fabrique des arts
du cirque & de l'itinérance

scène conventionnée
d'intérêt national

pôle international
de production et de diffusion

la Grainerie

61, rue Saint-Jean
F-31130 Balma
+33 5 61 24 33 91
**la-grainerie.net**

LICENCES L-R-22-11254
L-R-22-11372 L-R-22-11371

SIRET 444 923 072 00037
NAF 9001-Z



# Appel à Candidature : exploitation d'un service de bar & restauration

## La Grainerie (31130 Balma), fabrique des arts du cirque et de l'itinérance
## Scène conventionnée d'intérêt national,
## Pôle International de production et de diffusion

Association loi 1901 La Grainerie
Représentée par Thierry Savigny, en qualité de Présidente ou par délégation, Serge BORRAS, en qualité de Directeur
Adresse : 61 rue Saint-Jean, 31130 BALMA
Tél : 05 61 24 33 91
Site internet : http://la-grainerie.net
Numéro SIRET : 444492307200037- APE : 9001Z
Personne contact (intervenant) : Serge Borras - serge-borras@la-grainerie.net

La Grainerie est un lieu de création dédié aux arts du cirque situé à Balma (31).
Ce lieu de fabrique a aussi pour vocation de créer du lien social et de participer à la vie de la Métropole toulousaine, en particulier de la ville de Balma.
Afin de dynamiser la vie du lieu, de créer des liens entre les habitant·es du quartier, les entreprises de la ZAC de Gramont, leurs personnels, le public des spectacles, et les artistes qui travaillent sur place, la Fabrique des arts du cirque de Balma dispose d'un restaurant en son sein et souhaite renouveler son contrat avec une entreprise exploitante :

1. avec des propositions de midi pour :
   - les personnes (artistes, salarié.es des équipes) travaillant sur le site de La Grainerie
   - tout public en particulier les habitant.es de Balma et les salarié.es des entreprises environnantes…

2. des propositions pour les événementiels d'entreprises organisés par La Grainerie.
   A ce titre, plusieurs fois par an, le lieu est entièrement utilisé pour ces temps d'événementiels ce qui peut interdire ces jours-là toute autre activité de restauration.

3. une offre de bar restauration adaptée aux soirées de spectacle à destination du tout public

4. une restauration des équipes artistiques (résidences, spectacles, festival)

NB : le service à la table à midi ou le soir n'est pas une obligation et sera étudié comme une option au regard de la proposition ; des évènements organisés par La Grainerie ou des associations résidentes

peuvent entraîner une mobilisation des équipements de bar et des restauration (environ dix par an) lors de certains comme ceux où les les compagnies travaillent dans une situation d'auto diffusion, celles-ci être autonomes en proposition de bar – restauration.

# Activité

Des bureaux accueillent l'association La Grainerie et des associations partenaires (entre sept et dix), elles sont toutes liées aux arts du cirque ou au spectacle vivant. En totalité 25 structures mutualisent l'équipement.

Une salle d'entraînement est dédiée en journée à la pratique professionnelle, elle accueille en soirée des ateliers de pratique amateur et le week-end des stages, des conventions.

Les artistes, pour leur temps de recherche, de création, de diffusion disposent de studios, d'une salle de création, d'une salle de diffusion et d'un espace pour l'accueil de chapiteaux qui sert aussi de parking.

La Grainerie :

- accueille 60 à 70 projets artistiques par saison en parcours de création,
- compte un peu plus de 500 artistes adhérent·es,
- organise des rencontres,
- accueille de nombreux rendez-vous de médiation,
- produit une saison de spectacles dans ses locaux et hors les murs,
- accueille des activités de transmission (pratique en amateur et professionnelle),
- dispose d'un atelier de fabrication,
- entretient des relations privilégiées avec des entreprises et des réseaux d'entreprises.



# Espace-matériel

Un hall équipé d'un grand comptoir et de matériel de bar accueille les salarié·es, usagers des associations, les client·es d'un·e prochain·e exploitant·e.

Pour le temps du déjeuner :

- jusqu'à 80 personnes environ peuvent être accueillies simultanément en restauration assise en intérieur,
- jusqu'à 40 personnes environ peuvent être accueillies simultanément en restauration assise en extérieur dans la configuration actuelle, cette configuration peut être amenée à évoluer vers une capacité d'accueil plus importante.

Une cuisine et un bar disposant d'équipements de froid[1] sont à la disposition d'un·e prochain·e exploitant·e.

La Grainerie dispose de mobilier[2] (tables, chaises…), cependant une mutualisation sera appréciée.
Les précédents exploitants vous proposeront un rachat de leur équipement. (cf annexe 2)

Ces locaux et les matériels équipant la cuisine sont mis à disposition au travers d'une convention triennale par Toulouse Métropole. Elle est régulièrement renouvelée depuis 2010.

[1] Liste des équipements sur demande de rendez-vous
[2] Liste des mobilierss sur demande de rendez-vous

# Fréquentation

Les bureaux lorsqu'ils sont entièrement occupés sont fréquentés par environ 40 personnes, en moyenne environ 25.

La salle d'entraînement accueille quotidiennement de 20 à 60 artistes.

Les artistes en création peuvent être entre 10 et 30 simultanément.

La fréquentation des spectacles pour la saison 2026 - 2027 sera d'environ 18 000 personnes en tout public dont 13 000 à la Grainerie et dans ces 13 000, 10 000 sous chapiteau sans le besoin automatique d'un service de bar restauration ; c'est-à-dire que le service de bar restauration est assuré en soirée par la compagnie.

Les évènements d'entreprises ou réunions do'rganismes extérieures seront approximativement au nombre de 20 par an et de formats très différents, de quelques personnes à 250 et plus.

La fréquentation du service de déjeuner du lundi au vendredi est aujourd'hui :

- en moyenne de 35 couverts pour le service à la table,
- en moyenne de 5 couverts pour le service préférentiel au comptoir réservé aux équipes de la Grainerie.



# Accès

10 minutes à pied du métro Gramont.
Parking de 200 places.
Sortie 15 du périphérique.

Ainsi La Grainerie lance un appel à candidatures pour toute entreprise qui souhaite développer une offre de restauration sur le site au 61 rue saint Jean 31130 Balma. Une convention sera établie entre l'entreprise sélectionnée et La Grainerie.

# Conditions

Être un·e professionnel·le confirmé·e de la restauration. Répondre à tout ou partie des 4 modes de restauration cités ci-dessus, avec obligation du déjeuner[3]. et être en mesure de partager les installations avec La Grainerie et des prestataires extérieurs dans le cas où l'offre ne couvrirait pas la totalité des points décrits ci-dessus.

Proposer une offre tout public et une seconde offre économiquement favorable aux artistes et équipes travaillant sur le site. (sans exclusive si souhaité, ex : une offre self ou à emporter distincte d'une offre à la table).

Verser une redevance annuelle dont le prix et les modalités seront fixés avec La Grainerie[4].
S'acquitter d'un droit d'entrée sous forme de caution d'un montant de 3000,00 € HT, soient 3 600 € TTC

[3] la candidature sera d'autant plus appréciée que l'offre sera couverte

[4] à titre d'exemple, la précédente redevance était fixée comme telle : une part fixe au titre de l'occupation des locaux, d'un montant estimé à 8 000,00 € HT en 2026, évolutive à 9 000 €HT en 2027 et 10 000 € HT en 2028.
Une autre formule de redevance peut être proposée par le·a candidat·e.

Couvrir les coûts de fluides générés par la cuisine et pour partie le chauffage des espaces utilisés par la clientèle[5].

Participer aux frais de ménage quotidien des espaces utilisés (hall, sanitaires, cuisine, terrasse pour les beaux jours…)[6].

Assurer la maintenance et le bon fonctionnement des matériels mis à disposition. S'acquitter d'un dépôt de garantie pour ce matériel (à convenir entre les parties).

Participer à la vie du lieu : point bimensuel avec l'équipe salariée du lieu, courte réunion hebdomadaire de vie du lieu, café des artistes le mercredi en début d'après midi.

L'aménagement du lieu de restauration, l'organisation d'évènements par le restaurant, les éléments visuels et la communication de l'activité devront être mis en place en concertation et en accord avec l'équipe de La Grainerie.

Partage du service de bar – petite restauration à l'occasion de :

- manifestations organisées par des associations domiciliées à la Grainerie ;
- en quelques occasions dans l'année, le service de bar – petite restauration sera assuré par La Grainerie ou une autre association organisatrice que la Grainerie
- accueil du public lors des soirées de spectacle ;
- accueil de cies sous chapiteau, certaines équipes artistiques prennent le risque de leur exploitation de spectacle à leur compte et ont besoin de l'économie du service de bar – petite restauration pour équilibrer leurs comptes.

Un état des lieux sera organisé à votre entrée à La Grainerie.



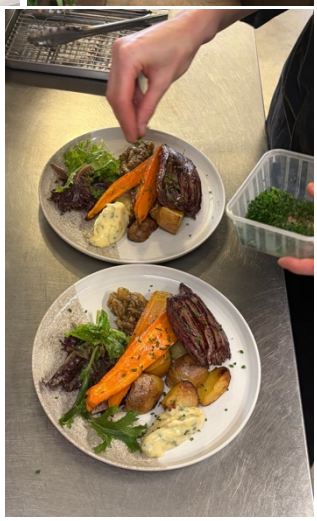
[5] l'actuel prestataire s'acquitte d'un forfait de 643 € mensuels HT, soient 771.60 € TTC pour les énergies et de 60 € HT mensuels, soient 72 € TTC pour l'eau

[6] l'actuel prestataire a délégué à La Grainerie l'entretien des sanitaires et du hall le matin pour un forfait de 180 € HT, soient 216 TTC par mois.

# Aperçu









# Critères

- Expérience de l'équipe porteuse du projet.
- La Grainerie s'inscrit dans une démarche d'éco responsabilité et de réduction de son impact carbone pour l'ensemble des activités en son lieu. Elle a décidé de proposer des menus uniquement végétariens pour les catering, de proposer au quotidien une offre de restauration végétarienne de qualité pour la clientèle du restaurant. Une bonne connaissance de cette cuisine sera fortement appréciée.
- Dans le cas d'accueils de groupe, privilégier la vaisselle mutualisée.
- Solidité économique du projet.
- Capacité relationnelle des porteurs du projet.
- Motivation pour inscrire l'activité de restauration dans le projet de la Grainerie.

# Réponse-pièces à fournir

- Présentation de l'offre envisagée ;
- CV du ou des porteurs de projets (expérience) ;
- Structuration juridique, existante ou envisagée,
- Plan de financement et budget prévisionnel d'activité ;
- Présentation d'une liste de références de prestations d'une même nature ;
- Menus type de déjeuner et exemples d'offre en soirée.



Un modèle de convention, des chiffres indicatifs (coût chauffage, prix moyen repas…), une liste de matériel sont disponibles et consultables à La Grainerie, vous pouvez prendre rendez-vous pour les obtenir.

Toute visite du site doit se faire sur rendez-vous.

Contacts :

Serge Borras – directeur : serge-borras@la-grainerie.net
Nathalie Colladon – administratrice : administration@la-grainerie.net

Calendrier prévisionnel :

Réponse souhaitée d'ici le 7 décembre  2026
Présélection sur dossier puis entretiens fin décembre
Réponse du Conseil d'Administration mi janvier 2027
Ouverture souhaitée dès que possible à partir de mi janvier 2027, des aménagements à ce calendrier sont possibles à la discussion, ouverture partielle et ou progressive.