



## COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION EXTRA-MUNICIPALE D'ANALYSE DES OFFRES EN VUE DE L'ATTRIBUTION DES ESPACES PERMANENTS A LOUER DE LA FRICHE RÉUNION DU 11 JUIN 2024

	Présents	Excusés	Absents
<b>Élus :</b>			
Bernard Uthurry	X		
Marie-Lyse Bistué	X		
Sami Bouri	X		
Brigitte Rossi	X		
Flora Laperne	X		
Philippe Garroté	X		
Saïd Souita	X		
Laurence Dupriez			X
<b>Citoyens :</b>			
Sylvaine Sallet	X		
Danièle Chrestia	X		
Florian Garcia	X		
Lucie Bugat	X		
Isabelle Gavard	X		
Lucie Laytou	X		
Alexandra Kassubeck		X	
<b>Techniciens :</b>			
Laurent Paris	X		
Natacha Crampé	X		
Claire Seguin	X		
Thomas Class	X		
Corinne Paris	X		

À l'issue du processus de recrutement facilité par le cabinet RESHURA, les membres de la commission extra-municipale à voix délibérative (citoyens et élus) ont noté les offres proposées par Benoit Bryon d'une part et Eva Kopping et Benoît Martin, d'autre part.

Rappel des critères de notation établis collégialement par les membres de la commission extra-municipale :

- Viabilité et pérennité économique du projet: expérience, modèle économique, offre tarifaire adaptée à la cible – 35 points,
- Un concept de restauration s'articulant avec le territoire, le projet de "la friche" et les occupants du lieu – 27 points,
- Un concept de restaurant éco-responsable, locavoriste et chaleureux – 26 points,
- Un concept de restauration populaire, animé et festif – 12 points.

## **I. Notation des deux candidats**

### **Projet de Benoît Bryon : 1003 points.**

- Viabilité et pérennité économique du projet : expérience, modèle économique, offre tarifaire adaptée à la cible – 285 points,
- Un concept de restauration s'articulant avec le territoire, le projet de "la friche" et les occupants du lieu – 302 points,
- Un concept de restaurant éco-responsable, locavoriste et chaleureux – 285 points,
- Un concept de restauration populaire, animé et festif – 131 points.

### **Projet d'Eva Kopping et Benoît Martin : 1141 points.**

- Viabilité et pérennité économique du projet : expérience, modèle économique, offre tarifaire adaptée à la cible – 409 points,
- Un concept de restauration s'articulant avec le territoire, le projet de "la friche" et les occupants du lieu – 289 points,
- Un concept de restaurant éco-responsable, locavoriste et chaleureux – 332 points,
- Un concept de restauration populaire, animé et festif – 111 points.

## **II. Analyse qualitative des deux candidatures**

De l'avis de tous et de toutes, la démarche entreprise a été vécue comme un chemin positif à la découverte des deux candidats, appuyée sur une grille de notation qui a permis d'établir une analyse factuelle.

### **Projet de Benoît Bryon :**

#### Les points positifs

L'esprit de « la friche » est incarné dans le projet de restauration : solidarité, fraternité.

Un beau projet d'économie sociale et solidaire.

Un projet souple, inspirant et très bien illustré.

Une graine qui mérite de germer.

Un projet qui a mûri au fil des sessions.

Création de plats végétariens à partir de produits locaux (« bon et original »).

#### Les pistes d'amélioration

Un plan financier très optimiste basé sans doute trop sur des subventions.

Un projet qui est économiquement risqué sur la durée.

Un fonctionnement organisé autour de personnes bénévoles non connues à ce jour.

Questions de régularité du service rendu, attendu par les usagers et citoyens.

Absence de formation et d'expérience dans le milieu de la restauration.

Offre non adaptée pour les personnes ne disposant que de très peu de temps lors des repas.

#### Préconisations de la commission

Le projet de cantine populaire est en cours de maturation et ne mérite qu'à éclore. A ce stade, il n'est pas en capacité de répondre aux attendus de l'appel à candidatures mais il semble souhaitable pour les membres de la commission qu'il puisse prendre le temps de germer. L'initiative participative est forte et pourrait être accompagnée par la Commune dans un autre lieu à identifier, dont certains indiquent qu'il faut qu'il soit en centre-ville, au cœur de la ville.

Il sera proposé au porteur de projet de réfléchir à lancer son initiative. A relier sans doute à d'autres initiatives en cours sur le territoire. La friche est un lieu, certes, mais avant tout un état d'esprit, qui peut tout à fait s'incarner en complément, « hors les murs ».

## **Projet d'Eva Kopping et Benoît Martin :**

### Les points positifs

Des expériences solides et un professionnalisme démontré,  
Un prévisionnel prudent et solide,  
Travail autour de la valorisation des produits locaux de qualité,  
Possibilité d'accueillir des publics divers : menu du jour, portions apéro, café la journée,  
menu du soir, formule du dimanche, soirée plat unique à 10€.  
Une volonté de créer un lieu convivial et de partage.  
Un choix de produits assumés, culinairement parlants.

### Les pistes d'amélioration

Un « esprit friche » à cultiver, notamment en synergie avec les autres occupants permanents  
Attention à veiller à une offre tarifaire adaptée aux petites bourses et ce, à tous moments de  
la semaine.  
Un projet de restauration classique par rapport à l'autre projet, original dans son concept.

### Préconisations de la commission

Penser une option de menu plus légère et végétarienne les dimanches.  
Penser un dispositif/une offre pour limiter les cloisonnements et consommer les produits des  
kiosques et du restaurant sur une même table.

**La commission acte l'attribution de l'espace restauration à Eva Kopping et Benoît Martin.**

**La Commune s'engage à accompagner Benoît Bryon dans la concrétisation de son projet, notamment en le mettant en relation avec des acteurs potentiels (acteurs associatifs et acteurs publics).**

**Lucie Bugat et Sami Bouri recevront les deux candidats pour exposer les conclusions de la commission.**

A OLORON STE-MARIE, le 21 juin 2024