



APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT « Mars à Table ! »

Banquets Daube de Poulpe et Daube Bœuf

Les samedis 4, 11 et 18 octobre 2025

Objet de l'Appel à Manifestation d'Intérêt

Afin d'inciter les Marseillaises, les Marseillais et les visiteurs à profiter de Marseille toute l'année, la Ville et l'Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès ont souhaité mettre à l'honneur la gastronomie marseillaise et méditerranéenne, au travers de laquelle, chaque année, des thèmes se succéderont autour de plats emblématiques et de rendez-vous donnés dans les différents quartiers. **La première édition de l'évènement « Mars à Table » s'est tenue du 8 au 21 mars 2025**, autour de l'aïoli. Durant la quinzaine, tous les restaurateurs marseillais qui souhaitent participer ont proposé l'aïoli à la carte de leur établissement. Trois grands banquets ont été organisés les samedis, au sein de trois quartiers – l'Estaque, Pointe-Rouge et sur le Vieux Port (esplanade Bargemon). Ces temps forts ont rythmé la quinzaine de l'évènement et connu une importante fréquentation.

Après le succès de la première édition, **la Ville de Marseille reconduit l'opération du 4 au 18 octobre 2025**, sous le même format que lors de l'édition de mars, à savoir :

- **Organisation de banquets au sein d'espaces publics, objet de la présente consultation** ;
- Participation des restaurateurs volontaires avec proposition du plat à la carte de leur établissement (ne concerne pas cette consultation).

S'agissant du plat, ce sont la **daube de poulpe et la daube de bœuf qui seront mises à l'honneur**. Ce plat incarne la Provence et Marseille ; il permet de partager **un moment convivial et il est abordable et accessible à tous**. C'est donc l'occasion de remettre au goût du jour un plat régressif et réconfortant de la cuisine provençale pour l'arrivée de l'automne.

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt est publié dans le cadre de la recherche de chef(fe)s et leurs équipes, souhaitant cuisiner un plat de daube de bœuf et un plat de daube

de poulpe, de proposer un apéritif, des boissons alcoolisées, non alcoolisées, chaudes et froides, une offre de snacking marseillaise (panisses, sandwichs, etc.) une offre de desserts, ainsi qu'un menu adapté aux enfants lors d'un des trois banquets suivants :

- Banquet d'ouverture de l'Estaque – *Espace Mistral* - Samedi 4 octobre 2025 de 11h à 17h
- Banquet de l'Escale Borély - Samedi 11 octobre 2025 de 11h à 17h
- Banquet de clôture du Vieux-Port - *Esplanade Bargemon* - Samedi 18 octobre 2025 de 11h à 17h

Il est important de préciser que plusieurs chef(fe)s d'établissements, et plusieurs types d'établissements (artisan de bouche, caviste, brasseur, etc...) différents peuvent déposer une candidature commune et animer le banquet ensemble.

Cependant, le projet devra être piloté et coordonné par un(e) seul(e) chef(fe), qui sera également l'interlocuteur unique et l'interface avec la Ville de Marseille.

Le candidat peut indiquer sa préférence pour un ou plusieurs sites, cependant, les sites seront attribués aux candidats par la Ville de Marseille.

A noter : La Ville de Marseille retiendra un candidat différent pour chacun des sites.

Descriptif :

« Mars à Table » – édition octobre 2025 - a vocation à :

- Valoriser les produits locaux de la mer et du terroir
- Promouvoir les établissements de restauration du territoire qui seront partenaires et impliqués dans l'évènement ;
- Sensibiliser aux enjeux environnementaux ;
- Drainer un flux de clientèle et de visiteurs, sur une période creuse, en plusieurs points du territoire.

Chaque samedi, des temps forts seront organisés alternativement à l'Estaque, à l'Escale Borély puis sur l'Esplanade Bargemon. A chacun des rendez-vous, des animations seront organisées pour les petits et les grands et l'Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès proposera des visites guidées des quartiers, ainsi qu'une sensibilisation à l'environnement.

Le nombre de clients attendus par banquet est de :

- **1 000 personnes pour l'Estaque et l'Escale Borély ;**
- **1 500 personnes pour le Vieux Port ;**

A la clôture du présent AMI, trois équipes (ou groupement d'établissements) seront sélectionnées et chacune se verra attribuer un site.

Cadre des 3 Grands banquets - objet du présent AMI

Les candidats devront proposer **3 espaces distincts**, chacun équipés d'au moins 2 terminaux de paiement et d'une équipe dédiée :

1- Un espace dédié à la vente des plats salés et des boissons - alcools (vins et bières) et softs : a minima une daube de poulpe et une daube de bœuf ;

2- Un espace dédié à l'offre "apéritif - grignotage" ; proposition de plusieurs tapas salées et boissons - alcools (vins et bières) et softs ;

Les mets salés de ces 2 espaces devront respecter le thème de Marseille et de la Provence et la mise en valeur des produits locaux.

3- Un espace dédié à l'offre des desserts et boissons chaudes (thé, café...).

Engagements des candidats retenus :

Les candidats retenus devront s'engager à :

- Proposer, au sein de l'espace dédié aux plats salés, **au moins les 2 plats suivants** : une daube de poulpe et une daube de bœuf ;
- Proposer a minima **150 grammes de viande ou de poulpe par portion** ;
- Respecter le **thème de Marseille** et la Provence et de la mise en valeur des produits locaux, pour les plats mais également les boissons ;
- S'assurer qu'une partie des **propositions sont adaptées aux enfants** ;

- **Proposer une offre tarifaire attractive et accessible à tous pour l'offre de restauration comme les boissons :**

=> Le prix du plat principal (daube de poulpe et daube de boeuf) devra rester **inférieur ou égal à 15€** ;

=> Le plat principal devra être décliné en portion enfants pour un prix de **10€ maximum** ;

=> Le prix des boissons alcoolisées ne devra pas dépasser, au moins pour partie, **20€/bouteille et 4€/verre** ;

- Proposer à la vente les **mets en conformité avec ce qui a été proposé lors de la réponse au présent AMI** ;

- Proposer à la vente des boissons alcoolisées uniquement en **accompagnement de l'achat d'un plat ou d'un tapas** ;

- Être en capacité de proposer les **quantités nécessaires** pour **1 000 personnes** pour les banquets de l'**Estaque** et de l'**Escale Borély** et pour **1 500 personnes** pour le banquet du **Vieux-Port** ;

- Proposer une **méthode à la Ville afin de lui communiquer à tout moment l'état de son stock** : quantités vendues et restantes ainsi qu'à l'issue du banquet ;

- Assurer la **présence de leurs équipes sur leurs emplacements durant toute la durée de la manifestation**. *Les informations concernant les horaires des montages et des démontages seront formulées a posteriori, aux chef(e)s sélectionné(e)s selon le planning d'occupation définitivement arrêté ;*

- À **mobiliser le personnel nécessaire et en nombre suffisant à l'animation de l'évènement pendant la durée impartie** afin d'assurer la **fluidité du service** et à fortement limiter le temps d'attente (au moins 8 personnes présentes sur site pour toute la durée de l'évènement pour les banquets du 4 et du 11 octobre et au moins 15 personnes pour le banquet du 18 octobre) ;

- À apporter tout le **matériel nécessaire à la réalisation de sa prestation** qui ne serait pas fourni par la Ville de Marseille ;

- À prévoir des **contenants recyclables ou réutilisables** en quantité suffisante, autant pour les repas que pour les boissons - pas de plastique à usage unique ;

- À **respecter les conditions d'accès** à la zone et d'installation du stand ;
- À relayer les informations de l'évènement et **participer activement à sa communication**.

Conditions d'occupation :

1. La Ville de Marseille mettra à disposition pour chacun des banquets le matériel suivant : les tables et chaises pour installer les clients ;
2. La Ville de Marseille assurera l'accès à l'alimentation électrique ainsi qu'un accès à l'eau ;
3. Le plan d'implantation définitif des stands sera établi par la Ville et communiqué en amont de l'évènement ;
4. La redevance d'occupation du domaine public sera au tarif de **26,22 € par restaurateur**.

Dans le cas d'événements imprévisibles (conditions météorologiques défavorables telles que la pluie ou un vent supérieur à 60km/h ; nouvelles vagues de restrictions sanitaires...) et pour la sécurité des intervenants et du public, la date initialement prévue le samedi pourra être reportée au lendemain, soit le dimanche suivant chaque évènement (date à laquelle nous demandons à chaque candidat de prévoir d'être disponible le cas échéant) ou définitivement annulée.

Conditions de participation :

L'évènement est ouvert aux restaurateurs, pouvant justifier de documents réglementaires permettant l'exercice d'une activité de restauration, bénéficiant d'une licence de restauration et souhaitant proposer à la vente des repas permettant de mettre en valeur la gastronomie et les produits locaux ainsi que leur savoir-faire.

Le candidat devra réunir les conditions suivantes :

- Être restaurateur immatriculé auprès du RCS et à jour de ses obligations fiscales et sociales ;
- Avoir son siège social et/ou l'un de ses établissements à Marseille ;
- Proposer une production réalisée à Marseille et avec des produits locaux ;

Un dossier de candidature déposé au titre d'un collectif est possible, dans ce cas une personne référente devra être désignée dans le dossier de candidature et garantir la bonne coordination du consortium.

Il sera pris en compte et privilégié : la provenance, l'originalité et la qualité des produits proposés, le prix proposé (inférieur ou égal à 15€ pour l'offre des restaurations), l'éventuelle animation (ex : démonstration au public en cuisinant une partie du menu sur place ou dans le montage des assiettes).

Présentation des candidatures :

- Une présentation de l'établissement (nom, adresse, mail, n° de téléphone, identifiants réseaux sociaux) ;
- Présentation du gérant (ou des gérants en cas de candidature groupée) et contact de la personne en charge du lien avec la Ville de Marseille ;
- Précision du ou des sites pour lesquels le candidat postule (**la Ville de Marseille retiendra un candidat différent pour chacun des sites**) ;
- Une présentation du menu, incluant les recettes ;
- Une liste des articles et produits proposés à la vente, repas et boissons, illustrés par des photos et présentant les prix ;
- Un listing du matériel électrique et des besoins en puissance correspondants ;
- Un listing des contenants ;
- Le nombre et la présentation du personnel dédié à l'évènement ;
- Un plan d'implantation des stands incluant le nombre et la localisation des points de paiement ;
- Tout document permettant d'apprécier la qualité et le sérieux de la candidature ;
- Le présent AMI paraphé et signé.

Pour présenter sa candidature, chaque restaurateur devra compléter et renvoyer le dossier de candidature ci-joint, ainsi que les pièces justificatives suivantes :

- Un extrait d'immatriculation RNE, (extrait des inscriptions du Registre National des Entreprises à télécharger sur : <https://data.inpi.fr/>)
- Une attestation d'assurance couvrant la responsabilité civile professionnelle en cours de validité

- Pour les candidats qui utilisent un véhicule dans le cadre de leur activité : une copie de la carte grise (accès sur l'aire piétonne à des fins de montage et démontage des installations) et l'attestation d'assurance en cours de validité dans le cadre de leur activité ;

Dans le cas d'une candidature groupée, la candidature comprendra toutes les pièces et informations demandées ci-dessus pour chacun des établissements.

Critères d'appréciation et de notation des dossiers de candidature :

Seuls les dossiers complets seront analysés dans le cadre du présent appel à candidatures.

Tous les dossiers transmis incomplets seront rejetés et non analysés.

La notation des dossiers sera réalisée sur la base des critères suivants (note totale sur 50 points) :

Critère N°1 : Qualité des produits proposés à la vente (15 points) :

- Nature, origine et qualité des matières premières et composants utilisés ;
- Originalité de la recette, de la mise en valeur des produits locaux ;
- Tous documents permettant d'apprécier la qualité des produits proposés à la vente et le savoir faire du restaurateur ;
- Qualité du sourcing des boissons proposées.

Critère N°2 : Capacité à organiser un évènement de cette envergure (15 points) :

- Équipe dédiée en nombre suffisant pour assurer le service
- Disponibilité du matériel suffisant et nécessaire à la tenue de l'évènement ;
- Compétences avérées dans le domaine de la restauration et de la gestion de multi-services, expérience dans l'animation d'évènements de cette envergure ;
- Plan d'implantation et descriptif de l'organisation des stands, des moyens de paiement disponibles, de l'organisation prévue pour gérer et drainer les flux importants de visiteurs.

Critère N°3 : Niveau de prix (10 points) :

- Tarifs de l'ensemble des mets et desserts proposés ;
- Tarifs des boissons ;
- Dans le cas où des formules sont proposées, leurs tarifs.

Critère N°4 : Démarche environnementale (5 points) :

- Approvisionnement local et/ou en circuit court

- Proposition de contenants recyclables et/ou recyclés

Critère N°5 : Animation et présentation des stands (5 points) :

- Présentation des menus, de l'établissement et du savoir-faire

A l'issue de l'examen des candidatures, chacune fera l'objet d'un courrier d'acceptation, ou d'un courrier de refus. En cas de désistement d'un candidat retenu avant l'ouverture de la manifestation, pourront être sélectionnés des chef(fe)s ayant préalablement candidaté, placés sur liste d'attente, dans l'ordre de la liste.

Modalités administratives à respecter pour candidater :

L'ensemble des documents et éléments demandés devront être transmis par mail à l'adresse suivante service-commerce@marseille.fr et avec l'objet « AMI Banquets – Mars à Table 2025 »

DATE LIMITE DE DÉPÔT DES CANDIDATURES : VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2025 à 14h00

Renseignements techniques et administratifs :
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00.

Contacts :

Mélodie TAISNE : 04 91 55 19 12 | mtaisne@marseille.fr

Khalil KHAZRI : 04 91 55 33 36 | kkhazri@marseille.fr