

COMMUNE DE SOUESMES

APPEL À CANDIDATURE

Exploitation de l'Auberge de la Croix Verte

Restaurant et deux gîtes

2 route de Pierrefitte – 41300 Souesmes



Dossier de présentation et modalités de candidature

Septembre 2026

Sommaire

1. Présentation du projet.....	3
2. Souesmes et son environnement	3
3. Un établissement entièrement réhabilité	3
4. Objet de l'appel à candidature	4
5. Activités et projet d'exploitation attendus.....	4
6. Présentation des locaux et des équipements.....	5
6.1. Restaurant	5
6.2. Équipements de cuisine.....	6
6.3. Les deux gîtes	7
6.4. Accès et stationnement.....	8
6.5. Équipements et aménagements à la charge du candidat	8
7. Conditions de mise en location	8
7.1. Deux baux commerciaux.....	8
7.2. Loyer.....	8
7.3. Charges et frais.....	8
7.4. Licence IV.....	8
7.5. Disponibilité.....	8
8. Profil des candidats recherchés.....	9
9. Constitution du dossier de candidature	9
9.1. Présentation du candidat	9
9.2. Présentation du projet d'exploitation	9
9.3. Éléments financiers	9
9.4. Pièces administratives	10
10. Critères de sélection.....	10
11. Modalités de dépôt et calendrier.....	10
12. Visite des locaux	11

1. Présentation du projet

La commune de Souesmes a acquis l'ancienne Auberge de la Croix Verte, située au cœur du bourg, afin de préserver cet établissement et de permettre sa réouverture. Le bâtiment a fait l'objet d'une réhabilitation complète et a été aménagé pour permettre l'accueil d'une activité de restauration et de deux hébergements touristiques de type gîtes.

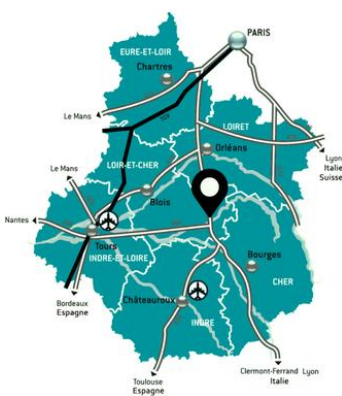
À travers cet investissement, la commune souhaite créer les conditions favorables à l'installation d'un professionnel capable de faire vivre durablement le site, en proposant une offre de restauration et d'hébergement de qualité, destinée à la fois aux habitants, aux actifs du secteur, aux visiteurs de passage et aux clientèles touristiques.

Le présent appel à candidature a pour objet de sélectionner un porteur de projet pour exploiter conjointement la partie restauration et les deux gîtes.

Les objectifs de la commune

- contribuer à la revitalisation et à l'animation du centre-bourg ;
- rétablir une offre de restauration de proximité pour les habitants et les actifs ;
- proposer une offre d'hébergement complémentaire à l'activité touristique du territoire ;
- valoriser le caractère de l'établissement et son emplacement au cœur du village ;
- favoriser un projet économiquement viable et pérenne.

2. Souesmes et son environnement



Souesmes est une commune d'environ 1 100 habitants, située dans la région naturelle de la Sologne, à l'extrémité Est du département de Loir-et-Cher. Elle est desservie par la RD 724, depuis Salbris et Aubigny-sur-Nère, et par la RD 126 en direction de Nançay et Pierrefitte-sur-Sauldre.

L'Auberge de la Croix Verte bénéficie d'une situation centrale, face à l'église et à proximité immédiate des commerces et services du village. L'établissement se situe ainsi dans un environnement favorable à une activité de proximité, tout en pouvant capter une clientèle de passage.

Le territoire de la Sologne des Rivières bénéficie par ailleurs d'un environnement naturel et patrimonial propice aux activités de tourisme, de loisirs et d'itinérance.

La position de Souesmes permet notamment d'envisager une clientèle touristique et de passage, en complément de la clientèle locale.

Un projet soutenu par la Communauté de communes

La Communauté de communes de la Sologne des Rivières accompagne la commune dans ses démarches en faveur de l'attractivité et du développement du territoire. L'Auberge de la Croix Verte s'inscrit dans cette dynamique, en contribuant à maintenir une offre de services, de restauration et d'hébergement au sein du territoire intercommunal.

3. Un établissement entièrement réhabilité

La commune a engagé un investissement important afin de réhabiliter l'ancien établissement et de proposer au futur exploitant un outil de travail fonctionnel. Les travaux ont porté sur le bâtiment et sur les équipements nécessaires à l'exploitation du restaurant et des gîtes.

L'objectif est de permettre au futur exploitant de démarrer son activité dans un établissement rénové, tout en lui laissant la possibilité d'apporter sa propre identité au lieu, notamment par les éléments de décoration, l'enseigne et les équipements complémentaires nécessaires à son concept.



4. Objet de l'appel à candidature

La commune de Souesmes recherche un professionnel ou une équipe souhaitant exploiter l'Auberge de la Croix Verte dans le cadre d'un projet associant restauration et hébergement touristique.

La candidature devra porter sur l'exploitation de l'ensemble constitué du restaurant et des deux gîtes. Les deux activités sont indissociables : la commune ne recherche pas deux exploitants distincts pour la restauration et l'hébergement.

Une offre de restauration ouverte aux propositions

La commune souhaite accueillir un projet de restauration à table. Le concept peut relever notamment d'une cuisine traditionnelle, de type brasserie, bistronomique ou gastronomique, ou de tout autre concept cohérent avec le lieu et le contexte local.

Une activité de restauration rapide ne pourra pas constituer l'activité principale de l'établissement.

Une activité d'hébergement complémentaire

Les deux gîtes constituent un complément à l'activité de restauration et offrent au futur exploitant la possibilité de développer une offre destinée notamment aux touristes, aux clientèles itinérantes et aux groupes.

5. Activités et projet d'exploitation attendus

La commune souhaite privilégier un projet réaliste, convivial et économiquement pérenne, capable de s'inscrire dans la vie du village et de répondre aux attentes des différentes clientèles.

Le projet devra notamment préciser :

- le concept et l'identité de l'établissement ;
- le type de cuisine et l'offre proposée ;
- les menus, formules et fourchettes de prix envisagés ;
- les clientèles ciblées et la stratégie commerciale ;
- les jours et horaires d'ouverture envisagés ;
- les modalités d'exploitation et de commercialisation des deux gîtes ;
- les moyens humains nécessaires au fonctionnement ;
- les besoins en équipements ou aménagements complémentaires ;
- le calendrier prévisionnel de mise en exploitation.

Valorisation du territoire

Sans constituer une obligation exclusive, la commune sera attentive aux projets favorisant la qualité des produits, la saisonnalité, les circuits courts et la valorisation des producteurs locaux ou de proximité.

Le candidat pourra également proposer des activités ou services complémentaires susceptibles de renforcer l'attractivité du site : offre traiteur, événements, valorisation de produits locaux, petite offre d'épicerie ou toute autre proposition cohérente avec le projet.

6. Présentation des locaux et des équipements

L'ensemble immobilier représente environ 400 m² au sol. Le bâtiment a été entièrement réhabilité dans le respect de son caractère et de son identité.

6.1. Restaurant

Le restaurant est implanté au rez-de-chaussée. Il comprend notamment deux espaces de restauration modulables, une cuisine professionnelle et des espaces annexes. Une terrasse extérieure permet d'envisager une activité aux beaux jours.



Espace	Description
Salle de restauration principale	Environ 45 m ²
Salle / espace lounge-bar	Environ 47 m ²
Salle de restauration secondaire	Environ 47 m ²
Cuisine professionnelle	Environ 60 m ² , équipée
Extérieurs	Terrasse et espaces extérieurs
Locaux du personnel	Vestiaire, salle de pause et espace de vie / chambre de service selon configuration



6.2. Cuisine

La commune a équipé la cuisine avec du matériel professionnel neuf, hors ustensiles et petit matériel nécessaires au fonctionnement quotidien. Sont notamment présents :

- hotte d'aspiration et système d'extraction
- bac à graisse
- fourneau
- plancha
- friteuse
- bain-marie
- four mixte 6 niveaux
- cellule de refroidissement
- plans de travail
- armoires / chambres froides positives et négatives
- saladette et timbre froid
- machine à glaçons
- bacs de lavage
- passe d'envoi avec rampe chauffante
- lave-verres



- lave-vaisselle à capot
- bloc de tri sélectif réfrigéré



6.3. Les deux gîtes

Deux logements touristiques sont intégrés à l'ensemble immobilier.

Gîte	Capacité	Composition principale
Gîte 1	6 à 8 personnes	Duplex comprenant cuisine / séjour, trois chambres, deux salles d'eau, toilettes et espaces annexes.
Gîte 2	2 à 4 personnes	Appartement comprenant cuisine / séjour, une chambre, salle d'eau et toilettes.

Les gîtes sont équipés de mobiliers, literies, éléments de cuisine et équipements sanitaires nécessaires à leur exploitation. Le candidat précisera dans son projet les modalités d'accueil, de réservation, de commercialisation, d'entretien et de gestion des hébergements.



6.4. Accès et stationnement

L'établissement est directement accessible depuis la voie publique. Une entrée est prévue pour la clientèle et une autre pour les employés et les livraisons. Des possibilités de stationnement sont disponibles à proximité, notamment sur la place de l'église, avec des emplacements accessibles aux personnes à mobilité réduite.

6.5. Équipements et aménagements à la charge du candidat

Le futur exploitant devra prévoir les éléments nécessaires à son activité qui ne sont pas compris dans les équipements mis à disposition par la commune : ustensiles et petit matériel de cuisine, consommables et stocks de départ, équipements complémentaires, mobilier ou décoration supplémentaires et, le cas échéant, adaptations nécessaires à son concept.

Toute modification des installations ou des raccordements existants devra être préalablement soumise à la commune et réalisée aux frais du preneur.

7. Conditions de mise en location

Les conditions ci-dessous constituent les principales conditions envisagées par la commune. Elles seront précisées et formalisées dans les contrats conclus avec le candidat retenu.

7.1. Deux baux commerciaux

La mise en location donnera lieu à la conclusion de deux baux commerciaux : un bail portant sur la partie restauration et un bail portant sur les gîtes.

Ces deux locations sont liées : la candidature doit porter sur l'exploitation conjointe du restaurant et des deux gîtes. Il ne sera pas possible de dissocier les deux activités en confiant leur exploitation à des porteurs de projets différents.

Les baux seront conclus pour une durée de neuf années, dans les conditions prévues par la réglementation applicable aux baux commerciaux, avec indexation annuelle du loyer selon l'indice des loyers commerciaux (ILC).

7.2. Loyer

Partie louée	Loyer mensuel indicatif 2026
Restaurant	1 000 € HT / HC
Deux gîtes	300 € HT / HC

Les loyers sont indiqués hors taxes et hors charges. Ils sont payables d'avance, selon les modalités qui seront prévues au bail.

Un dépôt de garantie correspondant à deux mois de loyer sera demandé, soit à titre indicatif 2 000 € pour le restaurant et 600 € pour les gîtes, sous réserve des conditions définitives du bail.

7.3. Charges et frais

Les consommations et charges liées à l'exploitation des locaux sont à la charge du preneur dans les conditions qui seront précisées dans les baux. Les équipements, aménagements et dépenses nécessaires à l'activité et non pris en charge par la commune restent à la charge du futur exploitant.

7.4. Licence IV

La commune dispose d'une licence IV. Les conditions dans lesquelles son exploitation pourra être confiée au preneur seront précisées contractuellement avec le candidat retenu.

7.5. Disponibilité

Les locaux sont destinés à être mis à disposition du candidat retenu après finalisation des conditions contractuelles et signature des baux. Le calendrier précis d'installation et d'ouverture sera défini avec la commune.

8. Profil des candidats recherchés

L'appel à candidature s'adresse en priorité à des professionnels de la restauration et/ou de l'hébergement disposant des compétences nécessaires pour assurer l'exploitation d'un établissement recevant du public et pour conduire un projet économiquement viable.

Une expérience professionnelle dans la restauration, l'hébergement, la gestion d'un commerce ou d'une entreprise constitue un atout. Les candidats devront également démontrer leur capacité à financer le démarrage de l'activité et à en assurer le fonctionnement.

Les candidatures de professionnels expérimentés comme celles de porteurs de projet en création pourront être examinées, sous réserve que les compétences mobilisées, les accompagnements prévus et la solidité du projet soient clairement présentés.

9. Constitution du dossier de candidature

Afin de permettre à la commune d'apprécier les candidatures dans des conditions comparables, le dossier devra être structuré selon les rubriques ci-dessous.

9.1. Présentation du candidat

- coordonnées et coordonnées de la structure, le cas échéant
- statut juridique envisagé ou existant
- numéro SIRET, si existant
- présentation du ou des porteurs de projet
- CV et expériences professionnelles pertinentes
- références dans les domaines de la restauration, de l'hébergement ou de la gestion
- présentation des éventuels associés et membres clés de l'équipe
- présentation des accompagnements mobilisés ou envisagés

9.2. Présentation du projet d'exploitation

- concept et positionnement de l'établissement
- offre de restauration : cuisine, menus / formules, prix indicatifs et services proposés
- clientèles ciblées
- jours et horaires d'ouverture envisagés
- modalités d'exploitation et de commercialisation des deux gîtes
- politique d'approvisionnement et valorisation éventuelle des produits locaux
- stratégie de communication et de commercialisation
- moyens humains et organisation de l'activité
- aménagements, décoration, mobilier ou équipements complémentaires envisagés
- calendrier prévisionnel de mise en œuvre et d'ouverture

9.3. Éléments financiers

- plan de financement initial : besoins et ressources
- montant des investissements envisagés et mode de financement
- compte d'exploitation prévisionnel sur trois ans
- hypothèses de chiffre d'affaires et principales charges
- apport personnel et financements extérieurs envisagés
- éléments permettant d'apprécier la capacité à financer le démarrage de l'activité
- accord ou attestation bancaire, lorsque disponible

Le candidat peut joindre tout document qu'il estime utile pour permettre à la commune d'apprécier la pertinence et la faisabilité de son projet.

9.4. Pièces administratives

- lettre de candidature et de motivation
- extrait Kbis de moins de trois mois, pour une structure existante, ou projet de statuts en cas de création
- statuts à jour, le cas échéant
- attestation sur l'honneur relative à la régularité de la situation du candidat et à l'absence d'interdiction de candidater
- tout justificatif utile relatif aux capacités professionnelles et financières du candidat

La commune pourra demander, si nécessaire, des pièces complémentaires pour apprécier la candidature.

10. Critères de sélection

Les candidatures seront examinées au regard de deux grands critères, permettant d'apprécier à la fois la qualité du projet proposé et sa capacité à s'inscrire durablement dans le lieu.

Critère	Pondération	Éléments examinés
Qualité et pertinence du projet	50 %	Cohérence du concept ; qualité et diversité de l'offre ; adéquation avec les besoins du territoire ; complémentarité avec l'offre existante ; qualité de l'accueil ; stratégie commerciale ; valorisation éventuelle des produits locaux ; expérience, compétences et motivation du candidat et de son équipe ; conditions d'ouverture du restaurant et modalités d'exploitation des gîtes.
Viabilité économique et financière	50 %	Réalisme du modèle économique ; cohérence entre clientèle, offre, prix et chiffre d'affaires prévisionnel ; équilibre du plan de financement ; niveau et nature des investissements ; capacité à financer le démarrage ; solidité financière et pérennité du projet.

Audition des candidats

La commune pourra auditionner tout ou partie des candidats présélectionnés. Cette audition permettra notamment au candidat de présenter son projet, de préciser son organisation, son offre commerciale, ses besoins et ses perspectives de développement, et à la commune de compléter son appréciation.

À l'issue de l'analyse des dossiers et, le cas échéant, des auditions, la commune procédera au choix du candidat qu'elle estimera le mieux à même de porter le projet dans l'intérêt de l'établissement et du territoire.

11. Modalités de dépôt et calendrier

L'appel à candidature est lancé en septembre 2026.

Étape	Calendrier indicatif
Lancement de l'appel à candidature	Septembre 2026
Date limite de réception des candidatures	Novembre 2026 – date précise à compléter
Analyse des candidatures et éventuelles auditions	À l'issue de la période de candidature
Choix du candidat	À l'issue de l'analyse des candidatures
Installation et ouverture	Selon calendrier arrêté avec le candidat retenu

Dépôt des candidatures

Les candidatures peuvent être transmises :

- par courrier à : Mairie de Souesmes – 8 rue du Bois – 41300 SOUESMES ;
- par courriel à : mairie.souesmes@orange.fr.

Pour un envoi postal, le pli pourra porter la mention : « Candidature – Exploitation de l'Auberge de la Croix Verte – NE PAS OUVRIR ».

La candidature devra être complète et reprendre la structure demandée dans le présent dossier. La commune pourra écarter ou ne pas examiner une candidature ne permettant pas d'apprécier suffisamment le projet, ses moyens et sa viabilité.

12. Visite des locaux

Une visite des locaux est vivement recommandée avant le dépôt d'une candidature. Elle permet aux candidats de prendre connaissance de l'état, de la configuration et des équipements de l'établissement et d'affiner leur projet.

Les visites sont organisées sur rendez-vous auprès de la mairie de Souesmes : 02 54 98 83 14.