APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

Pour l'exploitation d'un restaurant et d'une boutique de souvenirs régionaux
au 33, rue Barbet de Jouy, 75007 Paris

DANS LE CADRE D'UNE MISE A DISPOSITION PAR UNE CONVENTION
D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC



Préambule :

À la suite du regroupement des services de la Région Île-de-France à Saint-Ouen-sur-Seine (93) et de la politique de rationalisation immobilière qui a suivi, il a été décidé de conserver l'hôtel particulier historique dans une démarche de valorisation. Le projet prévoit la modernisation et la réhabilitation complète des bâtiments, accompagnées de travaux d'accessibilité pour répondre aux normes en vigueur et offrir des espaces fonctionnels, durables et inclusifs. Cette démarche s'inscrit dans une logique de rénovation urbaine et de préservation du patrimoine, en vue d'une réaffectation future de l'ensemble.

Propriétaire de l'ensemble immobilier du 33, rue Barbet de Jouy, la Région Île-de-France souhaite proposer une convention d'occupation temporaire pour accueillir sur le bâtiment d'entrée une activité de restauration. Ce bâtiment entièrement réhabilité et adapté à l'exercice d'une activité de restauration a une superficie d'environ 288 m². L'objectif est de proposer sur ce site une offre de restauration de qualité, éventuellement associée à la vente de produits régionaux valorisant les savoir-faire et filières locales, sous une marque ou un label « Île-de-France », en cohérence avec les politiques portées par la collectivité.

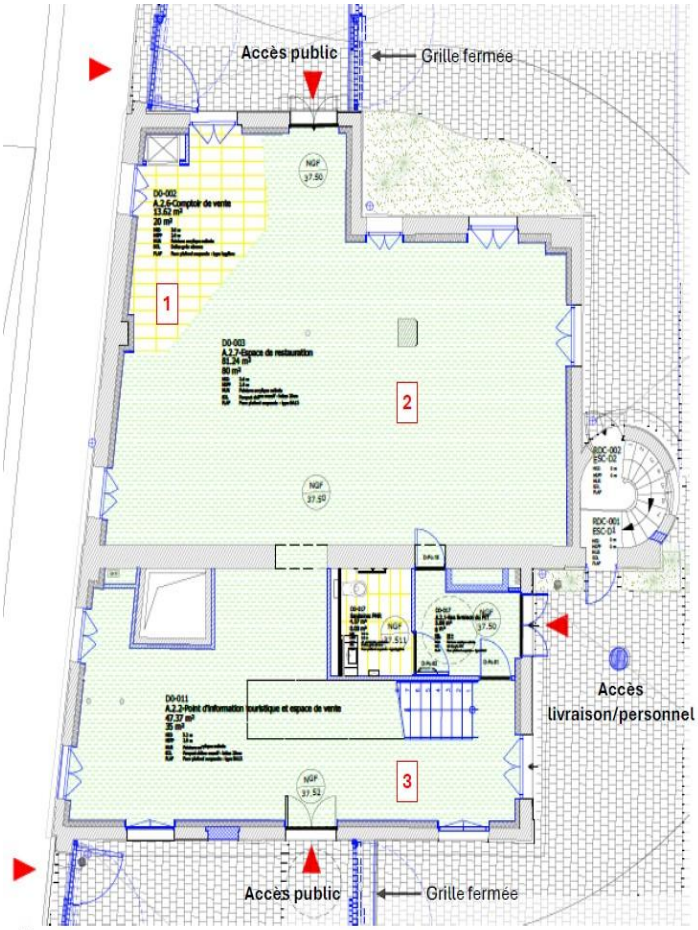
1. **Informations sur l'immeuble :**

1. Localisation :

Situé au 33, rue Barbet-de-Jouy, au cœur du très prisé 7e arrondissement, ce bien bénéficie d'un emplacement premium : à proximité immédiate des transports (métros Duroc et Vaneau) et d'un environnement dynamique mêlant bureaux, ministères, écoles et commerces de qualité. Le secteur, à fort pouvoir d'achat, offre un flux régulier et une clientèle fidèle, idéal pour développer un restaurant dans un cadre à la fois haut de gamme et vivant.



2. Description de l'immeuble :



BÂTIMENT D – RDC

ESPACES DE RESTAURATION ET BOUTIQUE DE PRODUITS D'ILE-DE-FRANCE

FINITIONS

MUR : peinture acrylique satinée
SOL : parquet chêne massif (lattes 20 cm)
PLAFOND : faux-plafond suspendu (type BA13)

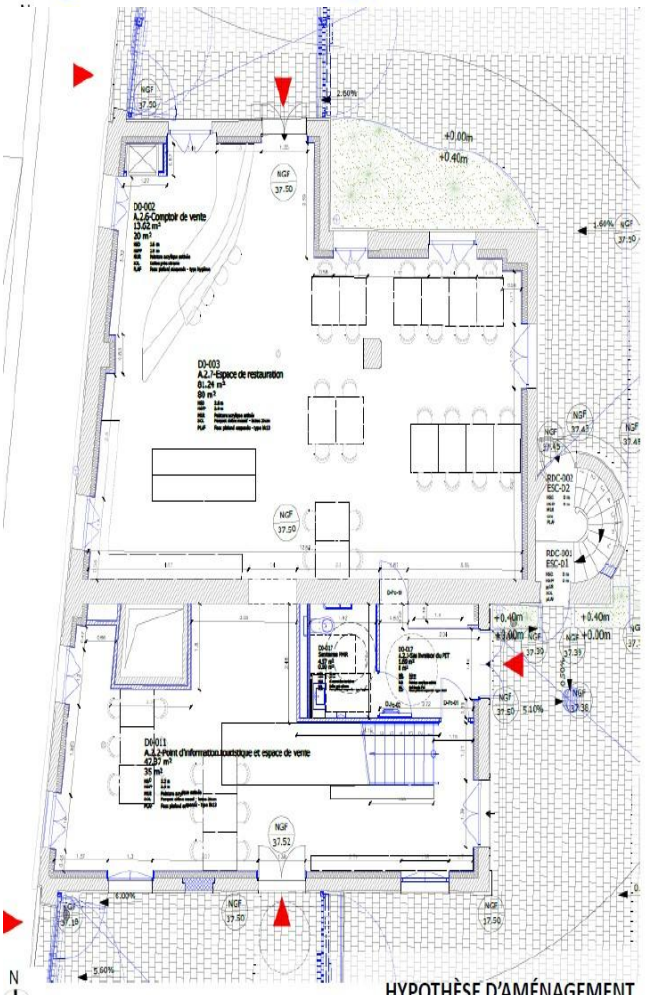
MUR : peinture acrylique satinée (et grès cérame pour les sanitaires)
SOL : dalles grès cérame
PLAFOND : faux-plafond suspendu type hygiène (et type BA13 pour les sanitaires)

RÉPARTITION DES SURFACES

1 - **Comptoir de vente** 15 m²

2 - **Espace de restauration** 81 m² (40 personnes)

3 - **Boutique de produits d'Ile-de-France** 57 m²

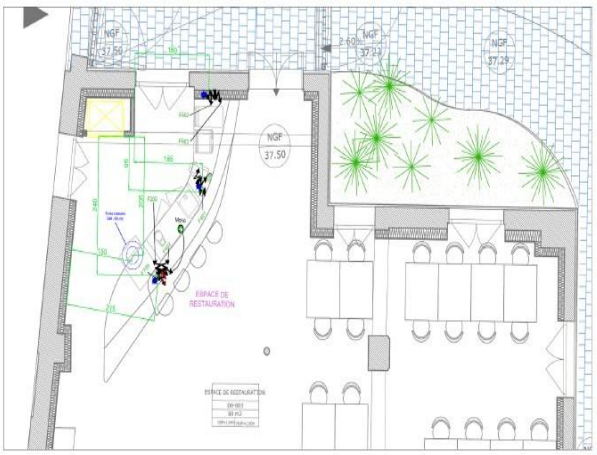


HYPOTHÈSE D'AMÉNAGEMENT

Avec comptoir fourni dans le cadre du projet immobilier, sans équipements

BÂTIMENT D – RDC

ESPACES DE RESTAURATION ET BOUTIQUE DE PRODUITS D'ILE-DE-FRANCE



Plan des attentes - Électricité et plomberie

Câble Tétra : 3 ph 400v + N +T

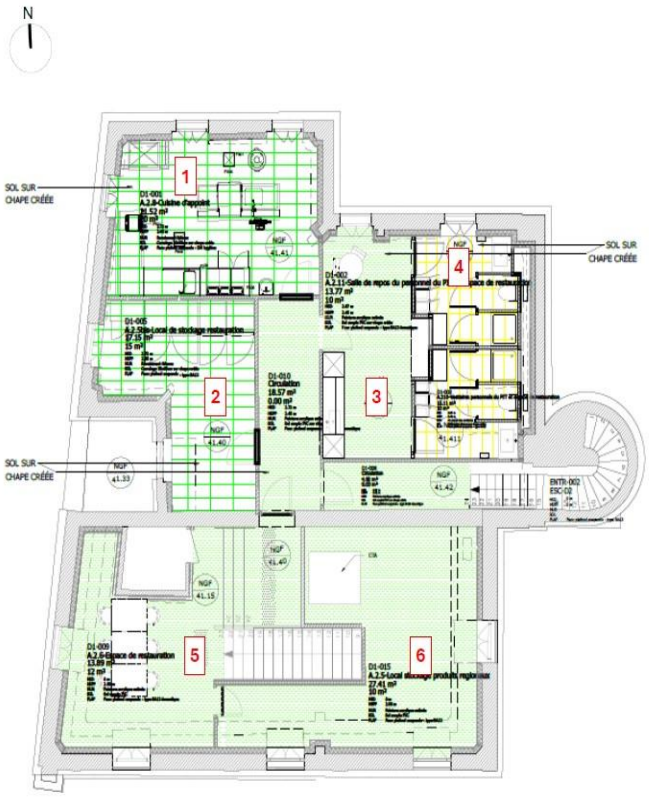
Câble Mono : 1 ph 230v + N +T

PC service Mono : 1 ph 230v + N +T

Eau Usagée Siphonné

Bouche d'extraction (débit 400 m³/h)

Eau Froide



BÂTIMENT D – R+1

ESPACES DE RESTAURATION ET BOUTIQUE DE PRODUITS D'ILE-DE-FRANCE

FINITIONS

MUR : peinture acrylique satinée
SOL : sol souple PVC sur chape crée
PLAFOND : faux-plafond suspendu (type BA13)

MUR : revêtement faïence
SOL : carrelage 30 x 60 cm sur chape crée
PLAFOND : faux-plafond suspendu type hygiène (et type BA13 pour le local stockage)

MUR : peinture acrylique satinée / grès cérame (douches)
SOL : dalles grès cérame sur chape crée
PLAFOND : faux-plafond suspendu (type BA13)

RÉPARTITION DES SURFACES

1 - **Cuisine d'appoint** 22 m²

2 - **Local de stockage restauration** 17 m²

3 - **Salle de repos (personnel boutique et restauration)** 14 m²

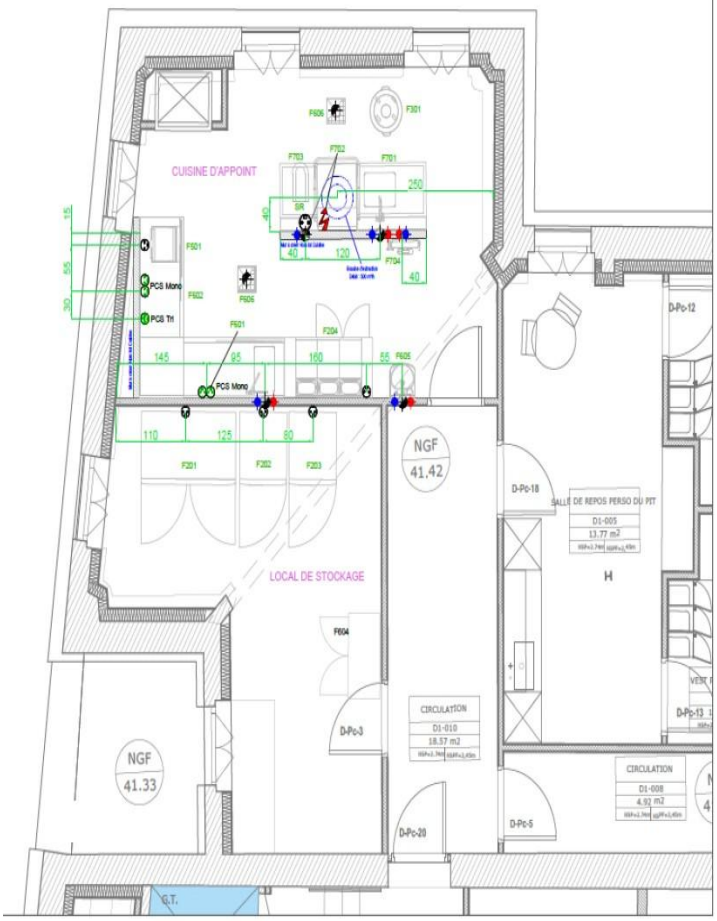
4 - **Vestiaires (personnel boutique et restauration)** 15 m²

5 - **Espace de restauration** 14 m²

6 - **Local de stockage produits régionaux** 25 m²

ÉQUIPEMENTS

Le mobilier dessiné est une hypothèse d'aménagement donc il n'est pas prévu, notamment pour la cuisine d'appoint. Seuls les équipements des sanitaires ainsi que le meuble avec plan de travail et rangements haut/bas situé dans la salle de repos seront livrés.



BÂTIMENT D – R+1

ESPACES DE RESTAURATION ET BOUTIQUE DE PRODUITS D'ILE-DE-FRANCE

HYPOTHÈSE D'AMÉNAGEMENT

Cuisine d'appoint livrée sans équipements

Câble Tétra : 3 ph 400v + N +T

PC service Mono : 1 ph 230v + N +T

Prise Mono : 1 ph 230v + N +T

Eau Usagée

Eau Usagée Haute Temp.

Bouche d'extraction (débit 500 m³/h)

Eau Froide

Eau Chaude

Plan des attentes - Électricité et plomberie

2. Orientations Générales et Objectif de l'AMI

La Région Île-de-France lance le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) afin d'identifier des porteurs de projets capables de développer une activité structurante, innovante et ancrée dans le territoire sur un site emblématique de son patrimoine immobilier, en plein cœur de Paris.

Propriétaire d'un bâtiment d'environ 288 m², adapté à l'exercice d'une activité de restauration, la Région souhaite valoriser ce lieu en y installant une offre de restauration de qualité, éventuellement associée à la vente de produits régionaux estampillés « Île-de-France ». L'objectif est de créer un espace vivant, attractif et représentatif des savoir-faire, filières agricoles et créations locales, en phase avec les politiques régionales de développement économique, d'attractivité, de transition alimentaire et de promotion du patrimoine culturel.

Les projets proposés devront s'inscrire dans une démarche durable et responsable, intégrant des pratiques écoresponsables en matière d'approvisionnement (produits locaux, de saison, bio ou à impact réduit), de gestion des déchets, d'économie circulaire et de sobriété énergétique. La valorisation des produits et artisans d'Île-de-France devra constituer un pilier central de l'offre, tant en restauration qu'en boutique, avec une attention particulière portée à la pédagogie et à la mise en valeur du « made in Île-de-France ».

Il appartiendra au preneur de procéder aux aménagements nécessaires à son activité, dans le respect des contraintes architecturales, patrimoniales et réglementaires du bâtiment. Il devra se conformer à l'ensemble des normes sanitaires, de sécurité et d'accessibilité en vigueur, et solliciter les autorisations administratives requises pour l'exercice de son activité.

Les candidats devront présenter, dans leur dossier, un plan d'aménagement intérieur détaillé (y compris les circulations, les espaces de service et l'agencement du mobilier), accompagné de visuels d'ambiance. Ce projet d'aménagement devra explicitement démontrer le respect du caractère patrimonial du bâtiment et s'inscrire dans une démarche de qualité architecturale. La Région se réserve le droit de demander des ajustements à ce projet avant la signature de la convention d'occupation temporaire.

La convention d'occupation temporaire qui sera conclue avec le lauréat aura vocation à assurer une occupation cohérente, dynamique et pérenne des lieux, en adéquation avec les missions de service public et les objectifs stratégiques de la Région Île-de-France.

.

3. Durée :

Le futur exploitant du restaurant bénéficiera d'une convention d'occupation temporaire du domaine public. La durée envisagée est de 5 ans maximum, renouvelable le cas échéant dans les conditions précisées par la convention d'occupation.

4. Règlement de Consultation :

Cet appel à manifestation d'intérêt a pour objet la mise à disposition du site dans le cadre d'une convention d'occupation temporaire du domaine public.

Il ne constitue ni un contrat de la commande publique, ni une procédure de sélection en vue de la conclusion d'un tel type de contrat. La Région se réserve la possibilité de ne pas donner de suites à cette consultation ou de la clôturer avant la date indiquée à l'article 4.

L'emplacement mis à disposition appartient au domaine public, lequel n'autorise pas le bail commercial.

Cette convention d'occupation est personnelle. Elle ne peut être cédée, de même que la gestion du restaurant ne peut être confiée à un tiers

La redevance, pourra comporter une part fixe et une variable proportionnelle au chiffre d'affaires réalisé par le preneur sur le site. Cette redevance, dans toutes ses composantes, sera définie en lien

avec les services de France Domaine, au regard notamment :

- du projet porté par le candidat et des fruits susceptibles d'être générés par son activité ;
- du niveau et du type d'investissements réalisés sur le site ;
- de la proposition de redevance formulée par le candidat.

La Région Île-de-France assurera les grosses réparations, conformément à l'article 606 du code civil.

L'entretien courant, la maintenance et l'ensemble des travaux nécessaires au fonctionnement de l'activité seront à la charge du preneur. Celui-ci s'acquittera également de tous les impôts et taxes, directs ou indirects, relatifs à l'immeuble pendant toute la durée du bail.

5. Déroulement de la Procédure

La publicité du présent appel à manifestation d'intérêt est assurée sur : site www.ile-de-france.fr

Il s'adresse aussi bien à des acteurs privés (particuliers, sociétés, fondations…) que publics (opérateurs, collectivités…), intéressés par la valorisation de ce site sous réserve qu'ils soient en capacité d'assurer le développement et la pérennisation d'une activité dans les conditions présentées à l'article 2.

La constitution de groupement d'acteurs privés, publics ou mixtes est acceptée.

Les demandes d'accès à la documentation technique et les rendez-vous de visite sont accessibles par mail à gestionpatrimonialeMAJI@iledefrance.fr *(indiquer la Référence « AMI BARBET » en objet).*

Visites :

Le site étant actuellement en chantier, une visite sur place ne pourra être organisée qu'après une première phase de sélection, en fonction de l'avancement des travaux. Seuls les plans et documents techniques seront mis à disposition des candidats dans un premier temps.

Contenu et Remise des offres :

Les candidats sont invités à remettre leur dossier de candidature au plus tard le **30 novembre 2026 à 17H00.**

Ce dossier devra comporter, a minima et sous peine d'irrecevabilité, les éléments suivants :

- Une note de présentation de la structure porteuse, précisant ses statuts, son régime juridique, ses références dans le domaine de la restauration, du commerce de détail ou de l'animation de lieux culturels et patrimoniaux, ainsi que les deux derniers bilans d'activité pour les structures privées ou, le cas échéant, un justificatif d'expérience équivalent pour les structures en création.
- Une attestation d'absence de procédure collective en cours ou récente (moins de 5 ans), délivrée par le greffe du tribunal compétent.
- Une note descriptive détaillée du projet
- Une annexe relative à la qualité, la sécurité et l'environnement permettant d'apprécier les mesures environnementales envisagées, notamment au regard du décret tertiaire et du respect des droits sociaux.
- Un plan pluriannuel prévisionnel (3 à 5 ans)
- En annexe, tout élément pertinent complémentaire : maquettes, visuels d'ambiance, lettres d'intention de partenaires (producteurs, artisans, associations), ou références de projets similaires réalisés.

6. Modalités et procédure de sélection des candidatures :

La conclusion effective d'une transaction à l'issue de cet AMI demeure conditionnée à une

délibération de l'exécutif régional approuvant le choix du candidat et les conditions substantielles de la contractualisation envisagée. Un avis de valeur locative sera également sollicité auprès des services domaniaux conformément à la réglementation en vigueur.

Une première sélection des projets sera effectuée par une commission ad hoc composée de représentants de la Région Ile-de-France, agents et/ou élus, qui effectuera une première notation en fonction :

- **Qualité de l'offre de restauration et adéquation du projet aux spécificités du site et à la vocation régionale** : le projet doit s'inscrire dans un cadre urbain exigeant et valoriser l'image de la Région Île-de-France, en proposant une offre de restauration et éventuellement de vente de produits régionaux de qualité, innovante, accessible et cohérente.

- **Ancrage territorial et valorisation du patrimoine régional :** le projet doit démontrer un engagement fort dans la mise en valeur des savoir-faire, produits et artisans d'Île-de-France, à travers des partenariats concrets, une offre pédagogique ou culturelle, et une animation du lieu qui en fasse un espace vivant et représentatif du « made in Île-de-France ».

- **Pérennité économique, environnementale et sociale du projet :** le dossier doit présenter une structure financière solide, des pratiques écoresponsables (décret tertiaire, gestion des déchets, approvisionnement durable), de l'accessibilité pour tous les publics, une expérience avérée du porteur dans la restauration ainsi que la composition et l'effectif de l'équipe projetée pour le fonctionnement du restaurant. Son équilibre financier est également évalué à travers la redevance proposée (fixe et variable motivée), la capacité à générer une activité réelle, la cohérence du modèle économique et le caractère abordable des prestations proposées.

La Région pourra ensuite proposer une seconde phase constituée d'entretiens individuels et de compléments écrits visant à la sélection finale du projet au vu des critères cités ci-dessus.

La Région se réserve le droit à l'issue de cette procédure de sélection, de contractualiser avec un candidat ou de déclarer cet AMI sans suite. Une réponse écrite sera apportée à chaque candidat à l'issue de ces phases de consultation afin de lui indiquer les suites réservées à sa candidature. Les frais liés à la candidature à cet AMI ainsi que, par la suite et le cas échéant, ceux nécessaires à l'établissement des actes en la forme authentique seront exclusivement supportés par le lauréat.