénomination des plats proposés
- Proposition de décoration du stand en adéquation avec l'époque de la manifestation (13<sup>ème</sup> siècle)
- Ensemble des produits proposés à la vente et tarifs appliqués
- Choix du matériel de service : assiettes, couverts, verres... Dans le strict respect de la législation en vigueur

Cette liste n'est pas exhaustive.

Ces critères permettront au comité d'attribution de classer les projets en vue de la sélection finale.

### ➤ ***Composition du dossier***

Le porteur de projet devra impérativement faire apparaître les éléments ci-après.

Le porteur de projet devra obligatoirement faire apparaître dans son dossier les éléments suivants :

- Présentation détaillée de son projet de taverne
- Détail de la composition des menus proposés (plat chaud, fromage, dessert, pain, eau)
- Photo du matériel de service
- Photo de la décoration et des costumes
- Liste de l'ensemble des produits proposés (nourriture et boissons) et tarifs appliqués
- Besoins techniques précis : nombre de tables, bancs, puissance électrique nécessaire... (auxquels la Ville répondra dans la mesure du possible).
- Inscription au RC/ Kbis
- Licences

**Attention, tout dossier incomplet ne sera pas étudié par le comité.**

### **3) Modalités de l'appel à projets**

Les dossiers doivent être déposés au service Attractivité du Territoire **au plus tard le 3 février 2023.**

**Attention, tout dossier déposé hors délais ne sera pas étudié par le comité.**

Les résultats seront communiqués au plus tard le 9 février

Les dossiers seront étudiés et classés par un comité de pilotage composé d'élus de la Ville de Biot.

L'ensemble des instructeurs du comité s'engagera à ne divulguer ni le contenu des dossiers étudiés ni les classements établis par le comité.

Le comité classera et notera les projets en fonction des critères de sélection définis ci-dessus.

Les projets obtenant les meilleures notes seront retenus pour s'occuper des tavernes médiévales. La désignation des emplacements reste le choix de l'organisation.

Attention, aucune réclamation quant aux projets retenus ne pourra être adressée au comité de pilotage ou aux services municipaux de la Mairie de Biot.

### **4) Droits, interdictions et obligations des porteurs de projets sélectionnés**

#### **➤ *Droits des porteurs de projets sélectionnés***

Les porteurs de projets pourront :

- Bénéficier du prêt de tables et bancs\* par la Ville de Biot pour la composition de leurs terrasses (\*dans la limite des stocks disponibles et du placement)
- Disposer de la mise à disposition d'une structure de taverne en bois non couverte mesurant 4\*2m
- Disposer d'un point d'électricité : installation d'un boîtier électrique sécurisé et adapté au besoin
- Bénéficier du gardiennage de leurs tavernes durant les nuits des 31 mars et 1<sup>er</sup> avril 2023
- Ravitailler leurs tavernes samedi matin et dimanche matin avant 9h
- Diffuser de la musique médiévale du 10<sup>ème</sup> au 13<sup>ème</sup> siècle ou musique épique

Attention, toute demande technique non-inscrite dans le dossier ne pourra être prise en compte par la commune.

➤ **Interdictions des porteurs de projets sélectionnés**

Les porteurs de projets ne devront en aucun cas :

- Vendre leurs produits ailleurs que dans leurs tavernes (toute vente en déambulation quelque soit le lieu est interdite)

➤ **Obligations des porteurs de projets sélectionnés**

Les porteurs de projets sélectionnés devront impérativement :

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Installer leurs tavernes à partir du vendredi 31 mars dès 8h et être prêts pour l'ouverture de la manifestation soit à 18h pour le site de la Fontanette, 9h30 le samedi pour le village
- Rester ouverts sur toute la durée de la manifestation selon les horaires du programme et par tout temps.
- Tenir leurs tavernes et leurs terrasses propres en toutes circonstances : nettoyage régulier des tables, du sol, transport des ordures dans les containers prévus à cet effet...
- Restituer le site et le matériel en l'état
- Fournir un repas complet (plat chaud, fromage, dessert, eau) aux troupes et employés municipaux au tarif de 7 € TTC/repas et s'engager à fournir gracieusement le nombre de repas complets cités au point numéro 1.
- Faire les demandes nécessaires à l'exploitation temporaire de leurs tavernes.
- Prévoir les câbles de raccordement au boîtier électrique nécessaires et au point d'eau
- Stationner leurs véhicules sur les parkings prévus à cet effet.

**5) Facturation et dispositions financières**

**En amont de la manifestation, les porteurs de projets retenus devront fournir au service événementiel un RIB complet.**

**Le paiement sera effectué par mandat administratif émis par la Trésorerie d'Antibes.**