

Service instructeur

Développement Economique,
Enseignement Supérieur
et Tourisme

N° 2e/84-07

Service consulté

Association Départementale
du Tourisme

TOURISME
AIDE A LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Résumé : Il est proposé d'attribuer une aide de 10 615 € à un restaurant qui réalise des investissements à hauteur de 70 763,25 € HT.

Le Conseil Général du Haut-Rhin a adopté le 24 juin 2005 une politique de soutien en faveur de la restauration traditionnelle. Cette politique doit permettre de venir en aide à une profession fragilisée mais créatrice d'emplois, de valoriser les produits du terroir, le savoir-faire des professionnels haut-rhinois et d'encourager l'évolution de la profession en privilégiant la qualité. Il a par ailleurs été donné délégation à la Commission Permanente du Conseil Général pour assurer la répartition de l'aide départementale à la restauration et pour approuver les conventions d'attribution des aides avec les maîtres d'ouvrages.

Un dossier est soumis à votre examen dans le cadre du présent rapport, dont vous trouverez en annexe une fiche de synthèse détaillée. Le tableau ci-après présente de façon récapitulative ce projet d'investissement. Ce dossier est éligible au titre de l'aide départementale à la restauration.

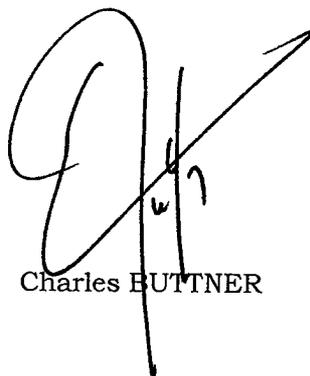
Nom de l'établissement	Maître d'ouvrage	Travaux réalisés	Coût global HT	Coût HT des travaux éligibles	Taux	Subvention proposée
D'Melichkann (à JEBSHEIM) Valérie et Christophe LEYSSENS	Sàrl Leysseusiel	Installation de la cuisine, climatisation du local, aménagement du restaurant et de l'office	83 132,89	70 763,25	15%	10 615

Au total, l'aide proposée s'élève à 10 615 € pour l'établissement susmentionné qui a engagé des travaux pour un montant global de 83 132,89 € HT.

En conséquence, je vous propose :

- d'attribuer une aide à l'investissement de 10 615 € à la Sàrl « Leyssensiel » pour la réalisation de travaux dans le restaurant D'MELICHKANN à JEBSHEIM, selon la fiche de présentation annexée au présent rapport ;
- d'autoriser le Président à signer la convention d'attribution de subvention correspondante ;
- de prélever les crédits sur l'enveloppe 89698, chapitre 204, nature 2042, fonction 94, programme F041, du budget départemental.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.



Charles BUTTNER

SOUTIEN DU CONSEIL GENERAL DU HAUT-RHIN A LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

CONVENTION DE FINANCEMENT

Nom et adresse du bénéficiaire de la subvention :

Sàrl « Leyssensiel »
2, place Saint Martin
68320 JEBSHEIM

Enseigne et adresse de l'établissement concerné :

Restaurant d'Melichkann
2, place Saint Martin
68320 JEBSHEIM

.....

VU l'article 92.3 du Traité de l'Union Européenne,
VU l'article L 3211 - 1 du Code Général des Collectivités Territoriales relatif aux compétences du Conseil Général,
VU l'article L 3232-1 du Code Général des Collectivités Territoriales,
VU l'article D 2335-15 du Code Général des Collectivités Territoriales relatif aux communes urbaines et rurales,
VU le régime-cadre n°882/96 relatif aux interventions publiques en faveur du tourisme,
VU la délibération n° 2001/I-202/2 du Conseil Général du 19 décembre 2000,
VU la délibération n°2002/I-203/2 du Conseil Général du 18 décembre 2001,
VU la délibération n° 2007/I - 2ème/03 des 14 et 15 décembre 2006 relative aux interventions du Département en faveur du tourisme,

CONVENTION DE FINANCEMENT

Entre les soussignés :

- **le Département du Haut-Rhin**, représenté par le Président du Conseil Général, agissant en vertu de la délibération de la commission permanente en date du 13 juillet 2007 ;

et

- **la Sàrl « Leyssensiel »**, ayant son siège social 2 Place St-Marin 68320 Jepsheim, représentée par son gérant, Monsieur Christophe LEYSSENS et dénommée ci-après « le bénéficiaire »,.

IL EST ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT

Préambule

Le Conseil Général du Haut-Rhin a adopté le 24 juin 2005 une politique de soutien en faveur de la restauration traditionnelle. Cette politique doit permettre de venir en aide à une profession fragilisée mais créatrice d'emplois, de valoriser les produits du terroir, le savoir-faire des professionnels haut-rhinois et d'encourager l'évolution de la profession en privilégiant la qualité.

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de préciser les modalités de la participation départementale au projet d'aménagement du restaurant « d'Melichkann » à Jepsheim.

Article 2 : Subvention d'investissement

Le Département du Haut-Rhin attribue une subvention de :

10 615,00 €, correspondant à 15 % du coût H.T. des investissements éligibles évalués à 70 763,25 € H.T.

Le coût global d'investissement est estimé à 83 132,89 € HT

Les travaux éligibles sont les travaux de gros œuvre et de second œuvre, ainsi que le mobilier professionnel (gros équipements seulement), liés à :

- ❖ L'installation de la cuisine
- ❖ L'aménagement du restaurant et de l'office
- ❖ L'installation de la climatisation

Sont exclues toutes dépenses d'acquisition concernant le foncier et l'immobilier. De même, les travaux extérieurs, le petit mobilier, ainsi que les frais de main d'œuvre en cas de travaux réalisés en propre régie, ne sont pas éligibles.

Article 3 : Modalités de versement

Le versement de l'aide départementale est lié aux obligations du bénéficiaire à respecter les contreparties prévues à l'article 6. Le comptable assignataire est le Payeur Départemental.

La subvention sera versée, à la fin des travaux, sur présentation :

- d'une part, d'un décompte financier définitif de l'opération, assorti des justificatifs et d'un récapitulatif (factures acquittées et certifiées par l'expert-comptable),
- d'autre part sur présentation des pièces administratives demandées à l'article 6 attestant des engagements du bénéficiaire à remplir les contreparties.

Toutefois, le bénéficiaire peut demander, en un ou plusieurs acomptes, le versement de la subvention à hauteur de 50 %. En tout état de cause, les versements d'acomptes devront s'appliquer conformément au règlement financier du Département, en vigueur au moment du paiement. Dans ce cas, le versement du solde interviendra après que le bénéficiaire ait produit les justificatifs financiers mentionnés au paragraphe précédent, ainsi que les pièces administratives demandées à l'article 6 justifiant les contreparties.

Le (ou les) versement(s) sera(ont) effectué(s) par prélèvement au titre du dispositif d'aide à la restauration traditionnelle, sur le chapitre 204-2042 du budget départemental, et viré sur le compte bancaire du bénéficiaire.

Article 4 : Validité de l'aide, engagement du bénéficiaire

Le bénéficiaire s'engage à :

- a) tenir sa comptabilité selon les normes édictées par le plan comptable des sociétés et dans le respect des dispositions légales et réglementaires concernant les organismes privés subventionnés par des fonds publics ;
- b) aviser le Conseil Général de toute modification concernant ses statuts, ses coordonnées (postales, bancaires, etc.).

Les modalités de versement et de contrôle de la subvention se feront conformément au règlement financier du Département et le cas échéant, aux dispositions législatives et réglementaires concernant les organismes subventionnés par des fonds publics. Ainsi, le Département se réserve la possibilité de procéder à toute autre forme de contrôle de l'usage des fonds (sur place, avant ou après le versement de l'aide).

Le respect des présentes prescriptions est impératif. A défaut, le Département pourra suspendre le versement de la subvention, voire exiger le remboursement de tout ou partie des sommes déjà versées en cas de manquement du bénéficiaire à ses obligations et notamment dans les cas suivants :

- vente, cessation d'activité, changement d'affectation du bâtiment, etc ... dans un délai inférieur à dix ans après le versement du solde de l'aide ;
- non-respect des contreparties prévues à l'article 6.

Le bénéficiaire s'engage à prendre contact avec les services du Département pour les informer de la survenance de toute circonstance pouvant entraîner le remboursement de l'aide.

Article 5 : Durée

La présente convention est valable pendant toute la durée des obligations liées au versement de la subvention.

La durée de validité de l'aide est de 3 ans à compter de sa date de notification.

Article 6 : Contreparties

- Obtenir la certification « restauration traditionnelle régionale » dans les 2 ans qui suivent l'obtention de la subvention.
- Figurer dans le guide des hôtels-restaurants d'Alsace édité par les 2 ADT
- Participer à un cycle de formation (ex : amélioration de la qualité de l'accueil, étude des nouvelles attentes du marché, mise en œuvre de nouvelles technologies, améliorer la promotion et la commercialisation de son produit, etc.)
- Participer à des opérations de promotion

Les pièces justificatives à produire pour le versement de la subvention ou de son solde seront (case à cocher)

l'attestation d'obtention de la certification « restauration traditionnelle régionale »

l'attestation de suivi d'une formation

- Le bénéficiaire s'engage également à fournir toute pièce justificative (administrative, financière et technique) demandée par le Département ou l'Association Départementale du Tourisme du Haut-Rhin.

Article 7 : Résiliation

Le Département pourra résilier la présente convention si le bénéficiaire n'exécute pas l'une de ses obligations après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé réception restée sans effet pendant le délai fixé dans la lettre de mise en demeure. Cette résiliation pourra donner lieu à la suspension, l'annulation, ou le remboursement des sommes versées dans les conditions prévues à l'article 3.

Article 8 : Compétence juridictionnelle

Tout litige relatif à l'exécution de la présente convention relèvera de la compétence des tribunaux du ressort du Département du Haut Rhin.

Fait en 2 exemplaires

à Colmar, le.....

Le maître d'ouvrage
(cachet et signature)

Le Président du Conseil Général

Sàrl « Leyssensiel »
Repr. par Christophe LEYSSENS

RESTAURANT « D'MELICHKANN »
Valérie et Christophe LEYSSENS
2, Place St-Martin – 68320 JEBSHEIM

1. PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

Le restaurant « d'Melichkann » est tenu par un jeune couple qui a saisi l'opportunité qu'offrait la commune de JEBSHEIM qui souhaitant redynamiser son centre bourg proposait de céder le fonds commercial d'un ancien restaurant (l'Agneau d'Or).

Un bail commercial a été mis en place entre la Commune et le couple, prévoyant notamment à la charge de ces derniers un certain nombre de travaux dont l'installation de la cuisine, la climatisation du local ainsi que l'ameublement et la décoration.

Titulaire d'un BEP « cuisine classique et collectivité », Christophe LEYSSENS a une solide expérience professionnelle derrière lui, aussi bien dans des établissements de chaîne que des indépendants. Il décide de se lancer lui-même dans l'exploitation d'un établissement en 1998 : le restaurant de la gare à SUNDHOFFEN. Il restera à la tête de cet établissement (location-gérance) jusqu'en 2005.

L'ouverture du restaurant d'Melichkann marque pour Christophe LEYSSENS le début d'une nouvelle aventure : celle de l'exploitation directe d'un fonds commercial.

Les prestations de l'établissement s'organisent autour de 3 menus (de 12 € pour la formule du jour à 29 € pour le menu du Chef), d'un menu enfant et d'une carte variée. La formule terroir propose pour 20 € une entrée, un plat et un dessert à connotation régionale (ex : presskopf maison, fleischschnackas de carpe, mousse au kirsch).

Les murs appartiennent à la Commune qui les a loué à la Sàrl « LEYSSENSIEL » constituée en juin 2005 et dont l'associé unique et le gérant est Christophe LEYSSENS. C'est cette société, qui assure l'exploitation du fonds de commerce et qui assure la maîtrise d'ouvrage des travaux.

Le bâtiment dispose de 40 couverts et emploie 2 salariés et 2 apprentis. Mme LEYSSENS assure l'accueil et le service en salle. Le restaurant est fermé le lundi et le mardi.

La société a réalisé pour sa première année d'activité un chiffre d'affaires de 224 916 € net, dégageant en fin d'exercice un résultat tout juste équilibré (bénéfice de 521 €).

2. LE PROJET

Les travaux réalisés concernent l'installation de la cuisine, l'aménagement du restaurant et de l'office, ainsi que la climatisation.

L'ensemble du projet a été chiffré à 83 132,89 € HT. Sur la base des devis transmis, les travaux éligibles ont été évalués à 70 763,25 € HT.

3. PROPOSITION D'INTERVENTION DU CONSEIL GENERAL

Le maître d'ouvrage remplissant les conditions d'éligibilité et ayant obtenu la certification « Restauration Traditionnelle Régionale », le 17 janvier 2006, le présent dossier peut bénéficier de l'aide à la restauration du Conseil Général.

Aussi, il est proposé d'attribuer à la SARL « LEYSSENSIEL » une subvention de 10 615 €, correspondant à 15% des travaux éligibles évalués à 70 763,25 € HT.