EST ENSEMBLE HABITAT

Engagé·es pour **loger**, **accompagner**, **innover**.

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET
POUR L'EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION
24 RUE MALMAISON A BAGNOLET

1 Objet de la consultation

Est Ensemble Habitat recherche un partenaire pour l'exploitation d'un espace de restauration situé au rez-de-chaussée de l'immeuble sis 24 rue Malmaison à Bagnolet.

Le lieu était, jusque récemment, occupé par le restaurant « La belle Maison » qui conciliait activité de bar, restauration, atelier de Coworking.

2 Description de l'espace mis à disposition et des équipements

Les locaux seront mis à disposition du candidat retenu dans leur état actuel. Les photographies jointes au dossier sont celles de l'ancien restaurant ; elles sont utilisées à titre illustratif afin de mettre en valeur le potentiel des espaces proposés à la location.

L'espace mis à disposition est d'une surface de 230 m² (SU). Il comprend :
- une salle à manger
- un sanitaire public
- des espaces de production
- un sanitaire privé et un vestiaire,

Le local devrait permettre l'accueil d'un maximum de 150 personnes (public et personnel inclus), en conformité avec le classement ERP de type N, catégorie 5. Ce classement sera arrêté lors de la visite de la commission de sécurité compétente.
Les locaux comprennent quelques équipements et du mobiliers propriétés d'Est Ensemble Habitat dont notamment :
- un évier inox de cuisine professionnelle,
- un piano de cuisine professionnelle,
- d'une hotte pour cuisine professionnelle,
- d'un comptoir de présentation des plats,
- tables et chaises.

Ces équipements seront mis à la disposition du futur exploitant du restaurant ou autres.

Celui-ci devra pourvoir à l'achat de tous les équipements et mobiliers supplémentaires qu'il identifiera comme utiles au bon fonctionnement de l'activité.

La puissance totale des équipements de cuisson ne devra pas dépasser 20 kW. Cette limitation reste compatible avec une activité de restauration reposant sur une cuisine de capacité moyenne, bien pensée et adaptée au lieu.
Elle permet de simplifier les contraintes réglementaires liées à la sécurité incendie, notamment en évitant l'installation de dispositifs de protection spécifiques, tout en s'inscrivant dans une démarche de sobriété énergétique et d'optimisation des équipements.
Les candidats sont ainsi invités à concevoir un projet de restauration en adéquation avec ce cadre technique, en privilégiant des modèles souples, innovants et économes en énergie, adaptés à un fonctionnement local, durable et inclusif.

3 Cadre juridique

3.1 Nature de la convention

Est Ensemble Habitat procédera à la location des locaux dans le cadre d'un **bail commercial** régi par les dispositions des articles L.145-1 et suivants du Code de commerce.
Toute cession du droit au bail devra faire l'objet d'un accord préalable et écrit du bailleur. La sous-location des locaux, qu'elle soit totale ou partielle, sera strictement interdite.

3.2 Durée de la mise à disposition

Le bail sera conclu pour une durée de 9 ans

4 Conditions d'occupation

4.1 Activités autorisées

Les locaux seront destinés à l'exploitation d'un lieu de restauration et de convivialité, avec ou sans vente de boissons, pouvant intégrer des activités connexes ou complémentaires en lien avec le projet, telles que :
– la vente à emporter,
– l'accueil d'activités de type coworking ou de travail partagé,
– l'organisation d'événements culturels et/ou artistiques,
– la vente de produits artisanaux et/ou alimentaires.

Toutes les activités proposées devront respecter les réglementations applicables (hygiène, sécurité, nuisances, ERP, etc.) et être compatibles avec le fonctionnement du site et son environnement immédiat.

Toute modification substantielle de l'activité ou extension à d'autres usages devra faire l'objet d'un accord préalable et écrit du bailleur.

Compte tenu de la configuration des lieux et de la présence de logements situés directement au-dessus, une vigilance particulière devra être observée afin de prévenir toute gêne ou trouble pour les riverains. Le porteur de projet devra démontrer sa capacité à prévenir ces nuisances par des moyens concrets (dispositifs techniques, gestion des horaires et des flux, etc.).

4.2 Horaires

Les horaires d'ouverture de l'établissement devront respecter la réglementation locale en vigueur, notamment les arrêtés municipaux ou préfectoraux relatifs aux établissements recevant du public et aux nuisances sonores.
À titre indicatif, l'activité de restauration pourra être envisagée entre **7h00 et 23h00**, tous les jours de la semaine.
Toute demande de dépassement de ces horaires devra être compatible avec l'environnement du site et fera l'objet d'un examen spécifique par les services compétents et le bailleur.

4.3 Conditions financières

La location sera consentie en contrepartie d'un loyer mensuel estimé entre 2300 et 3000 taxes et charges comprises (hors consommations d'eau refacturées au réel).

Détail du loyer	**Montant en €**
LOYER COMMERCIAL	2300- 3000
TVA	20%
TAXE FONCIERE COMMERCES TTC/an	5386
TOM TTC /an	1007
ESTIMATION EAU CONSO/mois	312
PROVISIONS CHARGES CHAUFFAGE COMMERCES	250
« PAS DE PORTE » NEGOCIABLE	50 000

En cas de pose de compteurs permettant l'individualisation des charges de chauffage, une facturation basée sur les consommations réelles se substituera au forfait.

Une franchise de loyer de 3 mois maximum à titre d'aide à l'installation est envisageable en fonction des investissements prévus par le porteur de projet.

4.4 *Obligations d'entretien*

Le candidat retenu devra souscrire, à ses frais, l'ensemble des contrats nécessaires au bon fonctionnement et à la conformité de l'exploitation du restaurant. Cela inclura notamment :
– L'entretien des hottes d'aspiration,
– L'entretien des moteurs de VMC et de la centrale de traitement de l'air (CTA),

– L'entretien des extincteurs et des blocs autonomes d'éclairage de sécurité (BAES),
– L'entretien et la vidange régulière du bac à graisse,
– Le recyclage des huiles usagées,
– Les opérations de désinsectisation et de dératisation.
Ces prestations devront être assurées par des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

5 Dossier de candidature

Le présent appel à manifestation d'intérêt s'adresse à tout porteur de projet dans le domaine de la restauration ou autres activités citées en **4.1**

5.1 Visite obligatoire

Les candidats devront impérativement visiter les lieux avant remise de leur dossier complet sur demande formulée à **locations-pro@estensemble-habitat.fr** ou appeler au : 06 30 66 92 62 ou 06.17.87.62.06

6 Date limite de dépôt des candidatures

Les candidatures devront être envoyés à **locations-pro@estensemble-habitat.fr** au plus tard le **07 novembre 2025**

Un accusé réception sera transmis aux candidats.

Calendrier prévisionnel :

Publication de l'Appel à Manifestation d'intérêt	Fin de la remise des candidatures	Analyse des candidatures et sélection – auditions	Désignation du lauréat
09/10/2025	07 novembre 2025	Fin novembre	Début decembre

Signature de bail commercial et prise de possession des lieux – **septembre**

7 Pièce à fournir (format PDF)

- Dossier de candidature annexé
- Statuts sociaux ou associatifs
- Extrait de Kbis de moins de trois mois (si applicable)
- Justification d'éligibilité à l'affectation sociale le cas échéant
- Description des activités, des moyens humains et financiers du candidats
- Budget prévisionnel global 2025-2026-2027
- Expliciter les prévisions financières : détail des hypothèses financières (fréquentation, nombre de couverts, panier moyen, taux d'occupation)
- Source de financements envisagés (financements publics, privés,etc.)
- Stratégie financière pour pérenniser le projet

- Renseignement permettant de juger de l'aptitude à gérer et à exploiter les locaux pour l'usage prescrit par l'appel à projet (capacités techniques et financières[1])
- Attestation de régularité sociale et fiscale
- Bulletin numéro 3 du casier judiciaire de la personne morale candidate ainsi que son représentant légal.

Les candidats s'engagent à répondre avec promptitude, clarté, sincérité et diligence, le cas échéant par écrit, à toute demande d'explication ou d'éclaircissement sur la construction et le fonctionnement de leur modèle financier.

8 Critères de sélection du candidat retenu

Qualité et pertinence du projet d'exploitation

- Clarté, cohérence et originalité de la proposition au regard des objectifs de l'appel à projet
- Pertinence de l'expérience du porteur de projet, notamment son implantation sur le territoire ou sa capacité à s'y inscrire de manière pertinente et durable
- Connaissance du contexte local : compréhension des dynamiques économiques, sociales et culturelles du quartier et du territoire
- Capacité à s'intégrer harmonieusement dans l'environnement immédiat, notamment en lien avec les habitants·e·s, les usages existants et les dynamiques de voisinage
- Complémentarité avec les commerces, services et activités déjà présents sur le secteur
- Adéquation entre la forme juridique de la structure et le projet présenté
- Respect des cadres réglementaires applicables à l'activité envisagée (ERP, hygiène, sécurité, etc.)

Qualité de la proposition financière

- Solidité et cohérence du modèle économique : pertinence des hypothèses (fréquentation, panier moyen, saisonnalité, montée en charge…)
- Qualité du budget prévisionnel : lisibilité des recettes et dépenses, équilibre d'ensemble
- Diversité et sécurisation des sources de financement : part d'autofinancement, apports privés, subventions, mécénat, etc.
- Capacité du porteur à payer « un pas de porte » ; à assurer la viabilité et la pérennité financière du projet sur plusieurs exercices
-

Maîtrise des nuisances et intégration au voisinage :

- Capacité du porteur de projet à prévenir les nuisances potentielles (sonores, olfactives, de circulation ou de propreté), notamment vis-à-vis des logements situés au-dessus des locaux :

[1] *Comptes sociaux des trois derniers exercices + présentation de la structure, moyens humains et financiers + budget mobilisable pour le projet, business plan…)*

- Description des mesures concrètes prévues : dispositifs techniques (insonorisation, extraction/ventilation, etc.), aménagements spécifiques, choix du matériel.
- Gestion des horaires d'exploitation et des pics d'affluence (notamment en soirée).
- Gestion des flux de clientèle, des livraisons et des déchets.
- Prise en compte du voisinage dans la conception même du projet (charte de bon voisinage, médiation, signalétique, etc.).
- Capacité du projet à créer du lien avec les habitants·e·s
- Volonté de participer à la vie du quartier, de favoriser les échanges, les rencontres ou les usages partagés

Engagements en faveur de l'environnement :

- Réduction des déchets (tri, compostage, lutte contre le gaspillage)
- Utilisation de produits locaux, de saison ou issus de circuits courts
- Attention portée à la consommation d'énergie et à l'impact écologique global du projet

Engagements sociaux du projet :

- Accessibilité de l'offre au plus grand nombre (prix, accueil, diversité des publics)
- Création d'emplois ou de partenariats avec des acteurs locaux
- Possibles actions d'insertion, de formation ou d'accueil de publics spécifiques

Fait à Montreuil, le 06/10/2025

Sébastien Jolis
Directeur Général