

Appel à candidature restaurateur.trice

Dans le cadre d'un appel à candidatures,
Points Communs, scène nationale à
Cergy-Pontoise recherche **le.la futur.e**
exploitant.e de son restaurant

- 110 places en intérieur + terrasse
- Exploitation existante avec historique de C.A
- 39 000 spectateurs / an
- Un restaurant au théâtre 95 à Cergy
- Un bar et une restauration légère au théâtre des Louvrais à Pontoise

Un restaurant. Mais pas seulement

Un lieu ancré dans son quartier, connecté au projet de la scène nationale Points Communs* tout en étant autonome - dans le respect du cahier des charges fixé par Points Communs.

- Un lieu qui fonctionne au quotidien où l'on y déjeune du **lundi au vendredi**
- Un lieu en lien avec l'**activité artistique et culturelle** où l'on mange **avant spectacle** et où l'on prolonge la soirée **après spectacle**.
- Un lieu qui s'active pleinement à travers une **offre adaptée** lors des **temps forts du théâtre** organisés en marge des représentations tout au long de la saison : des temps d'échange, de rencontres et convivialité, de pratique, de fête, réunissant artistes, habitant.es, partenaires culturels et associations locales.

* pour en savoir plus, voir page 11



Le projet

Situé au coeur du théâtre 95, le restaurant bénéficie d'une localisation loin du tumulte tout en étant très accessible

À 5mn à pied de la gare RER A de **Cergy-Préfecture**,

- du Centre commercial Les 3 Fontaines,
- des grandes écoles (ESSEC, ILEPS, EBI...) et de CY Cergy Paris Université,
- du Centre des impôts, de la Préfecture du Val d'Oise, de l'Hôtel d'agglomération de Cergy-Pontoise et entouré de résidences étudiantes.

Un outil prêt à travailler,
sans investissement lourd

- Salle intérieure de **110 couverts**
- Grande terrasse exploitable avec un potentiel de **30 à 50 couverts**
- Exploitation du **restaurant du théâtre 95 à Cergy** et du **bar du théâtre des Louvrais à Pontoise (lors des représentations)**
- **Cuisine très bien équipée** avec four informatisé, cellule de refroidissement, machine sous-vide, plonge fonctionnelle et entretenue
- **Renouvellement du mobilier** possible
- **Scène** intégrée dans le restaurant
- Accès direct depuis le théâtre et **accès indépendant** depuis le parvis extérieur



Un lieu à plusieurs vitesses

LE MIDI

Un flux existant de **40 couverts**, une clientèle composée d'actifs du quartier, des équipes du théâtre, techniciens, d'artistes.

Il y a un réel potentiel pour le créneau du midi, d'asseoir le restaurant comme une **cantine de quartier** et de développer le revenu.

LES SOIRS HORS SPECTACLE

Opportunité d'exploitation à la discrétion du candidat afin de créer un lieu **d'afterwork**, de rendez-vous, une offre qualitative à destination des **habitants, étudiants et actifs locaux**

LES SOIRS DE SPECTACLE

Lors d'environ **70 dates / an** et grâce à un service structuré et fluide, prévoir une offre bar et une restauration **simple, rapide et accessible** aux spectateurs du théâtre 95 à Cergy et du théâtre des Louvrais à Pontoise **avant et après les représentations (programmation des théâtres distincte et non concomitante)**

RESTAURATION ET CATERING ARTISTES

Une offre de **catering en loge** ainsi qu'une **offre culinaire** de repas adaptée aux artistes et aux équipes du théâtre représentant un C.A potentiel d'environ **45 000€ par an**

Un potentiel à développer

Le restaurant a l'avantage d'avoir un historique d'activité qui ne demande qu'à être développé, grâce notamment à des conditions particulièrement attractives :

- un **outil équipé, prêt à travailler** avec un minimum d'investissements
- une indemnité d'occupation avantageuse fixée à **4 % du CA HT annuel**
- l'équipe de Points Communs se positionne comme un **réel partenaire** afin d'accompagner le futur porteur de projet et de **péréniser l'activité restauration**
- une **stratégie de communication** à construire main dans la main avec Points Communs

Le.la futur.e restaurateur.trice pourra s'emparer des opportunités qui s'offrent à lui.elle :

- Un calendrier **d'événements lié à Points Communs** avec un besoin restauration ou bar prévu à l'année qui permet une vraie **planification** ainsi qu'une **assurance et une visibilité du revenu**
- Des **privatisations et ouvertures le weekend** possibles
- Des **prestations traiteur internes et externes** possibles



Notre vision du futur lieu

Le.la futur.e restaurateur.trice devra s'approprier le restaurant de Point Communs, les enjeux principaux seront :

1. D'en faire un lieu identifié

Tout en créant une vraie synergie entre le restaurant et le théâtre, on passera de l'un à l'autre aisément

2. De créer un lieu vecteur de diversité

Chez les usagers, sur le menu, dans sa programmation événementielle

3. D'avoir une appropriation partagée du restaurant

Une réelle dynamique et continuité entre ce qui se passe au théâtre et ce qui se passe dans le restaurant, tant pour le public que pour les artistes

4. De bien gérer et de manière tout à fait autonome, dans le respect du cahier des charges formulé par Points Communs



Les valeurs

Local

Travailler des produits de saison

Synergie

Une relation fluide entre les deux espaces

Humble

Fait avec intention et pour les bonnes raisons

Nourrissant

Qui nourrit toutes les faims

Bon

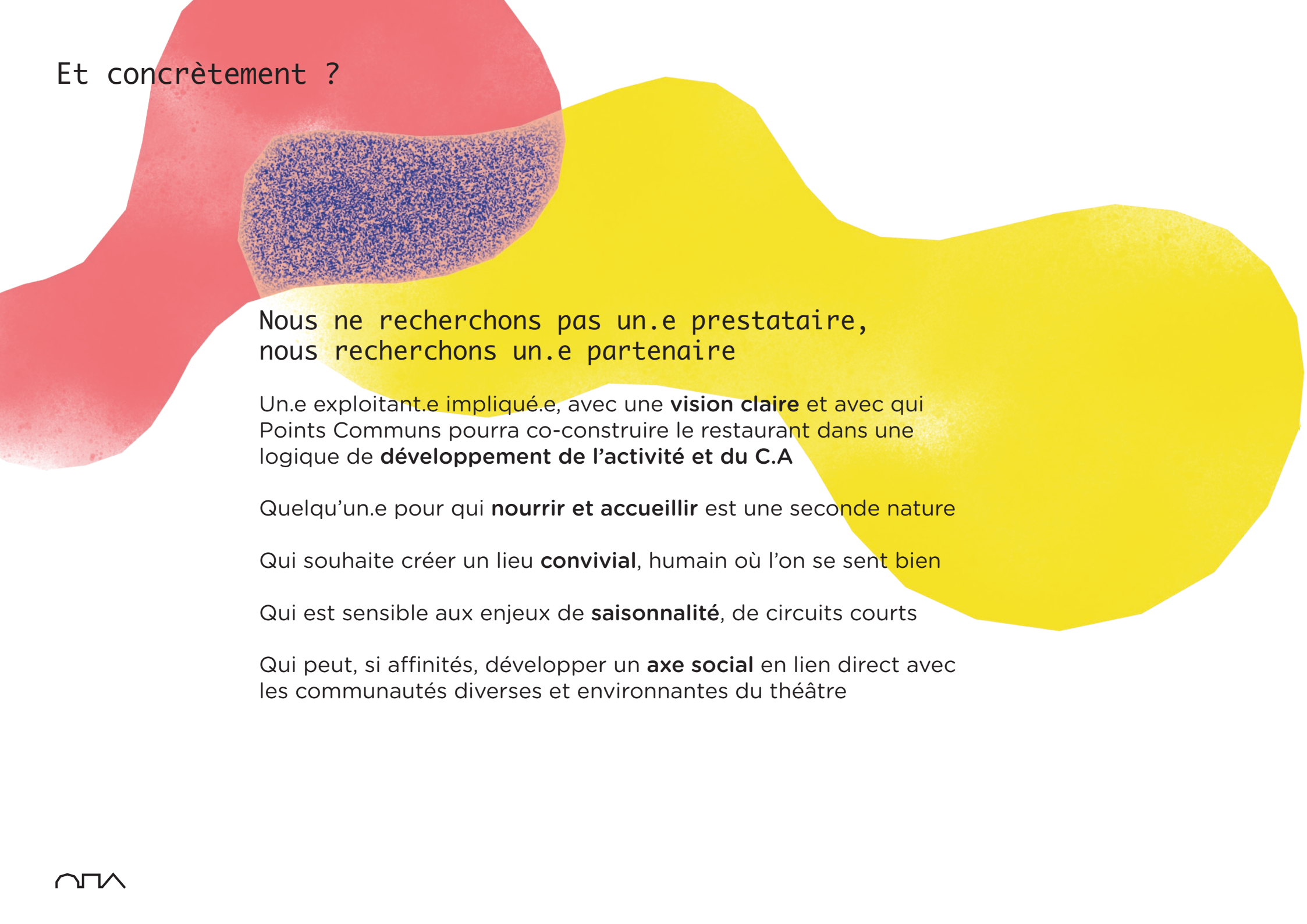
Du caractère, de bons assaisonnements, des saveurs qui nous font revenir

Convivial

Un lieu de rendez-vous, avant ou après spectacle, le midi, le soir

Accessible

C'est invitant, et c'est abordable



Et concrètement ?

Nous ne recherchons pas un.e prestataire,
nous recherchons un.e partenaire

Un.e exploitant.e **impliqué.e**, avec une **vision claire** et avec qui
Points Communs pourra co-construire le restaurant dans une
logique de **développement de l'activité et du C.A**

Quelqu'un.e pour qui **nourrir et accueillir** est une seconde nature

Qui souhaite créer un lieu **convivial**, humain où l'on se sent bien

Qui est sensible aux enjeux de **saisonnalité**, de circuits courts

Qui peut, si affinités, développer un **axe social** en lien direct avec
les communautés diverses et environnantes du théâtre

Le modèle économique

Un projet réaliste et des conditions favorables

C.A potentiel de **400k€ à 500k€** / an selon exploitation

- Pas d'investissement important
- Pas de fonds de commerce à racheter
- 2% du C.A HT couvrant les fluides, facturé chaque trimestre
- Une redevance de 4% du C.A HT, facturée chaque trimestre
- Une charge annuelle de 3000€ couvrant les frais de communication et de diffusion de l'activité restauration
- Durée contractuelle de 3 ans, reconductible 2 ans

Représentations et fréquentation

- Représentations pour la saison 26-27:
44 représentations au théâtre des Louvrais à Pontoise et
48 représentations au théâtre 95 à Cergy
- Fréquentation estimée pour la saison 26-27:
39,000 spectateurs dont 50% a **moins de 30 ans et 18,000 sont des individuels** (hors groupes).



Schéma d'ouverture

Schéma d'ouverture à respecter

- Ouverture **le midi du lundi au vendredi**, au restaurant du théâtre 95 à Cergy, fermeture annuelle entre le 25 décembre et le nouvel an et au mois d'août
- Ouverture **les soirs de représentations au théâtre 95, Cergy** pour une **offre bar** ainsi qu'une offre de **restauration classique et/ou une offre sur le pouce** - de qualité et d'identité semblable à l'offre du restaurant - permettant aux spectateurs de se restaurer rapidement avant ou après représentation
- Ouverture **les soirs de représentations au théâtre des Louvrais, Pontoise** pour une **offre bar** ainsi qu'une **offre de restauration sur le pouce** - de qualité et d'identité semblable à l'offre du restaurant - permettant aux spectateurs de se restaurer rapidement avant ou après représentation
- Ouverture libre en dehors de ces créneaux obligatoires.

Autres éléments

- Assurer les **prestations de restauration commandées** par Points Communs (commandes prévues et passées bien en amont) notamment les **catering artistes et les repas des équipes sur une base tarifaire établie**
- Durant les temps forts, assurer une offre bar et restauration tout en étant **force de proposition sur une carte thématisée**
- Accueillir les équipes du théâtre pour des réunions de travail au sein du restaurant (hors service).



Points Communs

- Située au cœur de **Cergy-Pontoise**, aux portes du Parc Naturel Régional du Vexin, Points Communs, unique scène nationale du Val d'Oise **cultive l'art de la relation avec les habitant.es et ses publics.**
- Sa programmation propose une **soixantaine de spectacles par saison** et de nombreux projets auxquels participent les publics et les habitant.es de ce territoire à la fois urbain et rural, riche de plus de **142 nationalités** différentes dans un des départements les plus jeunes de France.
- Sa programmation pluridisciplinaire : théâtre, danse, cirque, humour, magie et concert se décline en séries de représentations au **théâtre 95 à Cergy, au théâtre des Louvrais à Pontoise.** À cette programmation s'ajoutent des spectacles auxquels participent les publics et habitant.es, mais aussi des propositions artistiques et conviviales dans les espaces non scéniques des théâtres - notamment au restaurant.
- Points Communs a également conçu des « **temps forts** » qui jalonnent les saisons : Génération(s) avec une programmation axée sur la jeunesse (novembre et avril), le Festival international de danse et performance Arts & Humanités (mars) qui présentent des artistes issus de pays souvent très lointains, un grand Noël généreux, festif et solidaire autour du cirque, des spectacles à vivre en famille et entre amis.
- Tout au long de la saison, des temps d'échange et de rencontres sont imaginés au-delà des représentations en salle, transformant les espaces de Points Communs en **des lieux de vie ouverts librement à tous.tes.**



Pourquoi candidater ?

- Un projet à taille humaine avec un **réel potentiel**
- Avoir la **sécurité** et l'opportunité d'exploiter un lieu équipé
- Développer une activité stable
- Travailler dans un **cadre singulier**
- Construire une identité forte et avoir un **terrain d'expression**
- De voir en cette opportunité un **tremplin financier**: des conditions économiques permettant à l'exploitant de dégager un cashflow important pour éventuellement constituer un apport financier pour installation ou création d'un établissement à l'issue.

Pour qui ?

Nous sommes ouverts à toute candidature, mais avons déjà ciblé des profils qui correspondraient particulièrement au projet:

- Un.e **chef.fe** qui a été salarié.e dans plusieurs restaurants, a développé sa propre identité, vision et a envie d'ouvrir son propre restaurant
- Un.e **traiteur.e** ou **concept de street food** établi qui a déjà une clientèle et qui cherche à s'accroître .
- Un **concept culinaire** représentant une opportunité sur le marché afin de compléter l'offre existante
- Un **petit groupe de restauration** qui a déjà plusieurs sites et qui cherche à se développer, ayant un concept déjà abouti et qui fonctionne.
- Un.e **professionnel.le de la salle** avec une vision et de l'expérience qui cherche à s'installer à son compte.
- Un.e **professionnel.le non issu de la restauration** avec une vraie envie d'ouvrir son premier restaurant.

Comment candidater ?

Le dossier devra comprendre :

- Présentation du candidat et CV
- Concept proposé : identité, valeurs, positionnement
- Offre bar et restaurant, avec cible prix par catégorie d'item
- Modèle économique, avec masse salariale détaillée et objectif de coût matière
- Équipe prévue et schéma d'ouverture (hebdomadaire et annuel)

Process:

- Dépôt de dossier ouvert jusqu'au 9 juin 2026
- Transmission des éléments contractuels aux candidats dont cahier des charges sur demande
- Visite du site sur rendez-vous
- Entretiens en personne des 4 candidats retenus les 22 et 23 juin 2026
- Délibération finale et choix du candidat avant le 30 juin 2026

Merci d'envoyer votre candidature à
candidature.restaurant@points-communs.com