

APPEL A MANIFESTATION D'INTERÊT

Occupation du domaine public
RESTAURANT LES LONGITUDES
SUR LE SITE DE L'ARSENAL DE ROCHEFORT



Gestionnaire du Site de l'arsenal à Rochefort, la Communauté d'Agglomération Rochefort-Océan (CARO) recherche un exploitant pour un restaurant dans un bâtiment remarquable : le corps de garde de la corderie royale, plus connu localement sous son nom commercial « restaurant des longitudes ».

Situé au cœur du Grand Site de France « Estuaire de la Charente et arsenal de Rochefort », à l'intérieur du site le plus fréquenté de l'agglomération rochefortaise et à proximité immédiate du centre-ville de Rochefort, ce bâtiment bénéficie d'un emplacement idéal pour une activité de restauration.

Le présent document constitue le cahier des charges pour le futur projet de restauration : contexte territorial et lieux, conditions de la mise à disposition des locaux, attendus de la CARO et aspects contractuels.



Sommaire

L'Arsenal à Rochefortp.4

- ❖ *Le « Versailles de la Mer » voulu par le Roi Soleil*
- ❖ *Un héritage historique au cœur d'un cadre naturel d'exception*

Rochefort Océan, une destination attractivep.7

Un site de l'arsenal avec des usagers multiplesp.8

- ❖ *Des sites touristiques emblématiques*
- ❖ *Un pôle économique / cité administrative*
- ❖ *Une programmation événementielle attractive*
- ❖ *Une fréquentation mesurée depuis juillet 2024*

Le restaurant des Longitudesp.12

- ❖ *Présentation du bâtiment – descriptif des lieux*
- ❖ *Une offre de restauration simple, accessible, valorisant les produits locaux et de saison*
- ❖ *Conditions de l'occupation*
- ❖ *Calendrier prévisionnel*

Les modalités contractuellesp.16

Annexesp.19

- ❖ *Annexe 1 (plan)*
- ❖ *Annexe 2 (photos de la cuisine actuelle)*



Un restaurant situé au cœur de l'arsenal à Rochefort, haut-lieu touristique

L'Arsenal à Rochefort, un site patrimonial remarquable

❖ *Le « Versailles de la Mer » voulu par le Roi Soleil*

Au cœur de la ville de Rochefort, se trouve un Arsenal maritime s'étirant sur 2,5 km de long en bord de Charente. Pendant plus de 250 ans, ce site industriel a porté l'économie de la ville, employé des milliers d'ouvriers et a permis d'aménager les rives de la Charente.

Décidé par Louis XIV, c'est au milieu des marais que sera construit dès 1666 cet Arsenal maritime. Protégée des attaques navales car située à 22 km du littoral, la Ville de Rochefort devient le « Versailles de la Mer » et son arsenal a pour mission de fabriquer, armer et réparer des navires de guerre. C'est véritablement une ville dans la ville qui s'érige de toute pièce dont on retrouve encore aujourd'hui les principaux bâtiments et équipements : hôtel de Cheusses, corderie royale, formes de radoub...

Jusqu'en 1927, date de la fermeture de l'Arsenal, plus de 500 navires ont été construits à Rochefort, des constructions en bois, au métal en passant par les bateaux à vapeur.

❖ *Un arsenal au cœur d'un cadre naturel d'exception qui bénéficie de mesures de protection et de valorisation*

Dans les années 1970, la ville de Rochefort engage un renouvellement profond ; elle accueille massivement des entreprises industrielles et valorise son patrimoine industriel et militaire, avec l'emblématique Corderie Royale, et son centre-ville. Cette politique patrimoniale de la Ville de Rochefort est initiée par le réemploi des édifices, un suivi approfondi des documents de référence et une politique de médiation.

Depuis les années 2000, la Ville de Rochefort et l'État ont mis en place des dispositions comme l'élaboration d'un Site Patrimonial Remarquable ou le Site classé afin de préserver les acquis de cette politique de protection et de valorisation exemplaire. L'arsenal de Rochefort est le cœur historique du site classé.

Ainsi trois natures de protections s'appliquent aujourd'hui concernant l'arsenal :

- Le Site classé de l'Estuaire de la Charente
- Une protection des éléments d'architecture d'intérêt patrimonial visibles en façade ou à l'intérieur, encadrée par le Plan de Sauvegarde et de mise en valeur (PSMV) valant document d'urbanisme
- Les Monuments Historiques relatifs à la Corderie Royale ainsi que les formes de radoub Louis XV et Napoléon III

Par ailleurs, le site de l'arsenal à Rochefort s'inscrit dans le Grand Site *Estuaire de la Charente et Arsenal de Rochefort* dont le territoire intègre l'ensemble du complexe industrialo-militaire de l'arsenal de Rochefort qui s'étendait de la Ville jusqu'à l'embouchure du fleuve sur l'océan.

Le Label Grand Site de France, attribué en 2020 par le Ministère de la Transition Écologique et de la Cohésion des Territoires, a pour objectifs de :

- restaurer et préserver des paysages fragiles et attractifs
- organiser un accueil de qualité
- préserver la vie dans les territoires



La Corderie Royale en représente le symbole (présente sur le logo du label Grand Site)



Ces labels, inscriptions et classements viennent reconnaître 40 ans d'aménagement du site sur lequel les bords de Charente ont été rendus aux Rochefortais. Cela s'illustre avec la restauration de la Corderie Royale et l'aménagement du Jardin des retours qui ont renouvelé le dialogue entre la ville et le fleuve. Ainsi tous les usagers du site qu'ils soient habitants, (cyclo)touristes, travailleurs, promeneurs, élèves du collège ou lycée... peuvent se rencontrer dans un vaste espace public, à la faveur d'une balade, de la visite de site ou d'un événement.

En 2019, le transfert de la gestion du site de la Ville de Rochefort vers la CARO n'a pas remis en cause les objectifs de mise en valeur au travers des investissements en matière d'entretien et d'amélioration des voiries, bâtiments, mobiliers urbains, équipements, signalétique, espaces verts et jardins... dans le respect du patrimoine historique et paysager des lieux.

C'est dans ce cadre que la CARO souhaite maintenir et développer sur le site des espaces de restauration pour le public qui doivent être complémentaires des activités et offres existantes. Il s'agit de proposer une offre variée et cohérente avec l'identité et le caractère des lieux.

Rochefort Océan, une destination attractive

Le territoire de Rochefort-Océan, dont l'activité touristique est en progression régulière, possède de nombreux atouts à travers un tourisme multi facettes :

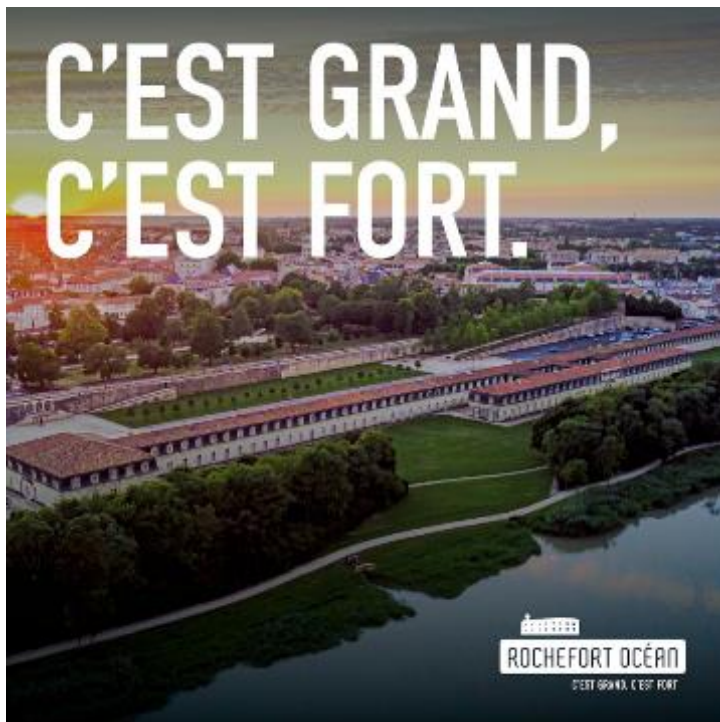
Les filières touristiques :

- Le thermalisme*
- Le tourisme d'affaires*
- Le balnéaire
- Le nautisme*
- Le tourisme culturel*
- L'événementiel*
- Le golf

**filière présente sur l'Arsenal ou à proximité immédiate*

Les attributs du territoire :

- 5 communes classées
- 3 stations de tourisme (Rochefort, Fouras, Port des Barques)
- Rochefort, 6^{ème} ville thermale de France
- 47 sites de visite, musées et activités de loisirs
- 2 Grands itinéraires cyclables remarquables : La Vélodyssée et la Flow Vélo (dont les parcours passent sur l'Arsenal)



Source : Stratégie touristique CARO / OTRO 2022 – 2026

Un site de l'arsenal avec des usagers multiples : touristes, habitants, travailleurs, scolaires...

❖ Des sites touristiques emblématiques

Sur l'Arsenal, se trouvent des sites touristiques majeurs du territoire comme La Corderie Royale qui est un des sites les plus fréquentés de la CARO.

Le restaurant Les Longitudes est situé à proximité immédiate de la Corderie.

	2022	2023	2024	2025
Corderie Royale – ouvert à l'année sauf janvier (fermeture annuelle)	87 545	96 604	107 018	115 148
Musée National de la Marine - ouvert à l'année sauf janvier (fermeture annuelle)	32 736	20 343	23 570	25 059
Accro-mâts - ouvert de mars à fin octobre	11 118	13 085	13 064	11 478

Nombre d'entrées sur les sites touristiques – source : OTRO

❖ Un pôle économique / cité administrative

Comme à l'époque de sa création, l'Arsenal est également un lieu de travail. Chaque jour des salariés, agents viennent y travailler dans différentes structures publiques et privées.

La médiathèque de Rochefort est installée dans le bâtiment de la Corderie, on comptabilise environ 110 000 passages par an.

Site	Nombre d'employés (estimatif)
Airbus	Environ 1000 (disposent d'un restaurant d'entreprise)
CCI	30
Conservatoire du Littoral	30
Centre International de la Mer (exploite notamment le musée de la Corderie Royale)	40
Médiathèque (fermée dimanche & lundi)	Environ 110 000 passages/ an pour 4700 inscrits

Source : CARO

❖ Une programmation événementielle attractive tout au long de l'année

Deux grands festivals s'installent en été sur l'Arsenal :

- Sœurs Jumelles (fin juin) : 6 000 spectateurs
- Stéréoparc* (4^{ème} week-end de juillet) : 24 000 festivaliers

**Le restaurant Les Longitudes étant situé dans l'emprise du festival, il pourra faire l'objet d'une négociation avec l'organisateur du festival pour envisager une ouverture.*

Autour de ces deux grands temps forts, d'autres événements se déroulent en hors saison sur l'Arsenal et animent la vie locale, par exemple pour 2026 :

16/03 : Run & Bike

20/04 : Semi-marathon AIRBUS

11/05 : Foulées rotariennes

29/05 au 04/06 : Festival TADAM - Spectacle Tartuffe

07/06 : Jeunesse en fête

07 & 08/06 : Rendez-vous au jardin

15/06 : Festival Rochefort en joie (pique-nique)

15/06 : Rassemblement voitures anciennes (Auto Retro Pornic)

21 & 28/07, 4, 11, 18 & 25/08 : Lundis de l'Arsenal

23/06 au 29/06 : Festival Sœurs Jumelles

13/07 : Fête nationale

18 & 19/07 : Stéréoparc

20 & 21/09 : Journées Européennes du Patrimoine

20/09 : Rassemblement voitures anciennes (Amicale des Vieilles Roues Rochefortaises)

27/09 : Challenge of spirit Hermione

04/10 : Concert Jazz

11/10 : Octobre Rose

❖ *Le site de l'arsenal, le site le plus fréquenté du territoire Rochefort-Océan*

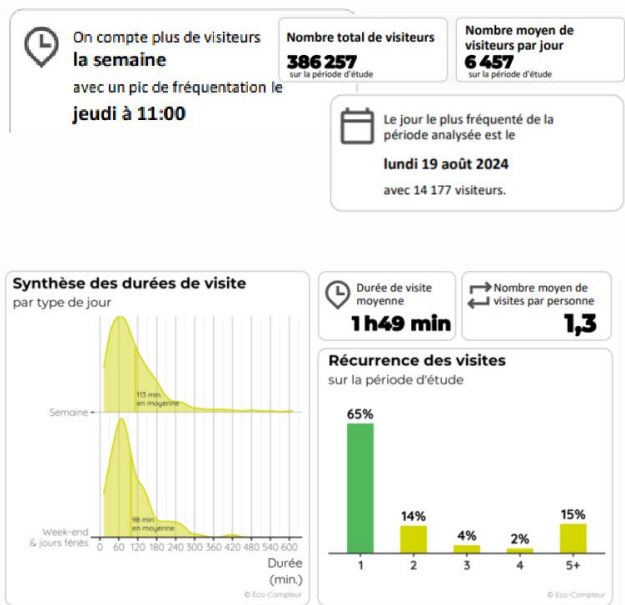
En juillet 2024, la CARO a installé des compteurs afin de comptabiliser la fréquentation du site. L'étude est menée sur 12 mois avec 8 compteurs présents de juillet 2024 à juillet 2025. L'objectif est de mieux connaître le nombre d'entrées sur le site, le profil et comportement des visiteurs / usagers sur site.



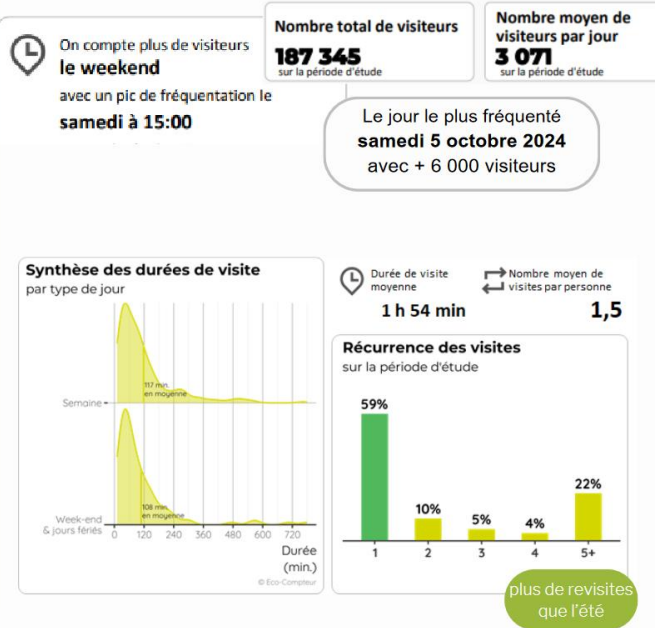
Quelques données sont présentées ci-dessous :

Fréquentation globale

Période 1 : juillet / août 2024

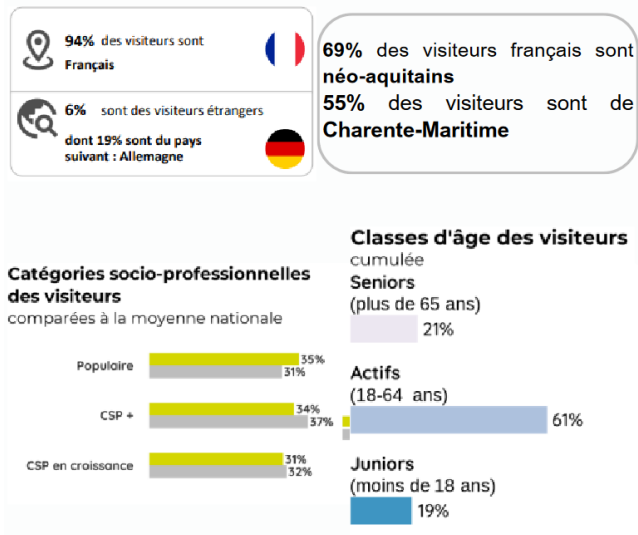


Période 2 : septembre / octobre 2024

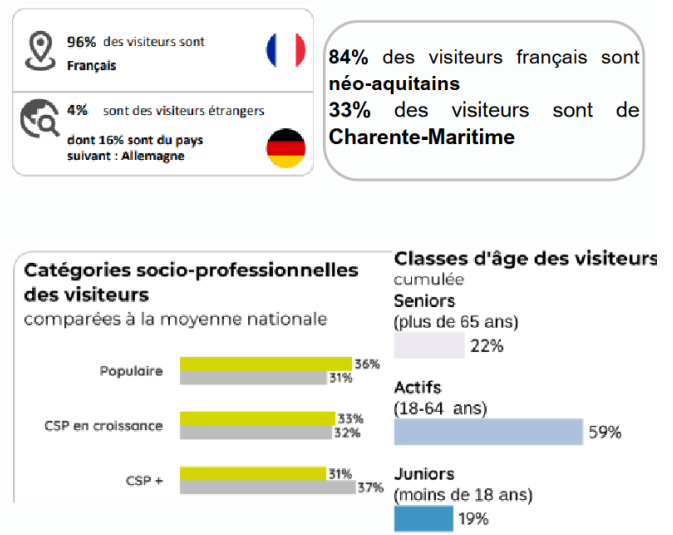


Origine et profil des visiteurs

Période 1 : juillet / août 2024

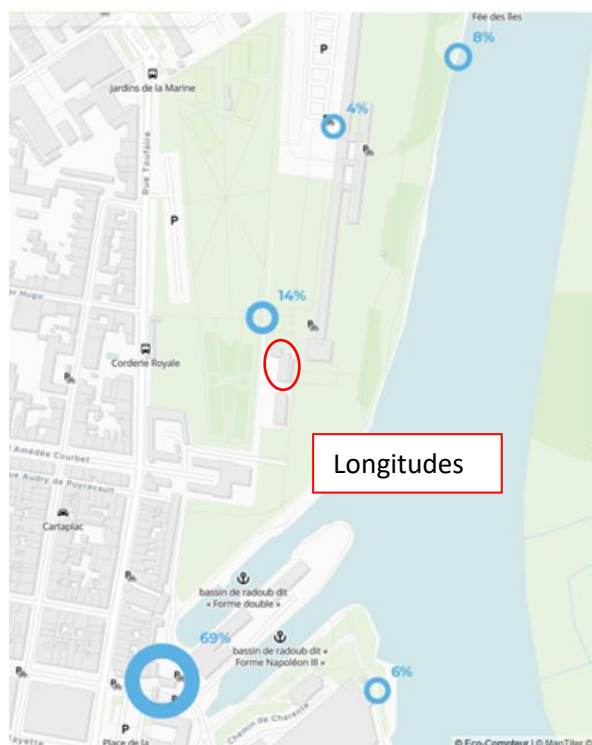


Période 2 : septembre / octobre 2024

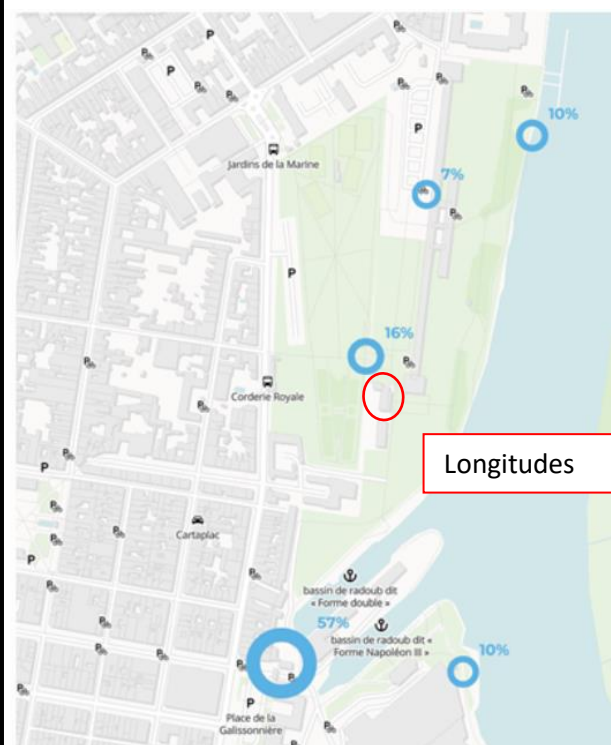


Entrées sur le site

Période 1 : juillet / août 2024



Période 2 : septembre / octobre 2024



Le restaurant des Longitudes

La commune de Rochefort est propriétaire du bâtiment dit du corps de garde de la Corderie Royale dénommé également « Restaurant des Longitudes » sur le site historique de l'Arsenal. Ce bâtiment, dépendance du domaine public, est destiné à une activité de restauration pour compléter l'offre du site.

❖ *Présentation du bâtiment – descriptif des lieux*

Voir en annexe 1 le plan du bâtiment

Le bâtiment est composé de :

- *Accueil clients :*
 - 2 salles de restaurant : 50 couverts pour l'une et 40 couverts pour l'autre
 - une terrasse couverte type parvis avec 30 couverts
 - un bar
 - des toilettes clients avec un toilettes PMR avec un local ménage pour les toilettes
 - une cheminée fonctionnelle
 - une salle avec accès indépendant
 - un espace extérieur aménagé pour du snack / sandwicherie avec kiosque pour 30 couverts



Cuisine / personnel de restauration

- un local de stockage (non accolé au restaurant)
- des vestiaires (hommes et femmes) avec casiers, WC mixtes et lavabo, (pas de douche)
- un espace de travail professionnel équipé pour la restauration comprenant :
 - une légumerie
 - une plonge
 - un espace de stockage « épicerie sèche »

L'actuel occupant s'est équipé d'une cuisine composée de 4 réfrigérateurs (viande, poisson, crème et légume), d'un four à vapeur, d'un ensemble gazinière / hotte / friteuse, de mobiliers pour la mise en place des entrées et des desserts.

La cuisine et le mobilier sont la propriété de l'occupant actuel.

Voir annexe 2 – photos de la cuisine

❖ Une offre de restauration simple, accessible, valorisant les produits locaux et de saison

Il est attendu une restauration répondant à tous les publics, et une activité de bar / café. Le site de l'Arsenal qui accueille différents publics (touristes, habitants, travailleurs), bénéficie d'un flux important de piétons et cyclistes, de groupes de visiteurs, d'une clientèle familiale, locale et touristique. Ainsi, la grille tarifaire devra être abordable pour tous.

L'exploitant devra proposer une cuisine saine et créative, une carte avec des plats et boissons valorisant les produits locaux et de saison. L'approvisionnement en produits durables et de proximité sera un véritable plus.

Le projet / concept de restauration devra être complémentaire de l'offre existante dans l'environnement du lieu (sur l'arsenal et plus largement avec l'offre existante dans les espaces les plus proches du port de plaisance et du centre-ville) et proposer des prestations de qualité.

Il est demandé :

- une ouverture minimale du 1^{er} mars au 1^{er} novembre de chaque année ;
- de proposer une offre pour les individuels et les groupes le midi, en semaine. Il est laissé libre à l'occupant d'exploiter hors saison, le soir et les week-ends ;
- de pouvoir renseigner les passants / clients sur l'offre touristique de l'Arsenal et de disposer d'un présentoir avec de la documentation touristique ;
- de proposer tous les moyens de règlement usuels dont obligatoirement le TPE ;
- de respecter le Code du Travail, les normes d'hygiène, la traçabilité des produits, le respect de la chaîne du froid et de l'ensemble des normes sanitaires obligatoires du secteur de la restauration

Contraintes particulières du site :

- le bâtiment est situé dans un espace public dans lequel se déroulent des animations

pouvant avoir un impact sur l'exploitation du fait de la fermeture ou de la restriction d'accès momentanée à l'espace public. Par exemple, le restaurant est situé dans l'emprise du festival Stéréoparc. Lors des deux soirées du festival, l'exploitation pourra être restreinte. Pour chaque édition, l'occupant des longitudes sera informé des conditions de mise en œuvre du festival et pourra échanger avec son organisateur.

- la signalétique étant encadrée par une charte de communication propre au Grand Site de France, il n'est donc pas possible d'apposer une enseigne, totems ou autre signalétique permanente

❖ *Conditions de l'occupation*

Durée de l'occupation

Le contrat qui sera conclu entre la CARO et l'occupant sera une convention d'occupation temporaire du domaine public.

2 options s'offrent au candidat :

- Exploiter avec la cuisine équipée actuelle après accord (rachat, mise à disposition...) avec le propriétaire occupant actuel. La durée de la convention sera alors de 2 ans renouvelable 1 fois
- Exploiter sans la cuisine actuelle, l'occupant viendra avec son matériel : la durée de la convention sera alors de 6 ans.

Une convention entre la CARO et l'occupant précisera les conditions d'occupation et les obligations de chaque partie.

Montant de la redevance de l'occupation

L'occupation du local sera consentie moyennant une redevance fixe d'un montant de 25 000€ TTC (vingt-cinq mille euros) par an quels que soit le nombre de mois d'exploitation.

La redevance sera payable au trésorier selon les modalités précisées dans la convention.

Son montant sera indexé annuellement à la date d'anniversaire de la convention sur l'évolution de l'indice des loyers commerciaux.

Une part variable correspondant à un pourcentage du chiffre d'affaires proposé librement par le candidat (à condition que ce pourcentage ne soit pas inférieur à 4%) sera incluse par le candidat dans son offre.

Charges d'occupation à prévoir

- les frais relatifs à l'eau, l'électricité, la téléphonie, la collecte des ordures ménagères ;
- la taxe foncière sera refacturée à l'occupant ;
- gestion des contrôles réglementaires périodiques, maintenances et entretiens des équipements, nettoyage et débouchage des eaux usées, entretien du bac dégraisseur
- maintenance sécurité et incendie, électricité, gaz ;
- réparations et petits entretiens

Il convient de noter que le titulaire pourra procéder à tout travaux d'embellissement ou d'amélioration intérieur du local sans modifier la structure du bâtiment ni sa destination. En fin d'occupation, ces travaux seront acquis au bénéfice du propriétaire ou démonté par l'occupant selon un accord entre les parties. Autrement dit, dans le cadre de cet appel à manifestation d'intérêt, le titulaire n'aura pas de fonds de commerce ou de bail commercial.

❖ *Calendrier prévisionnel*

L'actuel exploitant est titulaire d'une autorisation d'occupation temporaire jusqu'au 1^{er} février 2027 avec une fermeture annuelle en janvier.

L'ouverture du restaurant par le candidat retenu devra se faire au plus tard le 1^{er} mars 2027, voici le calendrier prévisionnel du projet :

- 22 septembre 2026 : Publication de l'AMI
- 30 octobre 2026 : Dernier délai pour la réception des candidatures
- 9 – 13 novembre : Audition des candidats
- 2^{ème} quinzaine de novembre 2026 : désignation du candidat
- 1^{er} Mars 2027 au plus tard : Ouverture

Durant la période de consultation, des visites de l'établissement pourront être réalisées sur rendez-vous, en semaine. Il suffit d'envoyer votre demande à : projet.arsenal@agglo-rochefortocéan.fr pour organiser la visite.

Les modalités contractuelles

La convention sera accordée intuitu personae avec le candidat retenu par le présent appel à candidature.

Il est rappelé que la mise à disposition d'espace public possède obligatoirement un caractère temporaire, précaire et révocable : elle peut être suspendue ou retirée à tout moment, sans préavis, ni indemnité, notamment pour l'exécution de travaux ou nécessité de mise en sécurité.

La copie de la déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pour les établissements manipulant des denrées animales ou d'origine animale et la copie du contrat d'assurance pour la période d'exploitation concernée devront être fournies pour la signature de la convention.

Les modalités de candidature

Pour rappel, les candidats doivent adhérer aux conditions évoquées précédemment, à savoir : exploitation majoritairement saisonnière et prioritairement diurne du lieu de restauration, avec ouverture minimale du 1^{er} mars au 1^{er} novembre. L'occupation du domaine public sera encadrée par une convention avec paiement d'une redevance mensuelle d'occupation.

❖ *Dossier de candidature à déposer*

Le dossier de candidature à déposer devra obligatoirement comprendre :

- **Le présent cahier des charges signé et paraphé ;**
- **Une lettre de candidature présentant le candidat et ses motivations ainsi que les documents suivants :**
 - Une présentation de son expérience, des documents décrivant ses garanties financières et professionnelles, références professionnelles dans le domaine de la restauration, attestation de formation hygiène et sécurité ;
 - si le candidat est actuellement en activité, ou l'a été : chiffres d'affaires des trois dernières années, comptes sociaux, attestations d'assurance, les certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations, justificatif du dernier contrôle en date sur les normes d'hygiène, justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait de Kbis) ou au répertoire des métiers, ou les statuts avec arrêté de constitution de l'association si tel est le cas ;
 - L'extrait de casier judiciaire n°2 (ou attestation sur l'honneur) ;
 - La copie du ou des jugements prononcés si l'entreprise est en redressement judiciaire ;
 - Toute référence ou document susceptible d'appuyer l'aptitude du candidat à assurer l'exploitation du domaine public

Un candidat dont les capacités seront jugées insuffisantes au regard des éléments de candidature fournis sera éliminé.

- **Une note de présentation du projet proposé, comprenant :**
 - Nature de la restauration proposée et grille tarifaire : nom du concept, description de la cuisine proposée, exemple de menu détaillé, gamme de prix, origine des produits, originalité du concept, période et horaires d'ouverture, identité visuelle/esthétique, photographies, expériences, document de communication, ainsi que tout élément supplémentaire que le candidat jugera utile pour caractériser son projet ;
 - Equipements en matériel de cuisine, mobilier, vaisselle envisagée
 - Moyens techniques (type de structure, équipements associés, qualité des prestations)
 - Moyens humains (formation, qualifications et expériences professionnelles) :
 - CV du chef cuisinier et du/des employé(s) ;
 - Copie du permis d'exploitation ;
 - Modèle économique : présentation du prévisionnel sur les deux premières années : compte de résultat, bilan prévisionnel et plan de trésorerie

❖ *Modalités de dépôt du dossier*

Les dossiers de candidatures seront :

- déposés à la Communauté d'agglomération Rochefort Océan (à l'accueil contre récépissé)
- ou envoyés par courrier (cachet de la poste faisant foi)
- ou envoyés par voie électronique

Ces dossiers seront transmis à la CARO obligatoirement au plus tard le 9 octobre 2026 à 17h00 (horaire de fermeture de l'accueil de la Communauté d'agglomération Rochefort Océan) pour

un dépôt à la Communauté d'agglomération Rochefort Océan ; idem pour un envoi électronique.

- Envoi par courrier postal :

La candidature devra comporter la mention « Candidature restauration Les Longitudes Arsenal » et être envoyée à l'adresse suivante :

Communauté d'agglomération Rochefort Océan
Parc des Fourriers
3 avenue Maurice Chupin
17300 ROCHEFORT

- Envoi en format numérique

Un seul fichier PDF comprenant l'ensemble des pièces demandées, mentionnant en objet « Candidature restauration Les Longitudes Arsenal » à projet.arsenal@agglo-rochefortocean.fr

Tout dossier incomplet sur la base de la liste ci-dessus ou remis après le délai précisé, ne sera pas examiné.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez envoyer vos questions par mail à l'adresse suivante : projet.arsenal@agglo-rochefortocean.fr

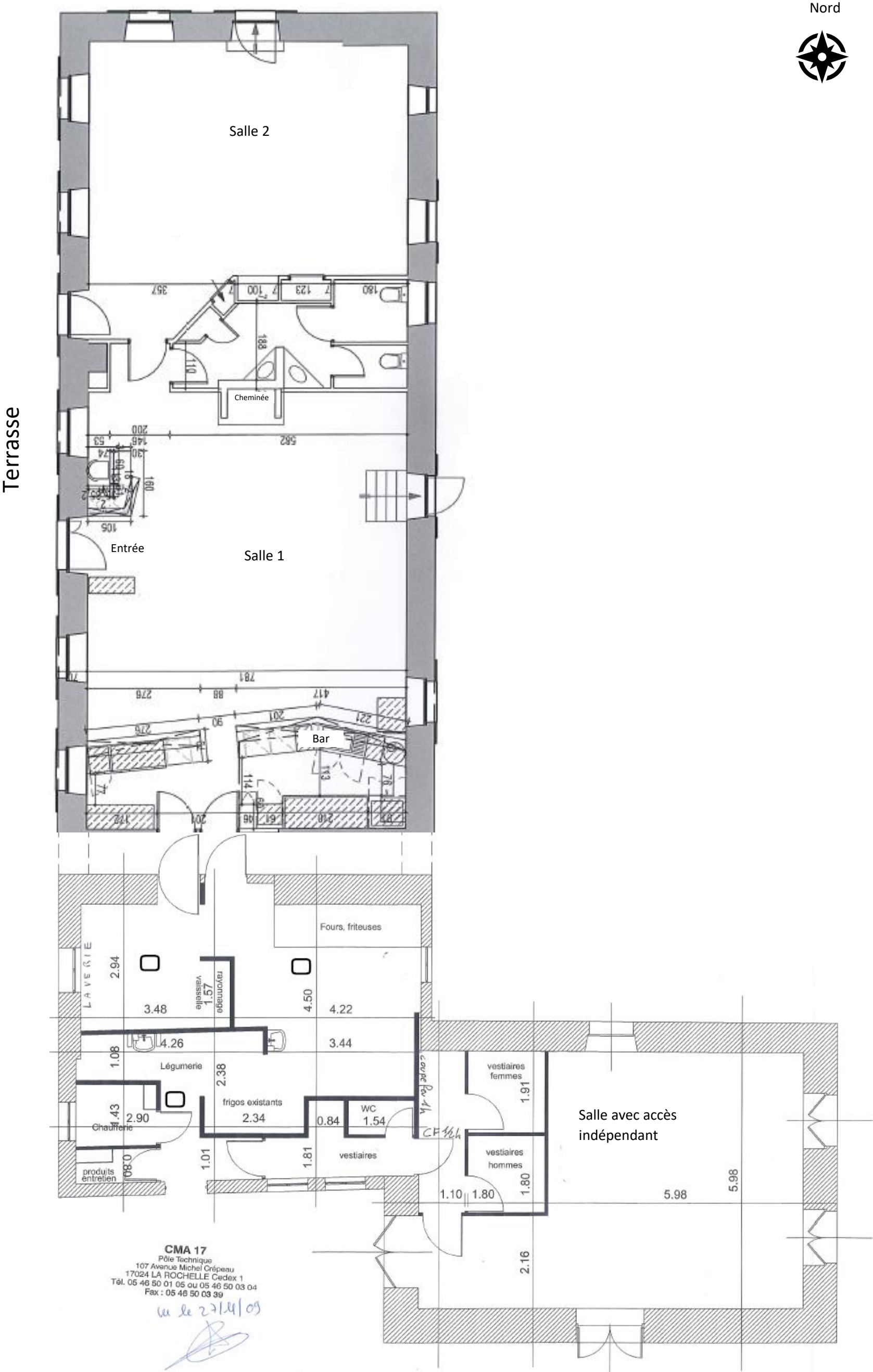
❖ *Principes et critères de sélection des projets*

Les dossiers complets seront sélectionnés selon les critères suivants :

1. Qualité et adéquation de l'offre de restauration proposée au regard des besoins et attentes de la Communauté d'Agglomération Rochefort Océan : 50 % de la note. Seront notamment appréciés la pertinence et la diversité de l'offre de restauration, son caractère créatif, la place accordée aux produits locaux et/ou de saison, ainsi que la cohérence de la grille tarifaire proposée au regard de la qualité des prestations.
2. Moyens techniques et humains pour la mise en œuvre : compatibilité technique de l'offre avec les contraintes / particularités du site ; formation, qualification, expérience professionnelle du personnel : 40% de la note.
3. Modèle économique réaliste : 10% de la note.

La Communauté d'agglomération Rochefort Océan se réserve le droit d'organiser avec un ou plusieurs candidats (dont le dossier est complet) autant de réunions de négociation que nécessaire afin d'approfondir sa connaissance de leur projet.

Annexe 1 – plan :
Environ 375 m² au total



Annexe 2 – photos de la cuisine actuelle

