

Cahier des charges pour l'exploitation du café-restaurant/bistrot de l'Institut français du Kansai

SOMMAIRE

1. Objet de la consultation
2. Contexte général
 - a. Présentation de l'Institut français du Kansai
 - b. L'exploitation actuelle
 - c. Les dispositions financières et légales
3. Description de la prestation
 - a. Prestation de base
 - b. Prestations particulières ou occasionnelles
 - c. Horaires d'ouverture
 - d. Tarifs
 - e. Modes de paiement
4. Moyens techniques
 - a. Locaux mis à disposition
 - b. Matériel technique
 - c. Gestion des fluides
 - d. Gestion des déchets
 - e. Assurances
5. Obligations du prestataire
 - a. Qualité des produits et de la prestation
 - b. Hygiène et sécurité au travail
 - c. Règles applicables aux personnels
 - d. Obligation d'entretien et de travaux
 - e. Assurances
6. Relations avec la direction de l'antenne
 - a. Calendrier et activités
 - b. Bilan annuel d'évaluation

1. Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet de sélectionner le prestataire du service de restauration situé au sein du site de Kyoto de l'Institut français du Kansai (IFK). Le futur exploitant prendra la suite de l'exploitant actuel et sera désigné ci-après par l'expression « le prestataire ».

Le présent cahier des charges a pour objet de définir l'ensemble des modalités d'occupation et d'utilisation du café-restaurant/bistrot de l'Institut. Cet espace de convivialité devra agir en synergie avec les activités de l'établissement (cours, certifications, activités culturelles) en proposant une expérience « à la française » des arts de la table.

2. Contexte général

a. Présentation de l'Institut français du Kansai

Fondé en 1927 à l'initiative de Paul Claudel, alors Ambassadeur de France au Japon, initialement situé sur le mont Kujo (actuel site de la villa Kujoyama), l'IFJ-Kyoto a été installé en 1936 sur un site plus central et en face de l'université de Kyoto, afin de lui donner de meilleures perspectives de développement. Malgré les différentes périodes de transition qu'a connues l'établissement, celui-ci a toujours poursuivi sa mission initiale, à savoir être un espace de découvertes, un îlot de paix, lieu d'expression et d'échanges entre Japonais et Français.

L'Institut français du Kansai à Kyoto accueille en moyenne entre 150 et 300 visiteurs par jour. Il dispose d'un auditorium (80 places), qui jouxte le café-restaurant/bistrot de l'Institut, où sont organisés diverses manifestations et événements (conférences, débats, rencontres, ateliers, concerts, projections, ...). La médiathèque de l'IFK propose une offre importante de documents en libre accès et regroupe près de 4 000 visiteurs par an.

L'IFK propose 4 sessions de cours de français dans l'année (400 à 450 élèves par trimestre à Kyoto) et plusieurs sessions de certification en langue française (100 à 200 candidats par session). L'IFK organise également l'Académie de musique française de Kyoto (environ 100 élèves) avec des masterclass de musique classique pendant la deuxième quinzaine du mois de mars.

Environ une trentaine d'événements culturels et autres manifestations sont organisés chaque année (festival Feuilles d'Automne, Mois de la francophonie, fête de la musique, fête nationale, apéritif à la française, fête de la galette des rois, etc.) fréquentées par plus de 4 000 visiteurs, avec un temps fort dédié à la création contemporaine en octobre, le festival Nuit Blanche Kyoto (30 000 visiteurs en 2023).

L'IFK organise un dimanche par mois « le marché de l'Institut » avec des exposants proposant entre autres divers produits français, et accueille à cette occasion des animations pour le public.

Enfin, l'IFK ouvre ses espaces à la location à des partenaires extérieurs pour des conférences, des séminaires privés, des shootings photos, des tournages, des concerts et peut également accueillir des mariages.

b. L'exploitation actuelle

Dans un cadre à la française, le café-restaurant/bistrot de l'Institut se situe au rez-de-chaussée de l'Institut français de Kyoto. La salle du restaurant dispose d'une capacité de 35 couverts, auxquels s'ajoutent 15 couverts supplémentaires sur la terrasse adjacente, où il est possible de consommer à l'extérieur lors des jours de beau temps et de profiter de la vue sur le jardin, qui abrite des sakuras et

des érables du Japon.

La salle est équipée de mobilier contemporain et d'un petit espace détente autour d'une table basse des années 30. Par ailleurs, en entrant dans le restaurant, le public peut admirer un somptueux tableau du célèbre artiste Léonard Foujita, « Le Printemps de Normandie ». De magnifiques luminaires en papiers washi, créés par l'artiste contemporaine Céline Wright, lauréate de la Villa Kujoyama en 2022, ont été installés en décembre 2023 dans la salle à manger. Le café-restaurant/bistrot dispose également d'un espace de stockage de près de 20 m² situé dans le sous-sol du bâtiment.

Exploité depuis avril 2022 par un restaurateur établi à Kyoto (Franck Huet, restaurant Les Deux Garçon) sous le nom « Les Deux Garçons à l'Institut », le café-restaurant/bistrot est actuellement ouvert du mardi au samedi aux horaires suivants :

- café, petit-déjeuner de 9h30 – 11h30
- déjeuner de 11h30 – 17h (dernière commande à 16h30) ; 11h30 – 15h le vendredi
- dîner de 17h à 21h le vendredi exclusivement (depuis mai 2023)

Le restaurateur actuel propose au déjeuner une cuisine française intégralement faite maison, selon diverses formules autour d'un plat du jour renouvelé quotidiennement ou deux autres plats au choix également régulièrement renouvelés, d'un important choix d'entrées et d'un dessert du jour ou trois ou quatre autres desserts. Il est aussi possible d'y consommer des salades, des sandwichs et des collations sucrées ou salées (charcuterie, fromage, viennoiseries). Il offre enfin un choix de boissons chaudes ou sans alcool, du vin et des apéritifs français.

A titre indicatif, les formules proposées sont les suivantes :

- formule plat du jour, boisson chaude : 1,700 yens
- formule plat du jour, dessert du jour, boisson chaude : 2,200 yens
- formule entrée ou salade, plat du jour, dessert du jour, boisson chaude : 2,700 yens

A la carte, les tarifs sont les suivants :

- plat du jour : 1,400 yens (supplément de 400 à 500 yens s'applique sur les autres plats)
- entrées : de 500 à 700 yens
- salades : de 500 à 1,100 yens
- sandwichs : de 700 à 900 yens
- desserts : 600 yens

La fréquentation du café-restaurant/bistrot et son chiffre d'affaires trimestriel (données transmises par l'exploitant) sont en croissance constantes et s'établissent comme suit :

Trimestre	CA trimestriel	CA mensuel moyen	Nb. additions	Nb. clients	Nb. jours ouverture	Fréq. Moyenne/jour
T3 2022	¥2 863 530	¥954 510	1 255	2 224	57	39
T4 2022	¥4 028 030	¥1 342 677	1 216	2 389	58	41
T1 2023	¥3 491 950	¥1 163 983	1 280	2 577	64	40
T2 2023	¥4 099 405	¥1 366 468	1 561	3 157	61	52
T3 2023	¥4 111 130	¥1 370 377	1 356	2 455	48	51
T4 2023	¥5 130 527	¥1 710 176	1 654	3 673	54	68
T1 2024	¥4 906 820	¥1 635 607	1 561	3 350	63	53
T2 2024	¥6 200 232	¥2 066 744	1 814	3 894	62	63

c. Les dispositions financières et légales

Après analyse des offres, celle correspondant le mieux aux attendus de l'IFK sera proposée à la commission du gouvernement français chargée d'émettre un avis sur les opérations immobilières de l'Etat à l'étranger (CIME) en mars 2025 pour une prise à bail début avril 2025.

Suite à l'avis favorable de la commission, une convention d'occupation précaire sera signée entre les deux parties. Celle-ci est signée pour une durée de trois ans. Elle n'est pas tacitement reconductible mais peut faire l'objet d'une reconduction après nouvel avis de la CIME.

Les dispositions financières seront les suivantes :

- une redevance composée :
 - d'une part fixe de 180 000 yens par mois (après abattement de - 10% sur le loyer initial de 200,000 yens au titre des servitudes et contraintes d'accès (5%) et de la vétusté (5%), calculée par rapport au prix du marché immobilier au prorata de la surface occupée ;
 - d'une part variable de 5% du chiffre d'affaires brut mensuel de l'exploitation commerciale. Afin d'en calculer le montant, le titulaire fournira à l'IFK, pour chaque trimestre échu, ses livres de compte présentant de manière claire et simple son chiffre d'affaire mensuel.
- une participation trimestrielle aux charges courantes (eau, électricité, téléphonie, nettoyage, gestion des déchets, maintenance bâtiment et équipements etc.). Cette participation est de l'ordre de 100 000 yens à 120,000 yens par trimestre (estimation indicative). Elle est calculée chaque trimestre sur la base des consommations réelles du trimestre précédent au prorata des surfaces occupées.

3. Description de la prestation

a. Prestation de base

Le prestataire doit proposer un service de restauration de qualité répondant aux exigences réglementaires en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire, respectant la réglementation japonaise en matière de vente et de fiscalité tout en correspondant à l'image de marque de l'IFK.

Le prestataire doit proposer une carte diversifiée et une politique tarifaire adaptée, de manière à attirer divers publics cibles tout en assurant un service irréprochable (ponctualité, amabilité et professionnalisme, respect de la clientèle et des usagers de l'IFK).

Le prestataire est libre de calibrer son offre comme il l'entend. Toutefois, ce service comprendra à minima la fourniture de boissons chaudes, froides, de viennoiseries, pâtisseries et de plats chauds et froids. La vente de boissons alcoolisées est autorisée mais le prestataire veillera à la non consommation d'alcool par le jeune public présent. Un service à emporter et la gestion d'une machine à café pour les élèves du soir pourront être proposés (plats, sandwiches, viennoiseries, pâtisseries etc.).

Sauf cas de force majeure, le prestataire s'engage, dans le respect du principe de continuité de service

et tout au long de la durée de son contrat, à ne pas interrompre, ni diminuer, pour quelque raison et quelque durée que ce soit la fourniture du service de restauration.

b. Prestations particulières ou occasionnelles

Dans le cadre des activités de l'IFK ou de locations pour des tiers, le prestataire est sollicité préférentiellement pour toute prestation événementielle. Ce service peut comprendre des boissons, et de la nourriture de type amuse-bouche, buffet en libre-service, voire à titre exceptionnel un service à table. L'IFK peut solliciter ce service au plus tard une semaine avant le jour effectif de la prestation et il en précise les horaires.

Par ailleurs, l'organisation de prestation événementielle à l'initiative du prestataire et sans lien avec l'activité de l'IFK doit faire l'objet d'une information à l'IFK au plus tard une semaine avant l'événement et ne peut se substituer au service de restauration qu'après accord préalable de l'IFK.

En outre, le prestataire prépare une offre spécifique pour les jours de marché mensuels organisés par l'Institut, à un tarif adapté.

Le recours au prestataire pour des prestations événementielles ne comporte aucun caractère obligatoire ni exclusif.

c. Horaires d'ouverture

Le service de restauration de base doit être effectif à minima pour le déjeuner.

Si possible à terme, le service sera effectif durant les horaires d'ouverture au public de l'IFK, à savoir :

- de 9h30 à 21h0 en semaine et le samedi de 9h30 à 19h
- ponctuellement, en continu jusque 22h maximum en cas d'événement organisé par l'IFK (spectacle, débat d'idées, Nuit Blanche, Académie) ou le dimanche à l'occasion des manifestations organisées.

Le café-restaurant/bistrot pourra fermer ses portes pendant les périodes de fermeture au public de l'IFK. A titre indicatif – ce planning pouvant changer en fonction des besoins de l'activité de l'IFK, les périodes de fermeture au public sont les suivantes :

- 2 semaines fin décembre / début janvier (intersession d'hiver)
- 1 semaine début mai lors de la *golden week*
- 1 à 3 semaines en août

Le prestataire pourra, sur simple demande de l'IFK, être amené à mettre les locaux à disposition pour un traiteur extérieur ou pour une location temporaire dans la limite de 10 fois par an.

Sous sa responsabilité, le prestataire pourra également suggérer d'autres horaires d'ouvertures plus tardivement en soirée, ou le dimanche et le lundi, dans l'offre qu'il soumettra à l'IFK en réponse à cet appel d'offre. De même, le prestataire peut s'il le souhaite proposer une ouverture exceptionnelle pour une activité dont il a l'initiative sur approbation de la direction de l'IFK.

Toute demande de prestations commandées par des tiers doit faire l'objet d'une information à la direction de l'IFK afin de définir, le cas échéant, les conditions de location, l'encadrement des tarifs pratiques, la validation des supports papier de communication (la communication via les réseaux sociaux fera l'objet d'une charte entre les deux entités) etc.

d. Tarifs

Le public de l'IFK étant très diversifié, le prestataire proposera une carte adaptée aux divers publics de l'Institut, en deux langues (français et japonais), mais aussi aux autres publics fréquentant le restaurant sans lien direct avec l'activité de l'IFK (public universitaire et étudiant issu des campus environnant, touristes de passage, salariés des entreprises du quartier etc.). Il est indispensable que les tarifs proposés se situent dans une gamme de prix adaptés.

En outre, le personnel de l'IFK et les apprenants membre du Club France bénéficient aujourd'hui d'une réduction de 10% au-delà de 500 yens d'achat. Il est demandé que ceux-ci puissent continuer à bénéficier d'un avantage ; le prestataire pourra proposer d'autres types d'aménagements dans le cadre de sa réponse à l'appel d'offre.

e. Modes de paiement

Le prestataire proposera à minima des moyens de paiement par espèces et CB. Il proposera un reçu aux usagers faisant apparaître le total acquitté et tiendra sa comptabilité à jour à disposition de l'IFK sur simple demande.

Le prestataire pourra également réaliser des prestations sur factures pour le compte de l'IFK, de ses occupants (Consulat) ou pour tout tiers qui souhaiterait louer les espaces de l'IFK, avec paiement par virement bancaire dans un délai de 30 jours après émission de la facture.

4. Moyens techniques

a. Locaux mis à disposition

Les locaux mis à disposition se décomposent comme suit :

- une cuisine partiellement équipée de 15,22 m²
- une salle de 87,44 m² avec 12 tables, 36 chaises et 4 fauteuils
- un espace de stockage de 18,49m² au sous-sol de l'immeuble

Sauf en cas d'utilisation par l'IFK (spectacle, présentation, jour de marché), le prestataire pourra également jouir de l'utilisation de la terrasse extérieure pour assurer son service le midi. Celle-ci est équipée de 5 tables et 20 chaises propriété de l'IFK, qui pourront avantageusement être remplacées par le titulaire si celui-ci le juge utile.

Le mobilier mis à la disposition du prestataire reste la propriété de l'IFK. En cas de dégradation (hors mises à disposition à un tiers), il appartient au prestataire de le remplacer à ses frais par des modèles équivalents. Le prestataire devra inclure dans son offre de restauration, son souhait de remplacer, s'il le juge utile, les équipements de cuisine et le mobilier de la salle en insérant des propositions d'aménagement et de décoration des espaces. Il est tenu de remettre les locaux et le mobilier en état au terme de l'occupation.

Les locaux sanitaires prévoient trois espaces distincts (hommes/femmes/accès PMR). Ceux-ci sont communs avec l'IFK car fréquentés aussi bien par la clientèle du café-restaurant/bistrot que par le public de l'Institut. En conséquence, l'entretien est pris en charge par l'IFK.

b. Matériel technique

La cuisine est carrelée et contient une évacuation d'eau. Elle dispose d'une arrivée d'eau chaude et d'eau froide (avec filtre incorporé). Elle est équipée d'extractions d'air et d'une climatisation. Elle contient également un vide-graisse dont l'entretien revient au prestataire.

A prise à bail, le local est équipé d'une hotte de cuisine, d'un lave-vaisselle (acquisition 2019), d'un four, d'un grill, de plusieurs réchauds à gaz et d'un bac à glace ainsi que de nombreux meubles de rangements et plans de travail. Elle contient également de la vaisselle dont un inventaire précis sera dressé avant la mise à disposition.

Divers autres équipements pourront être amenés à rester après le départ de l'exploitant actuel (à négocier lors de la reprise).

Une ligne téléphonique est mise à disposition du prestataire à proximité immédiate de la cuisine pour la gestion des réservations et les contacts fournisseurs. Une participation forfaitaire du prestataire est incluse dans l'appel de charges trimestriel.

c. Gestion des fluides

Le café-restaurant/bistrot de l'Institut ne dispose pas d'une gestion séparée des fluides. Toutes les consommations d'eau, de gaz (chauffage) et d'électricité sont prises en charge par l'IFK et incluses dans l'appel de charges trimestriel. Pour les consommations de gaz de cuisson, il appartient au prestataire de les prendre en charge (bouteilles).

d. Gestion des déchets

La gestion des déchets est prise en charge par l'IFK et incluse dans l'appel de charges trimestriel. Le local déchets, situé en extérieur à proximité du parking est partagé entre l'IFK et le prestataire. Il appartient au prestataire de se conformer au tri sélectif et d'y entreposer ses déchets en fin de journée.

5. Obligations du prestataire

a. Qualité des produits et de la prestation

Le prestataire doit proposer un service de restauration de qualité en assurant le meilleur service possible au client. Il est par ailleurs tenu de faire la preuve de la qualité des produits qu'il achète, transforme et sert. A ces fins, il pourra proposer un échantillon des produits qu'il envisage d'utiliser lors de la remise de son offre à l'IFK et il devra détailler l'origine des produits proposés à la consommation.

b. Hygiène et sécurité au travail

Le prestataire est responsable de la sécurité sanitaire. Le responsable du café-restaurant/bistrot devra avoir suivi la formation hygiène proposée par la Préfecture de Kyoto. En outre, le prestataire définira des bonnes pratiques d'hygiène et sécurité qu'il détaillera à travers des procédures formalisées (plan de nettoyage des surfaces et des sols, lutte contre les nuisibles, principe de marche en avant, équipements etc.). Il devra être en mesure d'attester des auto-contrôles qu'il réalisera à ces fins.

Le prestataire doit également contrôler tous les produits à réception, en organisant le suivi des stocks alimentaires et en assurant la traçabilité des produits de la livraison, à la transformation jusqu'au service au client.

Le prestataire se conforme aux exigences de sécurité au travail que requiert un travail en cuisine. Tous les agents du prestataire sont par ailleurs soumis au règlement de sécurité de l'IFK pour ce qui

concerne les incendies, sinistres et catastrophes pouvant survenir. Le prestataire devra se conformer aux mesures de fermetures décidées par l'IFK pour la sécurité des biens et des personnes.

c. Règles applicables aux personnels

Le prestataire devra se conformer aux dispositions du Code du travail japonais et aux conventions collectives applicables à son activité. Il s'efforce de respecter le principe de la continuité des contrats de travail et du maintien de l'emploi.

La qualification professionnelle est impérative à tout niveau de responsabilité. De même tout remplacement au départ d'un agent devra être effectué à compétences équivalentes.

Les agents du prestataire devront assurer un service irréprochable (courtoisie, politesse, service au client). Le fait de parler français serait un point appréciable et l'IFK peut proposer des cours à tarifs préférentiels aux agents du prestataire à cette fin (- 50%). Enfin, la tenue de travail doit être respectueuse du client, propre et nette.

Par ailleurs, le prestataire est invité à favoriser la réembauche, dans la mesure du possible, du personnel du café-restaurant/bistrot employé par l'exploitant actuel, qui serait disponible au moment du changement d'exploitant et souhaiterait poursuivre son activité au sein du café-restaurant/bistrot de l'Institut.

d. Obligation d'entretien et de travaux

Le prestataire sera tenu d'assurer le parfait entretien courant de l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à disposition, à l'exception de ceux ayant trait aux équipements de chauffage et de climatisation des locaux mis à disposition. Il prendra à sa charge un entretien ménager quotidien des locaux mis à sa disposition et de la blanchisserie.

Le prestataire sera tenu de maintenir en parfait état de propreté et d'hygiène l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à sa disposition, y compris les matériels de cuisson, les bouches d'aération et les surfaces vitrées.

A ce titre, l'exploitant supportera le coût des réparations de matériels qui s'avèreraient nécessaires en raison des dégradations survenues à l'occasion de l'exploitation, qu'elles soient de son fait, de celui de son personnel, de ses clients ou de ses fournisseurs.

e. Assurances

Le prestataire devra souscrire les polices d'assurance nécessaires à l'exercice de l'activité. Le règlement de ces primes d'assurances devra être transmis à l'IFK pour information.

6. Relations avec la direction de l'antenne

a. Calendrier et activités

Des réunions mensuelles peuvent être organisées avec l'IFK afin de faire le point sur toutes les activités susceptibles de modifier les horaires ou d'influer sur l'activité du prestataire.

Tout support de communication papier affiché ou distribué par le prestataire dans le cadre de son activité devra faire l'accord préalable de la direction de l'IFK et y associer le logo de l'IFK qui lui sera fourni à ces fins.

b. Bilan annuel d'évaluation

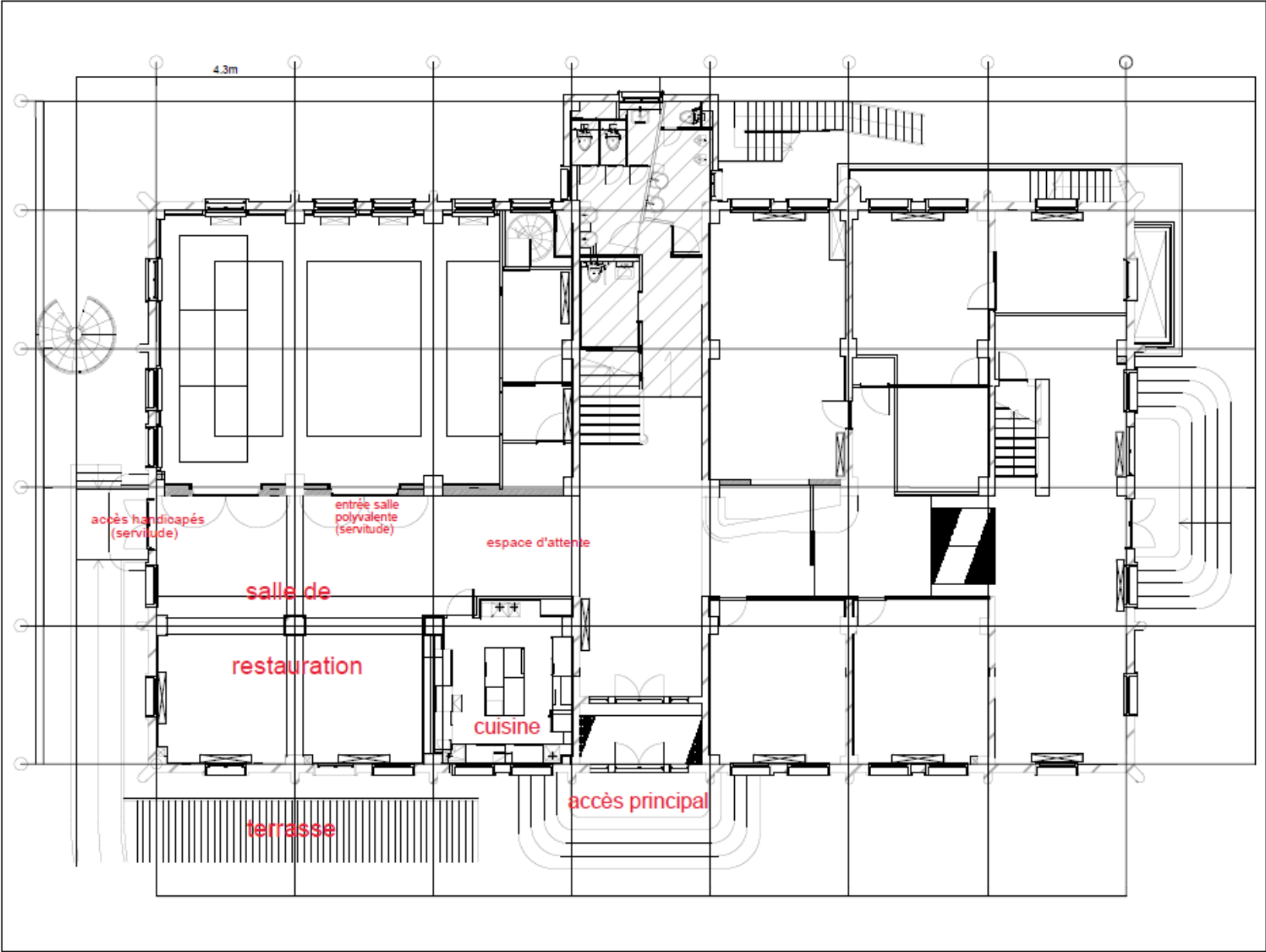
Un bilan annuel d'évaluation sera réalisé à l'occasion d'une réunion dédiée, et en présence de la direction de l'IFK, sur la base des chiffres de l'année écoulée et afin d'échanger sur le fonctionnement du café-restaurant/bistrot. L'IFK comme le prestataire est libre de faire figurer à l'ordre du jour n'importe quel autre sujet.

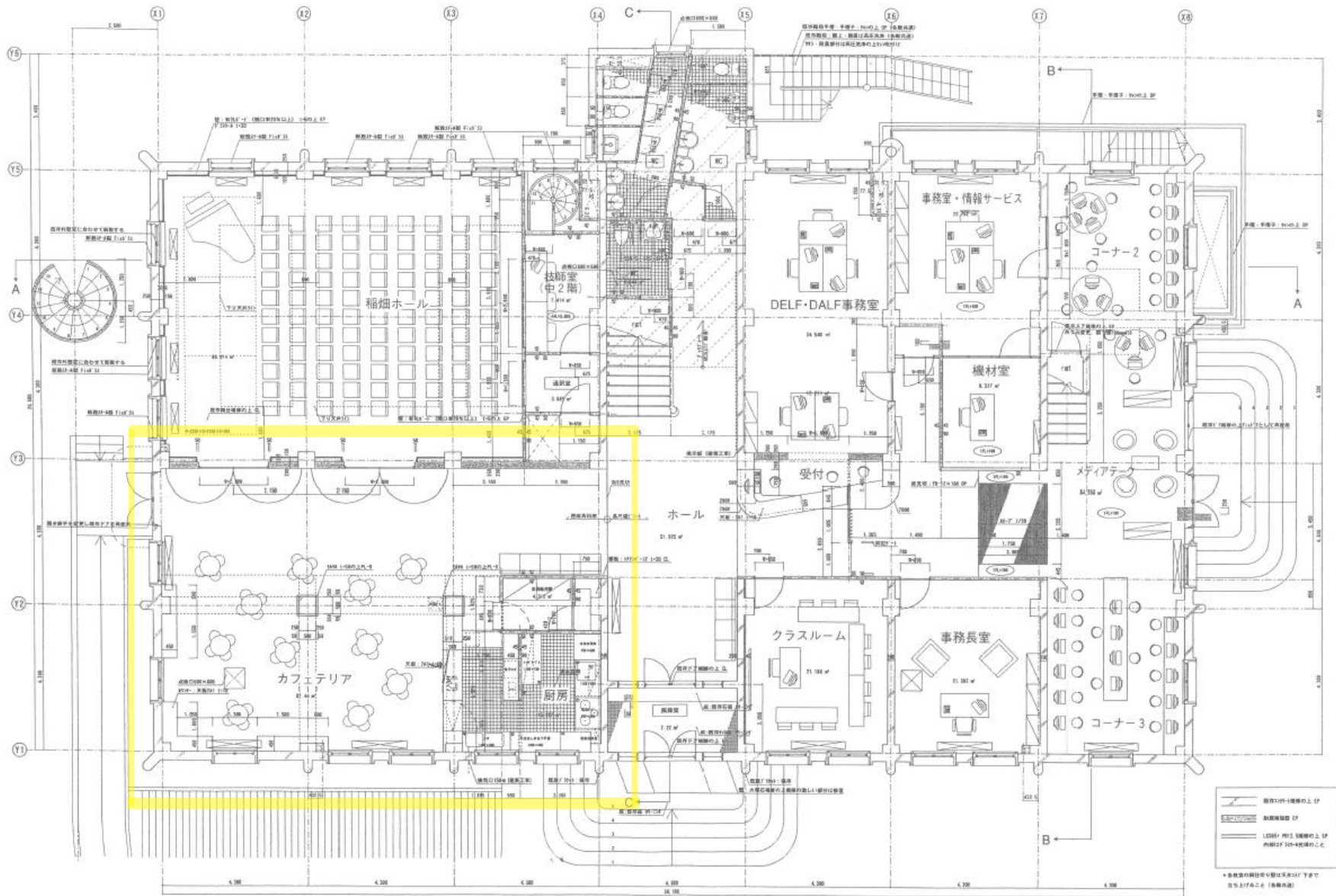
c. Réunions ponctuelles

Enfin, l'IFK et le prestataire pourront demander à tout moment à l'autre partie la tenue d'une réunion de suivi afin d'aborder tout sujet ou difficulté nécessitant un échange d'information ou une prise de décision commune.

Annexe

Plan du café de l'Institut





4. 竣工 1階平面図 (1:150)