

Nombre de
Conseillers :

en exercice : 29

présents : 18

pouvoirs : 9

OBJET :

**CHAUMIÈRE DU
CERVELAS 2025 -
CONVENTION
D'OCCUPATION
TEMPORAIRE DU
DOMAINE PUBLIC
POUR UN SERVICE
DE RESTAURATION**

EXTRAIT DU REGISTRE DES
DELIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Délibération n° 2025-22

L'an deux mil vingt-cinq,

le : **Lundi 31 mars**, à vingt heures trente,

le Conseil Municipal de la commune de L'AIGLE

dûment convoqué, s'est réuni en session ordinaire, à la Mairie,
sous la présidence de Monsieur Philippe VAN-HOORNE, Maire.

Date de convocation du Conseil Municipal : 25 mars 2025.

PRESENTS : M. Philippe VAN-HOORNE, M. Pascal GUEUGNON, Mme Sylvie CHAUVEL-TRÉPIER, M. Didier COUSIN, M. Jean-Marie GOUSSIN, Mme Nathalie LENÔTRE, M. Lionel GONNET, Mme Mireille NOGUET, Mme Nelly VIVIEN, Mme Nicole GONDOUIN, M. Abdellah LHESSANI, Mme Marie-José MARTIN, Mme Christine CHATEL-THIEULART, M. Pascal SAMSON, M. Mickaël MESNIL, Mme Isabelle CLOUCHÉ, M. Michel CAILLOT et Mme Corine LE BLÉVEC.

Absents ou excusés : Mme Maryse BRIANCEAU qui a donné pouvoir à Mme Nathalie LENÔTRE, M. Jean-Luc PAULHE qui a donné pouvoir à M. Pascal GUEUGNON, Mme Fleur GOSSELIN qui a donné pouvoir à M. Pascal SAMSON, Mme Charlène RENARD qui a donné pouvoir à M. Didier COUSIN, M. Cédric COQUELIN qui a donné pouvoir à M. Lionel GONNET, M. Serge DELAVALLÉE qui a donné pouvoir à Mme Corine LE BLÉVEC, M. Philippe RONDEL qui a donné pouvoir à M. Michel CAILLOT, Mme Lucie CLOUARD qui a donné pouvoir à Mme Isabelle CLOUCHÉ, Mme Alexandra BRACQUE qui a donné pouvoir à Mme Nicole GONDOUIN, M. Stéphane CLOUET et M. Gérard LATINIER.

Madame Corine LE BLÉVEC a été nommée Secrétaire de Séance.

Dans le cadre des festivités du weekend de l'Ascension, du 29 mai au 1^{er} juin 2025, un service de restauration sera proposé.

La salle Michaux, dite Chaumière du Cervelas, sera alors mise à disposition d'un traiteur pour l'exercice d'une activité de bar-restauration. Cette mise à disposition s'effectuera au travers d'une convention de mise à disposition du domaine public.

Des professionnels de la restauration ont été sollicités, cependant, les délais d'organisation étant très courts, seule l'entreprise SAS HDF, sous l'enseigne « Le Comptoir de Bec'Ham » a manifesté un intérêt pour exploiter le service restauration durant l'Ascension 2025.

L'autorisation serait délivrée pour la durée du week-end de l'Ascension 2025. Une redevance doit être perçue en vertu du principe général de non gratuité. Le montant défini versé par l'entreprise SAS HDF à la Ville de L'Aigle se porterait à 1 000 €.

*Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré,
A l'unanimité,*

- *AUTORISE Monsieur le Maire à signer la convention
d'occupation temporaire du domaine public avec
l'entreprise SAS HDF et tous documents afférents à ce
dossier.*

Fait et délibéré les jour, mois et an susdits,
Au registre sont les signatures,
Pour copie certifiée conforme,
Le Maire,



Philippe VAN-HORNE

**CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC
POUR L'EXPLOITATION D'UN SERVICE RESTAURATION A
LA « CHAUMIERE DU CERVELAS »**

ENTRE LES SOUSSIGNÉS

Raison sociale : Ville de L'Aigle
N° SIRET : 216 102 145 000 10
Adresse : Place Fulbert de Beina – 61300 L'Aigle
Tel : 02.33.84.44.44
Courriel : accueil@ville-laigle.fr
Représentée par : M. Philippe VAN-HOORNE, Maire de L'AIGLE
Agissant en qualité de propriétaire de la salle,

Ci-après dénommée « LE PROPRIÉTAIRE », d'une part

ET

Raison sociale : SAS HDF, sous l'enseigne « Le Comptoir de Bec'Ham »
N° SIRET : 852 790 310
Adresse : 29, rue de Bec'Ham 61300 L'AIGLE
Tel : 06 06 76 48 72
Courriel : blain.pascal@outlook.com
Représentée par : Monsieur Pascal BLAIN

Ci-après dénommée « L'OCCUPANT », d'autre part

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 – Objet de la convention

Mise à disposition de la salle Jacques Michaux afin d'y exploiter une activité bar/restauration du jeudi 29 mai au dimanche 1^{er} juin 2025, durant le week-end de l'Ascension. Le service s'effectuera sous la forme d'un self avec un ou plusieurs points de retrait des plats.

Article 2 – Désignation des locaux

La salle Jacques Michaux se situe sur le site du Grû, Avenue Comtesse de Ségur, 61300 L'Aigle.

Les locaux et installations comprennent :

- une salle de restauration d'une surface de 640 m² ;
- un meuble bar, installé dans la salle ;

- une extension devant la salle d'une surface de 64 m² comprenant un hall d'entrée de 30 m² ainsi que des sanitaires femmes et hommes chacun équipé Personne à Mobilité Réduite ;
- un espace barbecue avec barbecue et abri ;
- la vaisselle et les plateaux repas (voir annexe 2) ;
- un espace cuisine équipé des éléments suivants : de 2 fours de remise en température – 1 four mixte-1 fourneau 4 feux électriques sur four GN1-2 armoires positive 2P-1 armoire négative 1 P
- d'une laverie équipée d'un lave-vaisselle ;
- les chaises et tables en nombre suffisant ;
- un espace bar équipé de 2 points d'eau et de 2 armoires positives ;
- le décor floral de la salle en dehors des tables elles-mêmes ;
- un chalet, à usage de vestiaires pour les serveurs ;
- 4 tonnelles 3m x 3m blanches sans côtés pour la terrasse ;
- une terrasse extérieure (plancher fourni par les services techniques) ;
- un local de réserve, situé dans l'enceinte de la salle Michaux ;
- un abri extérieur pour l'installation des friteuses ;
- un accès WIFI, notamment pour les paiement par TPE.

Le complément pour le service (petites assiettes, contenants, nappes et serviettes...), les friteuses, les vitrines réfrigérées et tout le nécessaire pour le bar devront être fournis par l'occupant.

Article 3 – Vente d'alcool

L'occupant devra être titulaire d'une licence en accord avec la législation lui permettant la vente d'alcool correspondante à ladite licence.

Article 4 – Durée

Le propriétaire confiera la gestion et l'exploitation de « la Chaumière du Cervelas » (restaurant et bar) pour la durée de la fête de l'Ascension du jeudi 29 mai 2025 au dimanche 1er juin 2025. L'occupant pourra avoir accès aux lieux à compter du lundi 26 mai 2025.

Article 5 – Investissements

Les biens immeubles nécessaires au fonctionnement sont propriété de la Ville de L'Aigle. L'occupant devra les tenir et les rendre en bon état.

Article 6 – Conditions d'exploitation

L'autorisation d'occupation concerne les activités suivantes :

- débit de boissons ;
- restaurant self-service.

L'occupant ne pourra engager la responsabilité du propriétaire pour tous aléas éventuels liés à l'exploitation.

L'occupant devra :

- assurer l'entretien et la restitution en l'état du matériel fourni par le propriétaire ;
- assurer le nettoyage journalier du local (intérieur + extérieur), y compris les toilettes plusieurs fois par jour ;
- maintenir en bon état de propreté la parcelle de la terrasse concédée en effectuant un ramassage des déchets laissés par la clientèle ;
- s'assurer des règles de sécurité sur la terrasse et de l'image qu'elle dégage qui doit être représentative de la Ville ;
- respecter les consignes de tri sélectif tant côté cuisine que côté salle de restauration.

Article 7 – Obligations de l'occupant

L'occupant devra se conformer aux obligations suivantes :

- un service à mi-journée (du jeudi au dimanche) et un service du soir (du jeudi au samedi) ;
- le service s'effectuera sous la forme d'un self-service, c'est-à-dire que, les consommateurs se présenteront au point retrait des entrées, plats et desserts afin de composer leur menu. Ils se dirigeront ensuite vers l'encaissement ;
- en contrepartie de l'achat de repas, les consommateurs se verront remettre 1 ticket (de couleurs différentes chaque jour pour les adultes et pour les enfants) ;
- la fourniture de serviettes en papier et de nappes ;
- la fourniture des ustensiles nécessaires à la cuisson, charbon de bois pour le barbecue, friteuses, huiles, linges etc... ;
- la fourniture du matériel nécessaire à la conservation des aliments pour le self-service ;
- les moyens de stockage des denrées ;
- les moyens de transport des denrées ;
- le personnel de service sera recruté par l'occupant et sous sa seule responsabilité ;
- les poubelles et sacs poubelles sont à la charge de l'occupant ;
- le nettoyage des locaux chaque soir ; locaux rendus en leur état de propreté initial, une fois la manifestation achevée ;
- la décoration de la salle ;
- l'aménagement d'une terrasse (plancher fourni par les services techniques).

Le propriétaire s'engage à installer un plancher servant de terrasse et à fournir des tonnelles abritant celle-ci.

L'occupant devra se conformer au règlement ainsi qu'aux prescriptions applicables à l'intérieur de la salle Michaux (voir annexe 1).

Article 8 – Restauration

La Ville de L'Aigle entend maintenir une restauration traditionnelle normande autour du cervelas aiglon, spécialité régionale.

Le repas complet sera composé comme suit :

- Adultes : entrée, cervelas aiglon-frites ou plat alternatif, 1 dessert et un morceau de pain.
- Enfants : jambon-frites, un dessert.

Une alternative au cervelas aiglon devra être proposée par l'occupant chaque jour.

L'entrée, le plat et le dessert seront proposés individuellement et le consommateur pourra composer son menu à sa convenance.

Les décorations devront respecter les normes de sécurité en vigueur.

L'animation de la chaumière est gérée par la Ville de L'Aigle et les droits de la SACEM seront pris en charge par cette dernière.

La Ville de L'Aigle met en place un jeu permettant de remporter des lots. En contrepartie de l'achat d'un repas, les consommateurs se verront remettre un ticket, à compléter avec leurs coordonnées, leur permettant de participer au tirage au sort. Les tickets adultes et enfants seront conservés dans des urnes différentes chaque jour. Le tirage au sort sera effectué la semaine suivant la manifestation.

Article 9 – Restauration personnel municipal

La Ville prend à sa charge la restauration du personnel municipal qui travaille durant la manifestation. Cette dernière émettra des tickets que les agents devront présenter à l'occupant en contrepartie d'un repas ou d'une boisson. A l'issue de la manifestation, l'occupant devra fournir une facture à la mairie accompagnée des tickets correspondants.

Article 10 – Tarification

Le prix du repas complet, hors boissons, est fixé impérativement à 12 € pour les adultes et 10 € pour les enfants de moins de 10 ans.

L'occupant devra transmettre la liste des boissons alcoolisées et non alcoolisées qui seront servies ainsi que leurs tarifs.

Article 11 – Communication

La Ville de L'Aigle se charge de la communication autour de la restauration faite à la Chaumière du Cervelas. L'occupant est également autorisé à faire sa publicité.

Article 12 – Conditions financières

Pour l'exécution de ses prestations, l'occupant est tenu de verser au propriétaire une redevance s'élevant à 1 000 € TTC. La commune émettra un titre de recettes à l'issue de la manifestation.

Article 13 – Documents à transmettre

L'occupant devra transmettre les pièces suivantes :

- le présent document daté et signé,
- un extrait Kbis,
- une attestation d'assurances précisant les activités couvertes.

Article 14 – Mise à disposition de la salle

La salle Michaux sera livrée à l'occupant le lundi 26 mai 2025, chaises et tables installées par les Services Techniques Municipaux. Elle sera rendue propre le lundi 02 juin 2025 à 18h au plus tard. Un état des lieux d'entrée sera effectué lors de la remise des clés et lors de la restitution de la salle (voir annexe 3).

Article 15 – Commission de sécurité

La salle Michaux est une salle polyvalente prévue pour l'accueil du public, il n'est pas nécessaire de solliciter le passage de la commission de sécurité. Pour autant, l'occupant n'est pas être exonéré des pièces justifiant la mise aux normes de son matériel.

Article 16 - Assurances

L'occupant devra fournir une attestation d'assurances précisant, pour la période, son activité de traiteur (éventuellement débit de boissons licence IV) ainsi que :

- la responsabilité civile ;
- les risques locatifs du bâtiment liés à son exploitation ;
- les marchandises entreposées dans les locaux ;
- le matériel et le mobilier professionnels lui appartenant.

La Ville, propriétaire des murs, garantit uniquement les risques du propriétaire. L'occupant devra assurer les risques locatifs dus à son exploitation commerciale.

Le propriétaire se dégage de toute responsabilité relative à la perte ou vol du matériel ou marchandises.

L'occupant devra satisfaire à toutes les charges administratives et de police imposées par les lois et les règlements.

Article 17 - Litiges

En cas de litige portant sur l'exploitation de la présente convention, les parties conviennent de s'en remettre à l'appréciation du TA de CAEN après épuisement des voies amiables.

Article 18 - Comptabilité

L'occupant devra :

- tenir une comptabilité dans les formes de droit, distincte de ses autres activités éventuelles ;
- remettre un ticket numéroté à la clientèle (adultes et enfants). Le numéro de ticket servira au tirage au sort organisé par la Ville de L'Aigle.
- sous sa responsabilité, respecter et faire respecter toutes règles du droit du travail, en matière d'emploi, d'horaires du personnel, d'hygiène et de sécurité et, d'une manière générale, de toute législation ou réglementation relative à cette catégorie d'exploitation, y compris l'adhésion à la convention collective correspondante.

Article 19 – Fin d'exploitation

L'occupant devra obligatoirement transmettre au propriétaire un bilan financier de la manifestation incluant la partie restauration et la partie bar.

Article 20 – Pénalités

La convention prévoira une majoration de 10% de la redevance pour tout manquement aux obligations figurant aux articles 7 et 18.

Article 21 – Déclarations générales

L'occupant devra :

- ne pas être en état d'insolvabilité ;
- être inscrit au répertoire du commerce ;
- faire toutes les démarches et autorisations préalables nécessaires à l'exercice de toutes ses activités.

L'occupant devra respecter les lois et règlements en vigueur afférents à ses activités.

Fait à L'Aigle, en 2 exemplaires, le

Pour la Ville de L'Aigle,

Pour la SAS HDF,

**Le Maire de L'Aigle,
Philippe VAN-HOORNE**

Pascal BLAIN

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DE LOCATION

- Veiller à NE RIEN ACCROCHER ou COLLER AUX MURS ;
- Les locaux ne doivent pas être utilisés pour un hébergement de nuit ;
- Les appareils de chauffage ne doivent pas être recouverts ;
- L'utilisation de multiprises électriques est strictement interdite ;
- Interdiction de fumer ou d'utiliser des matériaux inflammables pour les décorations (tentures, rideaux...).

Vous voudrez bien vous munir de :

- Sacs poubelles, torchons, éponges, produits ménagers.

Cuisine/Plonge :

Pour le four et le lave-vaisselle, lire attentivement la notice pour la bonne utilisation et le bon fonctionnement des appareils.

Grande salle :

La salle est louée pour un maximum de **250 personnes (repas ou buffet) et de 320 personnes (réunion ou vin d'honneur)**.

Toutes les portes de la grande salle doivent être ouvertes et accessibles ainsi que les battants des petites salles. Il est impératif de pouvoir communiquer d'une salle à une autre, le passage ne doit pas être bloqué, rien devant, rien derrière.

Avant de quitter les lieux :

Bien veiller à ce que toutes **les portes et fenêtres soient fermées**, et **les lumières éteintes**.

Mettre **les bouteilles** dans les conteneurs appropriés à l'entrée du Grû.

Mettre **les sacs poubelles** dans le bac à roulettes de la Ville de L'Aigle.

IMPORTANT : Restituer les clés après l'état des lieux effectué avec un agent des services Municipaux.

Extérieur :

Après 22 heures veiller au respect des riverains en évitant tous bruits (éclats de voix, klaxons...).

RAPPEL MÉNAGE :

Faire impérativement le ménage dans la cuisine, la plonge, la grande salle, la scène et le hall d'entrée sans oublier les toilettes.

En cas de problème, consulter le tableau d'information (dans le hall d'entrée). **Vous pouvez également joindre l'Adjoint de permanence au 06 87 90 80 66.**

La non application du présent règlement engage la responsabilité du locataire.

Location du : 26 mai 2025 au 2 juin 2025

Fait le :	Signature de l'occupant Précédée de la mention « lu & approuvé »
-----------------	---

MISE A DISPOSITION DE LA VAISSELLE

DESIGNATION	QUANTITÉ DEMANDÉE	QUANTITÉ DONNÉE	QUANTITÉ RENDUE	QUANTITÉ CASSÉE OU NON RENDUE
Assiettes plates	400			
Fourchettes	400			
Couteaux	400			
Petites cuillères	400			
Grandes cuillères	20			
Louches	7			
Verres à pied 14 cl	100			
Verres « à cidre »	400			
Flûtes à champagne	100			
Tasses à café	270			
Pichets à eau	20			
Seaux à champagne	9			
Plateaux	450			

Complément d'information :

Fait le :	Signature de l'occupant Précédée de la mention « lu & approuvé »
-----------------	--

ÉTAT DES LIEUX SALLE MICHAUX

DESIGNATION	ENTRÉE	SORTIE
WC	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :
Grande Salle	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :
Cuisine <i>(partie cuisson)</i>	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :
Cuisine <i>(partie lavage)</i>	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :
Scène	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :	<input type="checkbox"/> Bon état <input type="checkbox"/> Mauvais état – <u>observations</u> :
CLEFS DE LA SALLE	Signature :	Signature :

