



AVIS DE PUBLICITE PREALABLE A L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

EXPLOITATION DU RESTAURANT D'ALTITUDE SUR LA COMMUNE DE BASTELICA

RAPPORT D'ANALYSE



24 juillet 2025



I. RAPPEL DE L'OBJET DE LA CONSULTATION ET DE LA PROCEDURE

1. Cadre de la procédure

La Communauté de Communes du Celavu Prunelli (« **Communauté de Communes** ») a organisé un appel à manifestation d'intérêt tendant à désigner l'exploitant du restaurant d'altitude du Val d'Ese, sur la commune de Bastelica.

Un avis a été publié :

- Sur le site de la Communauté de Communes le 23 juin 2025 et le 4 juillet 2025 (relance) ;
- Dans le journal Corse Matin le 26 juin 2025 et le 10 juillet 2025 (relance).

Les date et heure limites de réception des offres ont été fixées au 12 juillet 2025 à 17h.

Conformément au point 6 du cahier des charges de l'appel à manifestation d'intérêt, les candidats devaient présenter un dossier comportant les éléments suivants :

- Une lettre de motivation détaillant les conditions d'exploitation envisagées, n'excédant pas 10 pages recto verso ;
- Une présentation de l'entreprise, de l'association ou de toute autre entité candidate ;
- Les moyens humains mobilisés pour l'exploitation ;
- Un CV du porteur de projet ;
- Une liste des références en matière de restauration, acquises par le candidat ;
- Tout autre document jugé utile par le candidat.

Pour les sociétés, la candidature devait également comporter un extrait Kbis de moins de trois mois.

2. L'offre reçue

Une offre de l'association LE RANCH DE BASTELICA a été reçue le 11 juillet 2025, soit avant les dates et heures limites de réception.

3. Rappel des critères de jugement des offres

Conformément à l'article 6 du cahier des charges de l'appel à manifestation d'intérêt, les offres des candidats sont analysées au regard des critères suivants :

- Expérience professionnelle du candidat dans une activité similaire (50%) ;
- Contribution au dynamisme et à l'attractivité du domaine skiable du Val d'Ese (40%) ;
- Qualité et diversité des produits proposés (10%).



II. ANALYSE DE L'OFFRE DU RANCH DE BASTELICA

1. Complétude de l'offre

Pièces exigées	Complétude
Une lettre de motivation détaillant les conditions d'exploitation envisagées, n'excédant pas 10 pages recto verso.	<u>Complet</u> (pages 12 à 16 du dossier remis).
Une présentation de l'entreprise, de l'association ou de toute autre entité candidate.	<u>Complet</u> (pages 17 à 20 du dossier remis).
Les moyens humains mobilisés pour l'exploitation.	<u>Complet</u> (page 22 du dossier remis).
Un CV du porteur de projet.	<u>Complet</u> (pages 23 à 25 du dossier remis).
Une liste des références en matière de restauration, acquises par le candidat.	<u>Complet</u> (figure dans le CV du porteur de projet).

Le dossier remis par l'association LE RANCH DE BASTELICA est complet et n'appelle aucune observation particulière.

2. Analyse de la qualité de l'offre

- Critère 1 : Expérience professionnelle du candidat dans une activité similaire

Points forts de l'offre
➤ Le candidat justifie d'une solide connaissance des contraintes propres à l'exploitation d'une activité en haute montagne, ce qui constitue un atout important pour la gestion du site ; ➤ Le candidat a déjà exploité le restaurant du domaine du Val d'Ese ; ➤ Le porteur de projet présente des références significatives dans le domaine de la restauration, ayant été gérante d'une brasserie pendant deux ans puis d'un restaurant pendant quatre ans. Ces expériences témoignent de compétences avérées en matière d'encadrement, de gestion d'équipe et de pilotage d'une activité dans les secteurs de la restauration et du tourisme.
Points faibles de l'offre
➤ L'objet social de l'association porteuse du projet ne vise pas expressément l'exploitation d'un établissement de restauration, ce qui pourrait soulever un questionnement quant à l'adéquation statutaire avec l'activité envisagée.
Appréciation



- **L'expérience professionnelle du candidat est globalement conforme aux attentes de la Communauté de Communes. Elle atteste d'une réelle capacité à assurer la gestion du restaurant dans un contexte exigeant comme celui du domaine du Val d'Ese.**

- **Critère 2 : Contribution au dynamisme et à l'attractivité du domaine skiable du Val d'Ese**

Points forts de l'offre

- De manière générale, le candidat maîtrise les enjeux attachés à l'exploitation du restaurant du domaine du Val d'Ese, ce qui lui permet de proposer une offre contribuant à son dynamisme. Ainsi, le candidat témoigne de sa connaissance notamment en soulignant les dangers attachés à la divagation d'animaux à proximité du restaurant ;
- Du reste, le candidat propose de mettre au service de l'attractivité du site son savoir-faire (activités équestres) ;
- Ainsi, les visiteurs pourront découvrir les paysages du Val d'Ese à travers des balades à cheval respectueuses de l'environnement et du bien-être animal ;
- Cette proposition permet de capter une clientèle à la recherche d'expériences immersives et qualitatives, au-delà d'un simple passage ponctuel.
- Par ailleurs, le candidat prévoit de proposer plusieurs animations complémentaires (mise à disposition d'une table de ping-pong, d'un espace pétanque, organisation de journées bien-être), qui enrichissent l'offre de loisirs et renforcent l'attractivité du site, en l'inscrivant dans une logique de diversification des usages.

Points faibles de l'offre

- Aucun point faible.

Appréciation

- **L'offre du candidat répond en tout point à un objectif de contribution au dynamisme et à l'attractivité du domaine skiable. L'offre est très pertinente en ce que l'activité équestre vient en complément de l'activité de restauration.**

- **Critère 3 : Qualité et diversité des produits proposés**

Points forts de l'offre

- Le candidat propose une offre variée et adaptée :
 - Vente de produits préemballés (sans transformation sur place) ;
 - Organisation de repas associatifs ;
 - Réalisation de paniers gourmands ;
 - Soirées associatives (grillades) ;
 - Evénements ponctuels liés à la consommation de crêpes.

Points faibles de l'offre

- Le candidat ne détaille pas suffisamment la qualité des produits mis en vente.

**Appréciation**

- **L'offre se montre pertinente en termes de diversité, mais aurait pu être enrichie par des précisions sur la qualité des produits mis en œuvre, notamment pour valoriser les circuits courts ou les produits du terroir, ce qui constituerait un levier d'attractivité supplémentaire.**

III. ADAPTATION DU PROJET D'AOT A L'AUNE DES SPECIFICITES DE L'EXPLOITATION DU RANCH DE BASTELICA

L'association du RANCH DE BASTELICA propose de renforcer l'attractivité du site en assurant des balades équestres.

Dans cette perspective, elle sollicite de la part de la Communauté de Communes :

- L'utilisation des abris existants à proximité du restaurant d'altitude ;
- L'accès à un point d'eau pour abreuver les chevaux ;
- La mise en place temporaire d'un parc démontable sécurisé.

Ces points ne figuraient pas dans le cahier des charges initialement transmis, il conviendra d'étudier ces points à la suite de l'attribution de l'AOT.

Au demeurant, la délivrance de l'autorisation temporaire d'occuper le domaine public ayant été retardée, il convient de diminuer le montant de la redevance versée par l'occupant. Le montant sera proratisé au regard de la durée d'occupation estivale.

IV. SYNTHESE ET CONCLUSION

Au regard de ce qui précède,

En conséquence, je vous propose :

- **D'approuver le choix de l'association LE RANCH DE BASTELICA comme exploitant du restaurant du domaine du Val d'Ese ;**
- **D'approuver l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public annexée.**

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

[Signature]

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 30/07/2025

Publication : 25/07/2025

Pour l'autorité compétente par délégation



Liste des annexes :

Annexe 1 : Autorisation d'occupation temporaire du domaine public
