

# Saint-Emiland cherche son repreneur : candidatez pour le bar-restaurant-épicerie multiservices



## Appel à Manifestation d'Intérêt


Date de publication : 2 février 2026

Dépôt des candidatures avant le 30 mars 2026 à 23 H 00



MAIRIE DE SAINT-EMILAND

# 1. CONTEXTE


 La commune de Saint-Emiland relance un établissement stratégique : Au Petit Plaisir, bar–restaurant, épicerie de dépannage et services essentiels (presse, FDJ, colis...).

Depuis l'été 2024, le bar-restaurant de Saint-Émiland a cessé son activité, entraînant la disparition d'un service de proximité essentiel à la vie du village. Consciente de son rôle structurant pour la population et de son impact sur l'attractivité locale, la municipalité s'est engagée en faveur de sa relance.

La commune a acquis les murs, le fonds de commerce, la Licence IV ainsi que la plupart du matériel et des équipements nécessaires. En cours de rénovation, l'établissement offrira dès l'automne 2026 un cadre fonctionnel et immédiatement exploitable.


Par cet Appel à Manifestation d'Intérêt, la commune souhaite identifier un exploitant prêt à développer un projet viable et durable, afin de redonner vie à ce lieu central et de maintenir une offre de services indispensable aux habitants et pour laquelle ils sont en attente.


## 2. SAINT-ÉMILAND EN BREF

 Situation : En Bourgogne, dans le département de Saône-et-Loire, à proximité des vignobles beaunois et des grands espaces du Morvan.

Sur l'axe très fréquenté Chalon-sur-Saône – Autun, à 15 min d'Autun et du Creusot à 40 min de Chalon-sur-Saône, et à 30 minutes de Beaune.

 Population : 335 habitants

 Cadre naturel & patrimonial attractif

 Tourisme : gîtes, cyclistes, randonneurs, camping-caristes



Saint-Émiland bénéficie d'un environnement calme, authentique et d'un bassin de vie accueillant mais dépourvu d'offre de bar-restaurant. Le projet répond à une forte attente locale.

# 3. UN PROJET STRATÉGIQUE

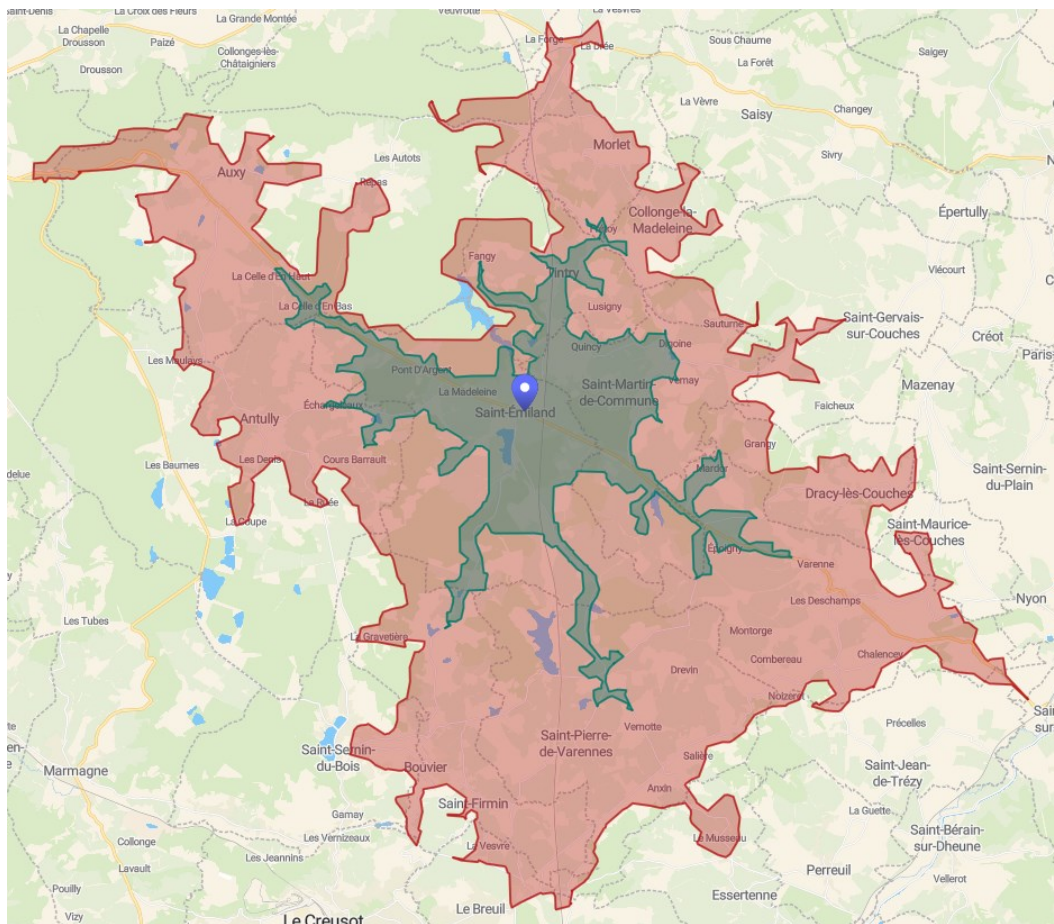
🚩 Objectif : créer un véritable lieu de vie convivial et multiservices.

Le futur établissement deviendra un espace de convivialité, un service de bar-restaurant apprécié et un point multiservices du quotidien.

## 🌀 Une zone de chalandise portée par la proximité et les flux quotidiens

Pour l'activité de bar-restaurant, la zone de chalandise retenue a été calculée sur un trajet de 5 à 7 minutes en voiture le midi et 10 à 12 minutes le soir. L'établissement se situe au cœur d'un bassin de vie compact.

La carte isochrone met en évidence une clientèle qui rejoint aisément le site depuis **12 communes**, sans détour ni perte de temps.



Temps d'accès en voiture (courbe isochrone)

- 12 minutes
- 6 minutes

## 3 203 ménages : un marché solide

Le territoire rassemble une population répartie entre :

- **Zone primaire : 229 ménages**, résidents immédiats et réguliers
- **Zone secondaire : 2 974 ménages**, clientèle élargie mais proche

Un vivier suffisant pour faire vivre un établissement multiservices.

## Un profil de clientèle favorable

**Population** : 34,9 % ont 60 ans et plus, recherchant proximité, services et convivialité ; 27 % ont moins de 30 ans, assurant une fréquentation intergénérationnelle. Taille moyenne des ménages : 2,2 personnes.

**Emploi et entreprises** : 1 140 emplois sur la zone, majoritairement salariés (70 %), avec une forte présence féminine (47,3 %). Les ouvriers représentent 52 % des actifs, et plusieurs entreprises locales constituent un marché pour le menu ouvrier du midi.











**Clientèle professionnelle itinérante** : VRP, artisans ...

**Demande en services complémentaires** : traiteur et vente à emporter, notamment via la salle des fêtes située à 100 m du restaurant (capacité 80 couverts), pour événements familiaux et associatifs réguliers.

**Tourisme et loisirs** : proximité des vignobles et du Morvan, activités de plein air comme la pêche et la randonnée.

**Résidences secondaires** : 34 logements.

# 4. CARACTÉRISTIQUES DE L'ENSEMBLE IMMOBILIER COMMERCIAL

-  Bâtiment rénové (2025-2026)
-  Salle de bar-restaurant de 35 m<sup>2</sup> + véranda de 30 m<sup>2</sup> (capacité 50 couverts)
-  Salle de bar avec licence IV (mise à disposition par la collectivité)
-  Cuisine professionnelle bien dimensionnée et équipée
-  Espace épicerie de 34 m<sup>2</sup>
-  Zone FDJ (Française des Jeux), colis, presse
-  Sanitaires PMR
-  Terrasse en façade : capacité 8/12 couverts
-  Stationnement
-  Au 1er étage : logement de type T4 avec 3 chambres disponible à la location pour le futur exploitant

Bail commercial 3/6/9 (logement compris à négocier) avec un loyer de 5 200,00 €/trimestre, progressif sur les 3 premières années :

Année 1= 4 000,00 € / trimestre

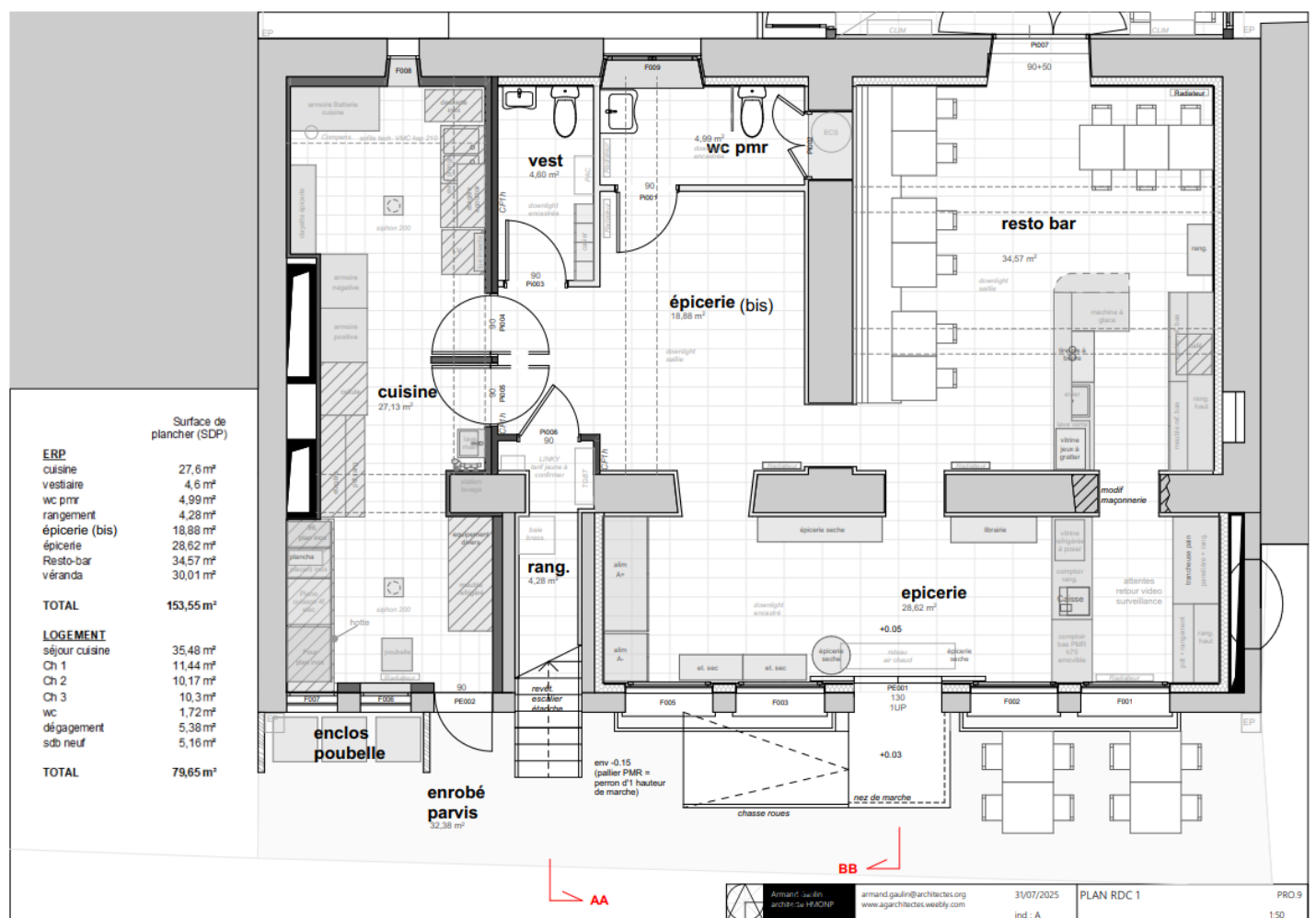
Année 2 = 4 400,00 € / trimestre

Année 3 = 4 800,00 € / trimestre

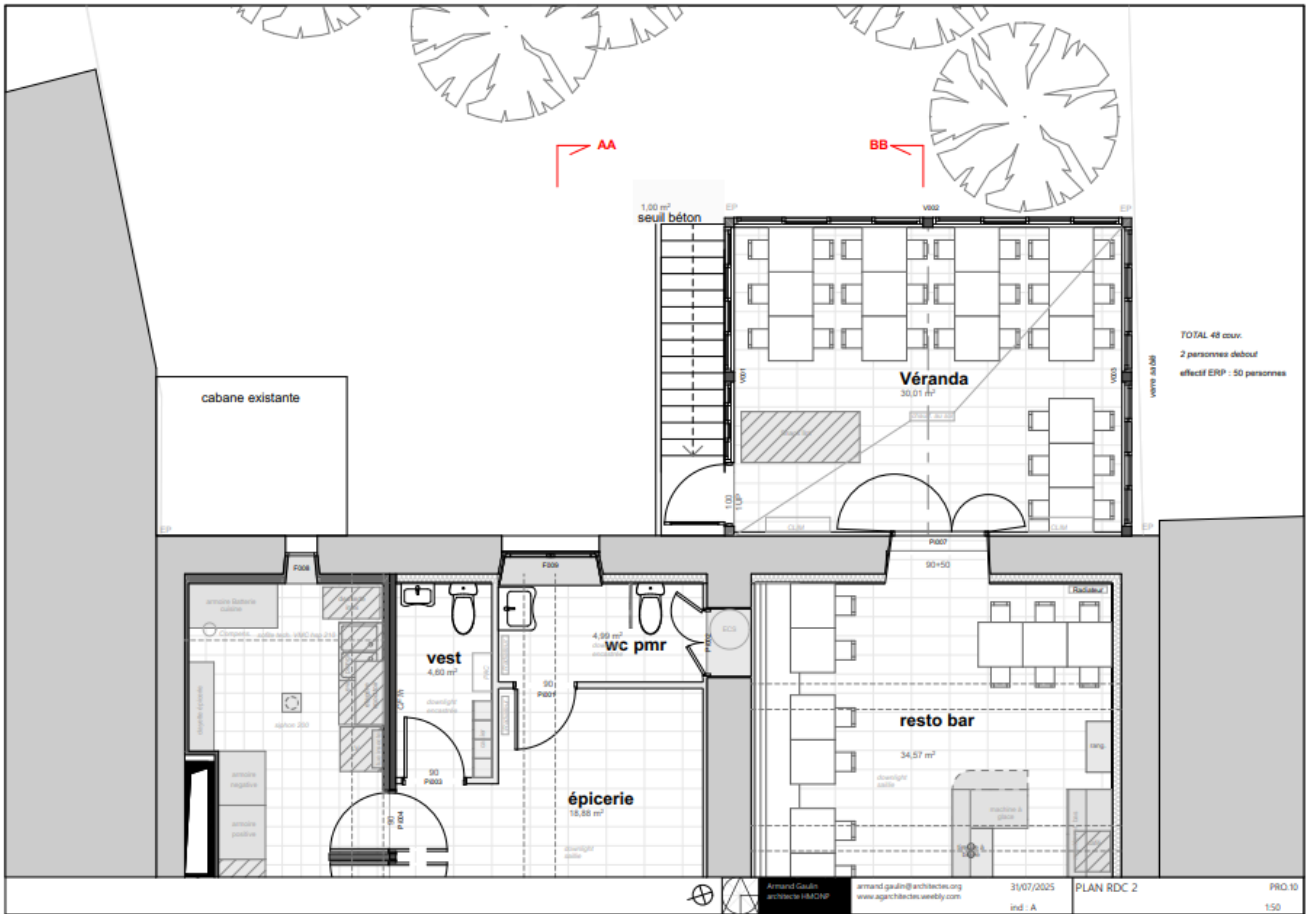
Puis indexé sur l'indice des loyers commerciaux (ILC)

Loyer payable par trimestre et d'avance, -une caution équivalente à 3 mois de loyer (1ère année) sera demandée.

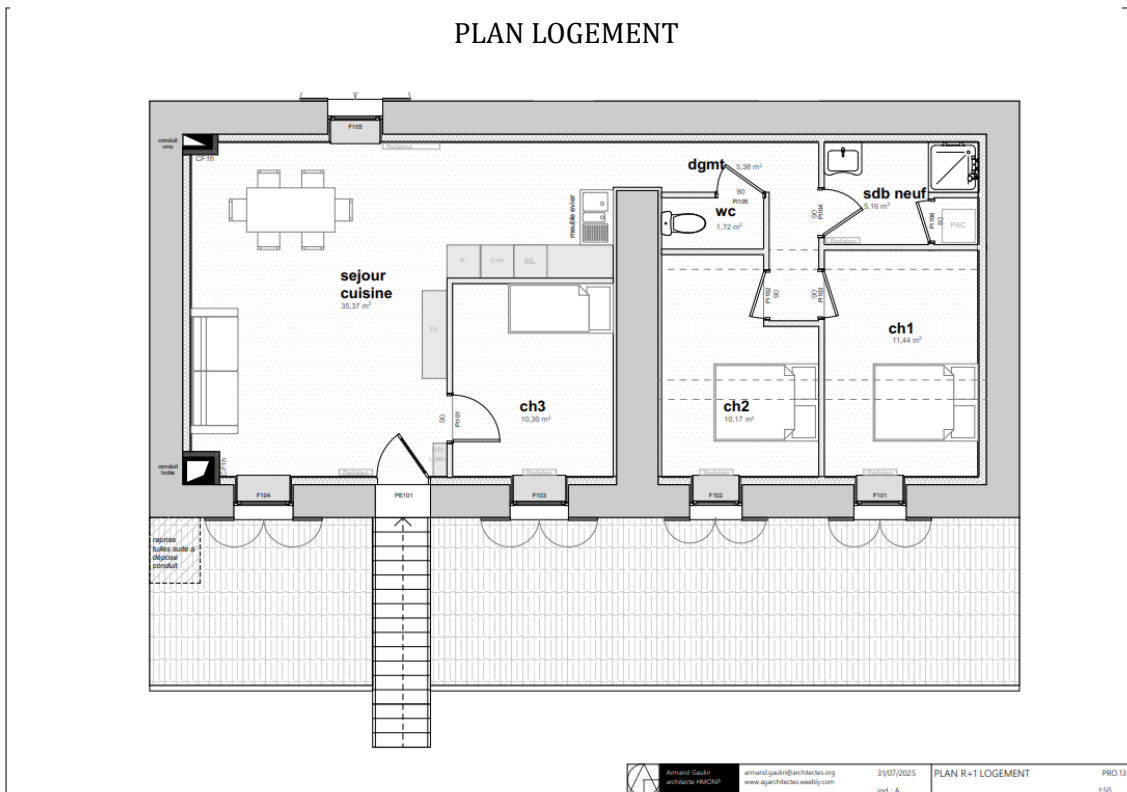
### PLAN COMMERCE



# PLAN RDC 2



# PLAN LOGEMENT







## Le matériel principal


En cuisine	Au bar et en salle
<ul style="list-style-type: none"><li>Piano de cuisson</li><li>Four</li><li>Plonge</li><li>Chambres froides (+ et -)</li><li>Hotte</li> <li>VMC</li><li>Divers (bains-marie, mixer, trancheuse...)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Machine à café</li><li>Snack central</li><li>Mobilier complet (tables, chaises...) à compléter par banquette à la charge du repreneur</li><li>Climatisation</li><li>Eclairage LED</li></ul>

## 5. OFFRE SOUHAITÉE

Convivialité, simplicité, accueil chaleureux : un lieu familial et vivant


 Bar-Restaurant : cuisine traditionnelle, carte courte & animations (musique, soirées à thème, jeux pour renforcer le lien social)

 Épicerie : produits essentiels et locaux (pain, viande, légumes, produits secs, produits ménagers)


 Services : dépôt de pain, relais colis, presse, relais Poste commerçant, retrait d'argent, FDJ


## 6. PROFIL RECHERCHÉ


 Couple / Associés / Repreneur + salarié


 **Expérience en restauration**

 **Polyvalence** et capacité à assurer des activités complémentaires (restauration, bar, services de proximité)

 **Sens du service et de l'accueil**, aptitude à créer une relation de confiance avec les habitants et les visiteurs

 **Compétences en gestion** ou expérience dans la restauration, le commerce ou l'animation d'un établissement de proximité

 **Aptitude à adapter l'offre** aux besoins du territoire et à proposer, si nécessaire, des animations ou services renforçant l'attractivité du lieu

 Volonté **de s'inscrire dans la durée** et dans un ancrage local, de contribuer à la dynamique du village.

 **Capacité à travailler en partenariat** avec la commune et les acteurs locaux

## 7. CONDITIONS DE CANDIDATURE


Les porteurs de projet sont invités à **transmettre leur dossier de candidature, en version numérique**, à l'adresse suivante : [o.constanty@mdb.cci.fr](mailto:o.constanty@mdb.cci.fr), avant le 30 mars 2026 à 23 h00.

 **Une visite préalable du site est obligatoire** avant tout dépôt de dossier.

Elle pourra être organisée pendant toute la période de candidature, sur rendez-vous auprès de la mairie de Saint-Émiland (téléphone : 03.85.49.66.03 ou 06 78 91 17 42).


À réception du dossier, un récépissé sera adressé par retour de courriel.

 **La complétude du dossier et la réalisation de la visite préalable conditionnent son instruction** ; seuls les dossiers complets seront examinés dans le cadre du présent appel à projet.


 **À l'issue de l'analyse, une audition des candidats** les mieux classés pourra être organisée. Un classement des propositions sera établi selon les critères ci-après, et la candidature obtenant la meilleure notation sera retenue.


Possibilité d'arrêt de la procédure : *La commune de Saint-Emiland se réserve le droit de mettre fin à la consultation pour motif d'intérêt général ou si aucune candidature n'était satisfaisante au vu des critères mentionnés. Dans cette éventualité, aucune indemnisation ne pourra être accordée. Dans ce cas, la consultation pourra être renouvelée ultérieurement pour le même objet.*

## 8. PIÈCES À FOURNIR

 Lettre d'intérêt

 CV / expérience

 Présentation du projet :

 L'activité restauration : le positionnement de l'offre

→ Concept culinaire + carte et menu du jour/ Jours et horaires d'ouverture, services assurés

→ Positionnement prix au démarrage / Organisation de la vente à emporter


 L'activité de bar et multiservices : le positionnement de l'offre

→ Activités annexes envisagées (FDJ, journaux, relais colis...)

→ Organisation de l'épicerie de dépannage

→ Jours et horaires d'ouverture

 Articulation des différentes activités

 Aménagement du local

 Business plan 3 ans

 Plan de financement

 Calendrier d'installation

## 9. CRITÈRES D'ANALYSE

Les dossiers de candidature seront évalués selon plusieurs critères essentiels afin de retenir le projet le plus adapté au développement du bar-restaurant-épicerie multiservices et à la dynamique de la commune.

1/ Qualité et cohérence du projet

2/ Viabilité économique

3/ Expérience professionnelle

4/ Pertinence du concept pour la commune


5/ Motivation du candidat


6/ Faisabilité et calendrier

## 10. CALENDRIER

 Publication : 2 février 2026

 Visites : sur rendez-vous 03.85.49.66.03 ou 06 78 91 17 42.

 Auditions : sous 4 semaines à l'issue de l'AMI

 Installation : automne 2026

## 11. CONTACTS

 **Visite du local et matériel**

 Email : [mairie.stemiland@wanadoo.fr](mailto:mairie.stemiland@wanadoo.fr)

 Adresse : Mairie de Saint-Émiland

 T. : 03 85 49 66 03 ou 06 78 91 17 42

 **Dépôt du dossier de candidature et informations sur le projet**

 Olivier Constanty

 Email : [o.constanty@mdb.cci.fr](mailto:o.constanty@mdb.cci.fr)

 T. : 06 85 94 37 48