

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

Table des matières

1. Contexte	2
2. Procédure juridique	4
3. Le Projet.....	6
4. Comment participer ?	10
5. Annexes	12

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

1. Contexte

La SPI développe sur le site du VAL BENOIT, ancien site de l'Université de Liège (ULiège), un nouveau quartier urbain dont une grande partie est destinée à l'accueil d'entreprises.

Le bâtiment du Génie Civil qui est déjà partiellement occupé par une dizaine d'entreprises, l'aile de l'Hydraulique, situé dans la prolongation du Génie Civil et dont les travaux d'aménagement seront terminés dans quelques semaines, le bâtiment de la Chimie dont l'aménagement va prochainement débuter, un futur « bâtiment phare » et un bâtiment à construire sur l'espace Stévert font partie du parc d'activités économiques en cours de développement par la SPI soit environ 50.000 m² bâtis.

Le site est par ailleurs déjà occupé par l'ESACT, l'Ecole Supérieure d'ACTeurs du Conservatoire Royal de Liège et le FOREM qui s'est installé il y a quelques années déjà. S'y trouvent ses bureaux dans l'ancien bâtiment de Mathématique rénové ainsi que son centre de formation dans l'ancienne abbaye ; le FOREM vient en plus de s'étendre dans le nouvel immeuble de bureaux de ± 13.000 m² récemment construit par la SM BPI/MOURY. La Province vient également d'y emménager tout son service Infrastructure. Soit au final, quelques 500 travailleurs sont aujourd'hui actifs dans ce bâtiment.

Le plan masse prévoit également d'autres fonctions :

- Le bâtiment de la Mécanique, dont les travaux de réaffectation portés par la société Val Benoit Mechanique NV d'Anvers vise la construction de ± 232 logements pour étudiants et

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

appartements pour jeunes travailleurs avec une mise en location planifiée en avril prochain ;

- Le bâtiment de la Centrale thermoélectrique reste la propriété de l'ULiège et abritera à la fois, le nouveau projet de la Cité des Métiers qui fait partie d'un réseau international labellisé et qui sera chargé de mettre en place un guichet unique d'orientation scolaire et professionnelle pour tout citoyen, ainsi que les services de « Transition Numérique » de ULiège ;
- Deux nouveaux immeubles de logements à construire à l'intérieur du parc.

Un plan, joint en annexe illustre cette description (annexe 1).

Bien desservi d'un point de vue routier et autoroutier, mais également par les transports en commun (arrêts de bus, arrêt du futur tram, proximité de la gare de Liège-Guillemins/Calatrava, navette d'un bus depuis le parking de délestage du Standard en attendant l'arrivée du tram), et connecté au RAVEL et à plusieurs voies lentes, ce site de 9 ha ne manque pas d'atouts en termes d'accessibilité.

Le développement du site est basé sur le principe d'une mobilité douce sans circulation ni parcage de véhicules au centre du site et avec accès direct au futur tram. Néanmoins, des parkings existent actuellement sur le site grâce à des places limitées, payantes au prix du marché et principalement disponibles au profit du développement économique. Des places pour les clients et visiteurs sont également possibles.

A terme ce ne sont pas moins de 2.100 travailleurs et 700 habitants qui devraient fréquenter journallement le lieu sans compter les nombreux visiteurs du FOREM, de la Cité des Métiers, de ULiège, des entreprises, les participants à des événements, les habitants et

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

riverains et les personnes qui transiteront par le site. Soit au total, un potentiel de personnes estimé aujourd'hui à \pm 5.000 personnes.

Dans ce contexte et après avoir analysé les possibilités du quartier en terme d'HORECA ainsi que les besoins en lien avec les occupants du site, la SPI a fait le constat qu'il manquait une offre en la matière sur le site et a décidé d'y prévoir 2 projets complémentaires :

- Une cafétéria sous forme d'un lieu de rencontre et de petite restauration rapide à destination des travailleurs du site : le O ! (O ! point bar) est ainsi en activité depuis le 9 mars 2020 suite à un marché de concession ; Le succès est au rendez-vous et l'espace a fait le plein sur le temps de midi à l'intérieur et en terrasse. Fermé actuellement cause covid.
- **Un restaurant de type « Business » à destination des entreprises. C'est ce projet qui est l'objet du présent appel à consultation.**

2. Procédure juridique

La SPI est une entreprise publique soumise à la loi sur les marchés publics. Elle doit dès lors s'y soumettre afin de désigner un concessionnaire exploitant pour le futur restaurant.

Pour ce faire, elle souhaite opérer en deux temps vu la nature inhabituelle du marché.

Préalablement au lancement du marché d'appel à concession par lequel elle désignera le futur concessionnaire, elle souhaite récolter de la part des professionnels actifs dans le domaine de l'HORECA leurs avis sur le projet à développer.

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

Phase 1 : Phase de Consultation Préalable : il s'agit d'une démarche d'échanges ayant principalement pour objectif de récolter de la part des professionnels de l'HORECA des informations sur les points d'attention suivants :

- Evaluer le potentiel de développement d'un tel projet dans le contexte actuel de la crise sanitaire qui impacte fortement le secteur de l'HORECA ;
- Permettre aux professionnels du marché d'apporter leur expertise sur la faisabilité financière du projet ;
- Disposer préalablement à l'étude d'aménagement du projet d'un éventail de différentes options techniques d'aménagement et d'un avis critique par les professionnels sur des points tels que :
 - Cuisine ouverte sur la salle
 - Cuisine à l'arrière
 - Espace bar ou pas
 - Optimisation de l'aménagement de la cuisine
 - Espace stockage
 - Revêtement sol
 - Mobilier
 - Aménagement terrasse
 -

Phase 2 : Lancement de l'Appel à Concession qui aura pour objet le choix d'un candidat professionnel et expérimenté du domaine de l'HORECA auquel sera accordée, à titre onéreux, une concession portant sur l'exploitation du restaurant dans le « Pavillon » sur le site du VAL BENOIT.

Conformément à l'article 51 de la loi du 17 juin 2016, la SPI veillera à respecter le principe d'égalité de traitement entre les personnes

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

intéressées. De la même manière et conformément à l'article 13 de la même loi, la SPI veillera à respecter la confidentialité des informations communiquées par les participants lors des 2 phases.

Le planning estimé est le suivant :

- Février-Mars 2021 : lancement de la première phase (phase actuelle) : phase de consultation préalable
- Avril-Septembre 2021 : études d'aménagement et lancement des marchés de construction par la SPI
- Octobre 2021 : lancement de la deuxième phase : appel à concession
- Début 2022 : démarrage des travaux (à charge de la SPI)
- Début 2022 : Désignation du concessionnaire
- Ouverture du restaurant : printemps / été 2022

3. Le Projet

Description

Le projet consiste à accueillir sur le site un restaurant au sein du « Pavillon », bâtiment situé au centre du site du VAL BENOIT (voir plan du site en annexe 1). L'espace a déjà été rénové jusqu'au stade semi-fini et la SPI va prendre en charge les investissements nécessaires à l'accueil d'un restaurant. Une fois ces investissements réalisés, la SPI mettra le restaurant en concession via un appel à intérêt.

L'espace pour le restaurant aura une superficie de $\pm 200 \text{ m}^2$ (Longueur 23.5m/largeur 8.39m) il est entièrement vitré et tout en laissant passer la lumière naturelle, il est étonnamment bien isolé du bruit du quai. Il est orienté vers l'intérieur du site et jouit également d'une terrasse d'une superficie de $\pm 70 \text{ m}^2$ qui permettra à la clientèle de venir se restaurer au calme à proximité immédiate de la ville de Liège. Il

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

comprend un bloc technique destiné à accueillir notamment les sanitaires.

Un plan, joint en annexe, illustre cet espace (annexe 2).

Le bâtiment qui abritera le restaurant n'est pas banal, il a du « cachet ». Il est de style « moderniste », il a été construit en 1937 avec l'aile « Hydraulique » du Génie Civil, actuellement en rénovation et qui proposera dès le printemps une offre de bureaux et un service de coworking. L'espace abritait à l'époque un laboratoire d'essais et le pont roulant a été conservé ainsi que la hauteur sous plafond de ± 8 m pour une superficie de 200 m².

Les critères de sélection qui permettront de départager les candidats intéressés seront d'une part qualitatifs et d'autre part financiers de manière à permettre à la SPI de couvrir les frais importants engagés.

La SPI sera dès lors attentive à l'offre dans sa globalité et particulièrement à son adéquation avec le projet de reconversion globale du site vers un nouveau quartier urbain et à la mise en valeur des lieux afin d'en sublimer l'âme.

En bref, la SPI attend :

- Un concept global qui, tout en faisant le lien entre le passé et le futur, va booster le développement du site ;
- Une offre compatible avec la clientèle « business » majoritairement présente sur le site ;
- Une originalité et une atmosphère ;
- Une assiette de qualité ;
- Un retour sur son investissement.

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

Statuts de l'espace Bâtiment

Le Pavillon, propriété de la SPI constitue un lot privatif de la copropriété du bâtiment Génie Civil comprenant l'espace et l'accès à la cour intérieure située entre le rectangle dessiné par une aile du Génie Civil, de l'Hydraulique et du Pavillon. Cette cour intérieure de $\pm 650 \text{ m}^2$ est intégrée dans les parties communes du Génie Civil et donc grevée d'une servitude de passage permettant d'accéder à chaque entité privative (voir annexe 3 - liseré gris clair au plan des communs).

Le règlement d'ordre intérieur (ROI) est d'application pour tous les copropriétaires, occupants et visiteurs à quelque titre qu'ils le soient (voir annexe 4).

A titre indicatif, les charges de copropriété sont estimées à $\pm 650 \text{ €HTVA/mois}$.

Parking

Le concessionnaire pourra contracter avec la SPI 4 abonnements mensuels au prix actuel de 25 €HTVA/place (prix susceptible d'évoluer) pour une location d'emplacements de stationnement 7/24 sur un parking du site pour son personnel. Une vingtaine de places sont prévues pour la clientèle selon des modalités encore à définir.

L'accès au Pavillon par les véhicules des fournisseurs pour chargement et déchargement de marchandises sera autorisé selon un horaire à définir en concertation avec la Ville de Liège, gestionnaire des plots.

Durée de la concession

La concession d'exploitation sera attribuée pour dix ans.

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

Concession à titre onéreux

La concession sera attribuée à titre onéreux. Le concessionnaire aura ainsi à sa charge :

- La constitution avant l'entrée dans les lieux d'un cautionnement d'une valeur à définir ;
- Le versement d'une redevance mensuelle, indexée selon l'indice des prix à la consommation, en contrepartie de la possibilité d'exercer l'activité économique déterminée de restauration. Elle sera constituée d'une partie fixe et d'une partie variable en fonction du chiffre d'affaires et pourra être progressive ;
- La prise en charge des charges courantes dont l'eau, l'électricité, le chauffage, les consommables, ... ainsi que les charges parking selon les abonnements contractés et les charges de copropriété telles évoquées précédemment (estimées actuellement à $\pm 650\text{€}/\text{mois}$).

Aménagement

La SPI prend en charge les frais d'aménagement nécessaires à la transformation de l'espace. La SPI va confier la mission d'aménagement de l'espace à un auteur de projet et désignera par adjudication une entreprise de construction. Le projet d'aménagement doit intégrer :

- Une cuisine professionnelle dotée des équipements nécessaires, avec à titre d'exemples :
 - Plonge 2 cuves
 - Lave-vaisselle à capot
 - Lave mains
 - Tables de travail
 - Plaques électriques (alimentation en gaz indisponible)

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

- Table réfrigérée
 - Table armoire chauffante
 - Fours
 - Etagères et rayonnages
 - Frigos
 - Chambre froide
 - Armoire de congélation
- Une hotte professionnelle
 - Un espace sanitaire
 - Un équipement en chauffage et ventilation, sanitaires, alimentation en eau et électricité
 - Les finitions au sol, murs et plafond de l'espace
 - Le mobilier de la salle à manger

Dans le cadre de la phase de consultation préalable, les avis et commentaires des professionnels de l'HORECA nous intéressent tout particulièrement pour permettre d'affiner au mieux notre projet d'aménagement.

4. Comment participer ?

Les professionnels de l'HORECA intéressés par le projet ou tout simplement intéressés à nous faire part de leur avis sont invités à se manifester et à remettre leur avis au plus tard [pour le vendredi 30 avril 2021 à minuit à l'attention de Claire Dumoulin](#) (0474/22 05 74), en le transmettant par écrit à l'adresse mail suivante :

aurelie.wernimont@spi.be

A cet effet et pour plus de facilité, un formulaire à compléter est annexé (annexe 5).

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

Une visite sur place est possible pour ceux qui le souhaitent. Une demande par retour du mail doit être faite ou via le questionnaire complété.

Conformément à l'article 51 de la loi du 17 juin 2016, la SPI veillera à respecter le principe d'égalité de traitement entre les personnes intéressées. De la même manière et conformément à l'article 13 de la même loi, la SPI veillera à respecter la confidentialité des informations communiquées par les participants.

Répondre à cette phase de consultation préalable est une possibilité qui est offerte mais n'est pas obligatoire pour pouvoir rendre part à la phase 2, celle du lancement de l'appel à concession qui désignera officiellement le concessionnaire du futur restaurant, phase pour laquelle les principes d'égalité et de confidentialité seront également totalement respectés.

La phase de consultation est néanmoins une étape importante pour récolter les avis des professionnels et permettre d'aménager au mieux l'espace pour répondre aux attentes de la profession. Nous ne pouvons dès lors que vous encourager à nous répondre.

Voici notamment les questions que nous nous posons et pour lesquelles nous sollicitons vos avis :

- Quels sont les points d'attention pour assurer la faisabilité financière du projet de votre point de vue ?
- Sur la base du plan en annexe 2 et d'une superficie totale de $\pm 200 \text{ m}^2$, quel aménagement imaginez-vous pour optimiser au mieux l'espace Business et en tenant compte de la cible « Business » ?
- Quels sont les avantages d'une cuisine ouverte sur la salle ou d'une cuisine à l'arrière, et laquelle suggèreriez-vous ?
- Un espace Bar est-il nécessaire ?

UN RESTAURANT SUR LE SITE DU VAL BENOIT

CONSULTATION PREALABLE

- Besoin d'un espace de stockage ? Quelle superficie ?
- Une chambre froide est-elle indispensable ou plusieurs frigos peuvent suffire ?
- Que pensez-vous de la construction d'une mezzanine ?
- Combien de couverts serait adapté par rapport à la surface proposée ?
- Quel type de cuisine ? Quelle identité ?
- Quelle qualité d'assiette ?
- Peut-on imaginer des plats à emporter ?
- Horaires d'ouverture sachant qu'au minimum, le restaurant devra être ouvert systématiquement le midi les jours ouvrables de la semaine
- Tarif moyen/couvert
- Parmi la liste d'équipement proposée plus haut, lesquels sont indispensables ? Quels équipements non repris sont nécessaires ?
- Combien de places de parking nécessaires pour la clientèle ?
-

Tout autre commentaire pertinent sur des points non abordés et en lien direct et utile au développement du projet présenté nous intéressent.

Toute question ou complément d'informations peut être posée à Claire DUMOULIN : 0474/22 05 74.

5. Annexes

Les annexes 1, 2, 3, 4 et 5 sont accessibles en pièces jointes.