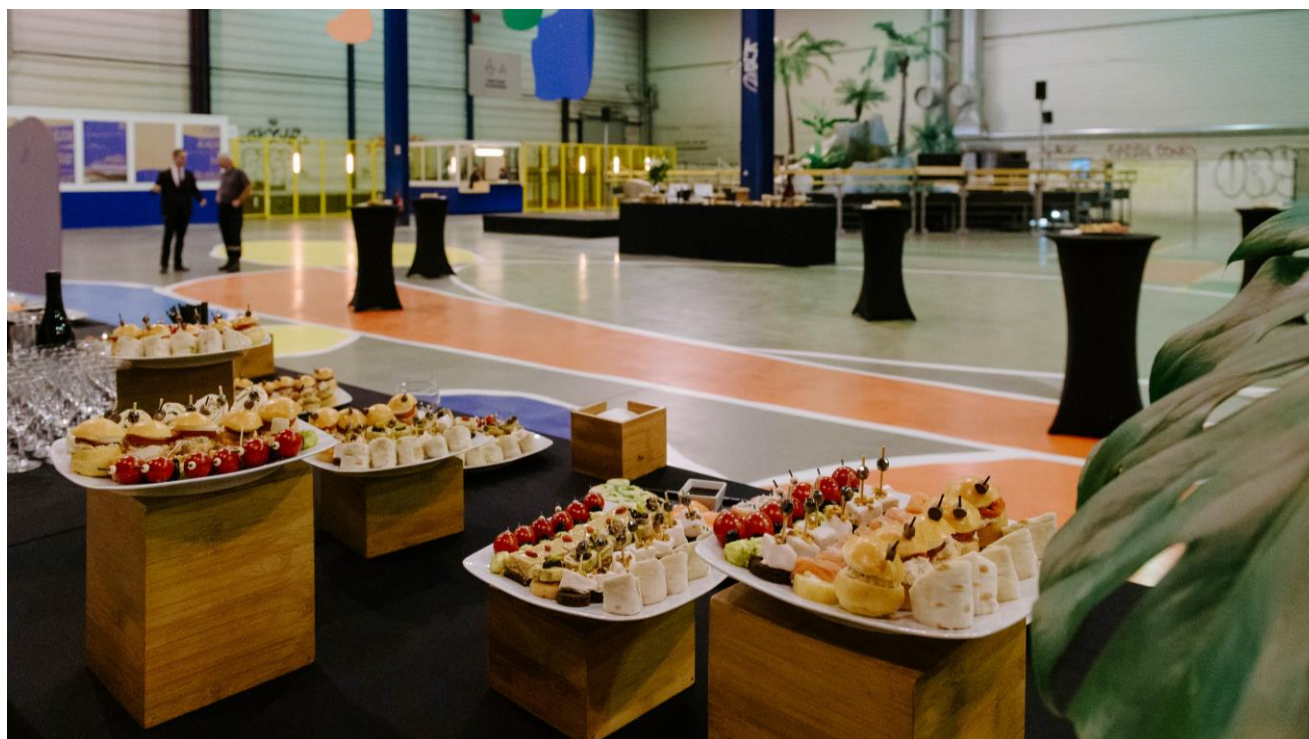


CAHIER DES CHARGES
TRAITEURS DE LA 16^{ÈME} BIENNALE D'ART CONTEMPORAIN DE LYON

RETOUR DES CANDIDATURES - LUNDI 23 MAI 2022 par mail à cfthiebeauld@labiennaledelyon.com
REPERAGE DES USINES FAGOR Les 12 &13 mai. Contact cfthiebeauld@labiennaledelyon.com

LIEUX - LES USINES FAGOR, 65 RUE CHALLEMEL-LACOUR - 69007 LYON
LE MUSEE D'ART CONTEMPORAIN, 81 QUAI CHARLES DE GAULLE – 69006 LYON

DATES - DU JEUDI 14 SEPTEMBRE 2022 AU SAMEDI 31 DECEMBRE 2022



BAC 2019 soirées privées aux Usines Fagor © Blandine Soulage

PREAMBULE

La Biennale de Lyon **organise des événements d'entreprises (séminaires, réunions ou soirées)** à l'occasion de la Biennale d'art contemporain qui se tiendra du 14 septembre 2022 au 31 décembre 2022. Se déployant sur divers sites, la Biennale d'art contemporain étend ses événements d'entreprises sur deux sites principaux de l'exposition, à savoir : **les Usines Fagor-Brandt (Lyon 7^{ème}) et le Musée d'Art Contemporain de Lyon (Lyon 6^{ème}).**

Ils s'adressent aux mécènes et partenaires qui ont prioritairement accès au calendrier de réservation et à toutes les entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes désireuses de faire un événement à l'occasion de la Biennale d'art contemporain.

Pour la Biennale de Lyon, l'activité événementielle représente :

- **un enjeu de fidélisation** auprès des partenaires. De fait, certaines contreparties de relations publiques sont offertes par convention comprenant les soirées d'entreprises où sont donc offerts des billets d'entrée.
- **un enjeu commercial** puisque la Biennale de Lyon facture une prestation globale (prestation traiteur, les fluides, le personnel spécifique déployé ou tout autre prestation supplémentaire...).
- **un enjeu de responsabilité sociétale et environnementale (RSE)** : depuis 2021, a été mise en place une démarche de responsabilité sociétale et environnementale pour laquelle la Biennale de Lyon a estimé à 6.76% la part de l'alimentation dans son bilan carbone. Dans l'optique de réduire cette proportion de -2.58% d'ici 2030, nous engageons donc l'ensemble de nos parties prenantes à activer autant de leviers que possible pour réduire notre impact sur l'environnement, y compris les traiteurs de la Biennale de Lyon.

Ainsi au regard de ces enjeux, la Biennale souhaite travailler avec des prestataires avec une grande qualité d'écoute, de réactivité et de souplesse afin de répondre au plus près aux exigences de nos partenaires et de nos clients pour lesquels nous créons des événements sur-mesure.

La Biennale de Lyon retiendra plusieurs offres de traiteurs afin de garantir le plus de choix à ses partenaires et clients.
--

LE CONTEXTE

✓ LES ESPACES

Les usines Fagor

Les usines Fagor sont le centre névralgique de la Biennale d'art contemporain où sont présentées les œuvres de près de 50 artistes. Différents espaces des usines Fagor permettent donc d'envisager plusieurs de formats de soirées selon la demande des clients de la Biennale de Lyon : la halle A, la Fagor Room ou encore l'extérieur.

- **La halle A** (3 350 m²), scénographiée par un artiste (*nous porterons à votre connaissance l'état d'avancement du projet scénographique à votre demande*) est l'espace privatisable principal. Elle accueille la librairie-

boutique, les vestiaires, la billetterie, le café biennale (équipé d'une cuisine et occupée en journée par un exploitant) ou encore des espaces clos privatisables.

Faisant partie de l'exposition ouverte au public, la halle A n'est donc pas privatisable en journée par les entreprises. A compter de la fermeture au public de l'exposition à 18h en semaine, **l'espace peut alors accueillir jusqu'à 300 personnes (jauge debout).**

- **La Fagor Room** (*plan d'implantation en annexe*) accueille majoritairement des événements en journée pouvant aller jusqu'à 100 personnes (jauge debout). Cette salle est équipée (écran, son, wifi) pour des événements de type conférences, réunions.

De septembre à octobre, des soirées en extérieur peuvent être envisagées (*plan d'implantation en annexe*).

Le Musée d'Art Contemporain

- **Le Hall d'entrée** : cocktails possibles en dessous de 100 personnes
- **La Mac^{Room}** : salle destinée à des ateliers, à des réunions et à des cocktails (environ 50 personnes). Salle équipée d'un petit frigo, deux éviers, et des plans de travail et îlot au centre pour poser des plateaux.

✓ LES TYPES D'ÉVÉNEMENTS

Soirée des artistes

Le 12 septembre (horaires à confirmer – 20h30-23h) se déroule la soirée des artistes aux Usines Fagor. En présence des équipes, des artistes, des partenaires publics et privés ainsi que des professionnels du monde de l'art, soit près de 1000 personnes dans l'ambiance d'un « pique-nique chic ». Il est attendu une proposition de cocktail pour cette soirée avec la boisson en option. **Pour cette soirée, nous souhaitons nous associer à un traiteur qui accepterait un partenariat en nature sur une partie de la prestation. Il bénéficierait entre autres de contreparties spécifiques de visibilité liées à cet événement en fonction de la valeur de l'apport en nature.**

Les événements en journée en Fagor Room

- Lors de réunion ou séminaire, se déroulant en matinée ou tout au long de la journée, le traiteur retenu pourra réaliser **une prestation petit-déjeuner en libre-service et/ou un cocktail déjeunatoire.**
- Jauge : de 10 à 70 personnes assises, 100 personnes debout.

Les événements en soirée

- **Les soirées privées** : se déroulant les soirs de semaine (hors lundi et mercredi), les soirées privées consistent en la privatisation par une entreprise de la Halle A qui peut accueillir jusqu'à 300 personnes et ce parfois jusqu'à 2h du matin. Sur ce format, le traiteur propose son personnel pour le service, le passage plateau et le réassort des buffets.

Le format classique d'une soirée :

19h : Accueil autour d'une collation (champagne et soft accompagnés de 2 ou 3 pièces)

19h30 : Allocutions

19h45-20h45 : Visite commentée des espaces d'exposition

21h-23h : Cocktail dînatoire

- **Les afterworks** : formule de soirée packagée, se déroulant tous les mercredis soirs (hors vacances scolaires) jusqu'à 22h, ils permettent à plusieurs entreprises de mutualiser une soirée privée. 8 entreprises invitent de 10 à 25 personnes et partagent la privatisation de la Halle A. Autant de buffets sont dressés et proposent le même cocktail.

Le programme packagé :

19h : Accueil autour d'une collation (champagne et soft accompagnés de 2 ou 3 pièces)

19h15-19h30 : Allocution

19h30-20h30 : Visite commentée des espaces d'exposition

20h30-22h : Cocktail

LA DEMANDE

PROPOSER DES PRESTATIONS TRAITEUR REPONDANT AUX CRITERES DE LA BIENNALE DE LYON

Trois types de cocktail

Le cocktail prestige, plus classique voire gastronomique déjeunatoire ou dinatoire (avec animations en option) correspondant à :

Un 18 pièces + soft

Un 14 pièces + soft

Le cocktail convivial, plus créatif voire bistronomique déjeunatoire ou dinatoire (avec animations en option) correspondant à :

Un 18 pièces + soft

Un 14 pièces + soft (proposé notamment aux Afterworks). **Ce cocktail ne doit pas excéder 40 € HT vin soft et champagne inclus**

Un accueil champagne + 2 à 3 pièces

Ces propositions sont évidemment modulables selon les demandes de nos partenaires et clients.

La Biennale de Lyon peut être en partenariat avec des producteurs (ou négociants) de vin et de champagne, nous demandons au traiteur **de servir lors des soirées le vin et le champagne sans droit de bouchon.**

Nous vous remercions de joindre à votre proposition des visuels des produits finis ou d'animations que vous proposez.

Le mobilier

Dans l'état actuel de l'avancement de l'aménagement du lieu et de l'installation du café-restaurant de la Biennale, nous ne sommes pas en mesure de confirmer si nous disposerons du mobilier pour le dressage des buffets. Nous demandons donc de l'intégrer dans la proposition. Il est tout à fait possible de stocker le matériel sur place.

La décoration des buffets

Pour la décoration des buffets, nous privilégions un style épuré et contemporain. Nous rappelons qu'il est possible de transmettre sur demande, la proposition de scénographie par l'artiste qui occupera la Halle A, tout en sachant que cette proposition est susceptible d'évoluer.

Nous vous remercions de joindre à votre proposition des visuels des buffets décorés.

Le service

Des passages plateaux et un service boissons (point boissons) sont proposés à nos invités en plus des buffets en libre-service.

Nous serons attentifs au code vestimentaire de l'équipe qui doit être dans l'esprit de la soirée. Nous sommes ouverts à la personnalisation vestimentaire (ex : tablier avec logo), nous privilégions en revanche pour les soirées prestige de nos grands clients une tenue noire et sobre.

Les Devis

Le nombre de participants peut varier par rapport à celui annoncé initialement. Nous confirmons le chiffre définitif des participants à J-5. Ce chiffre annoncé sera donc celui retenu pour le devis final.

✓ S'INSCRIRE DANS LA DEMARCHE RSE DE LA BIENNALE DE LYON

D'une manière générale, toutes les initiatives vertueuses qui engagent la responsabilité sociale et environnementale seront accueillies avec beaucoup d'intérêt. Voici ci-après quelques pistes de développement concernant le volet RSE qui devra constituer l'offre.

- Une offre alimentaire avec des produits de saison et approvisionnés en circuit-court.
- Aucun produit OGM ou de produits ultra transformés.
- Une démarche durable et équitable pour les produits importés (tels que le café, le thé, les épices).
- Limiter l'utilisation du bœuf dans les propositions de menus.
- Une démarche de végétalisation des menus, avec la proposition d'un menu exclusivement végétarien à hauteur de 40% de l'offre globale.
- Le développement de solutions écoresponsables pour la gestion des restes et une démarche anti-gaspillage : La Biennale de Lyon souhaite mettre l'accent sur le recyclage des surplus de nourriture à l'issue des soirées privées. Il serait pertinent de prendre en compte que nous sommes la plupart du temps aux alentours de 5 à 10% de taux de défection le Jour-J. Une réponse à l'offre prenant en compte ce taux en proposant une alternative anti-gaspillage sera donc appréciée.
- Une proposition écoresponsable à l'utilisation des couverts, des contenants, des serviettes à usage unique
- Le compostage des déchets organiques et des restes alimentaires.

Nous serons par ailleurs attentifs aux démarches managériales qui engagent une responsabilité sociale.

- La composition des équipes et la politique RH de votre organisation.
- La relation à vos prestataires et fournisseurs.
- La transparence de vos activités.

Les partenariats

- **Vin et champagne**

Il est possible que nous ayons un partenariat vin et champagne. Nous sommes en cours de prospection. Dans le cadre des accords de partenariat, le vin et le champagne de nos partenaires seront proposées à l'occasion de tous les événements.

- **Le café**

Nous avons un partenaire dont un des accords est de proposer exclusivement leur café.

CRITERES DE SELECTION (sur 20 points)

- ✓ **LE PRIX** - 7 points
- ✓ **LES PRODUITS** - 8 points

Nous retiendrons une proposition dont les produits sont frais, de saison et issus du circuit-court. Nous attirons l'attention sur le fait que nous recherchons une proposition dont les produits sont cuisinés du jour, à 24h maximum et qui pourrait être aménagé selon les spécificités d'alimentation signalées par l'entreprise (allergies ou régimes alimentaires) pourraient être modifiés.

- ✓ **LE RESPECT DE LA DEMARCHE RSE** - 5 points

RETOUR SUR L'EDITION 2019 EN CHIFFRES

5 468 personnes accueillies événements tous confondus (en journée, en soirée).

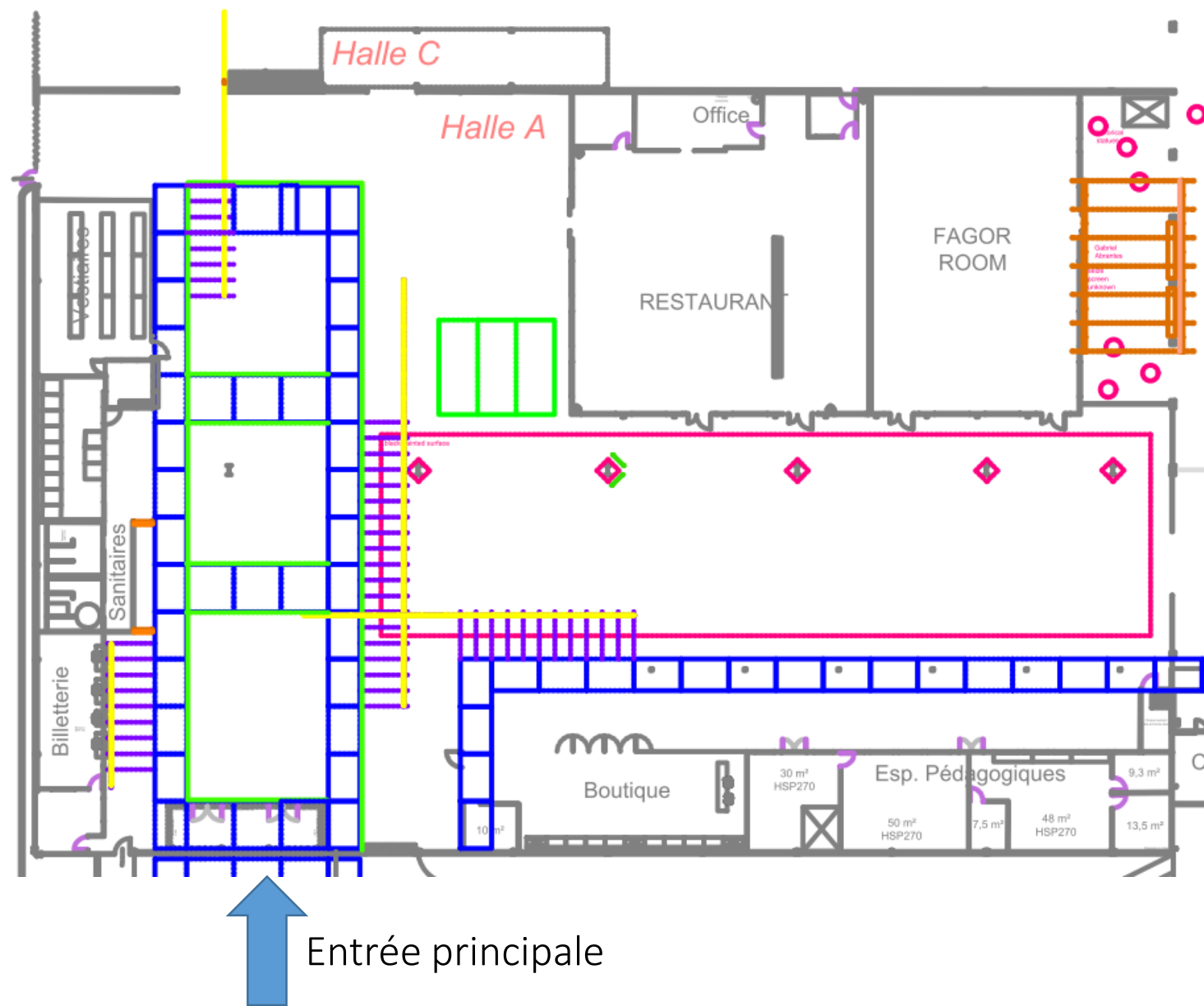
24 soirées privées (mardi et jeudi principalement).

Plus de 40 afterworks les mercredis soit 942 personnes

ANNEXES

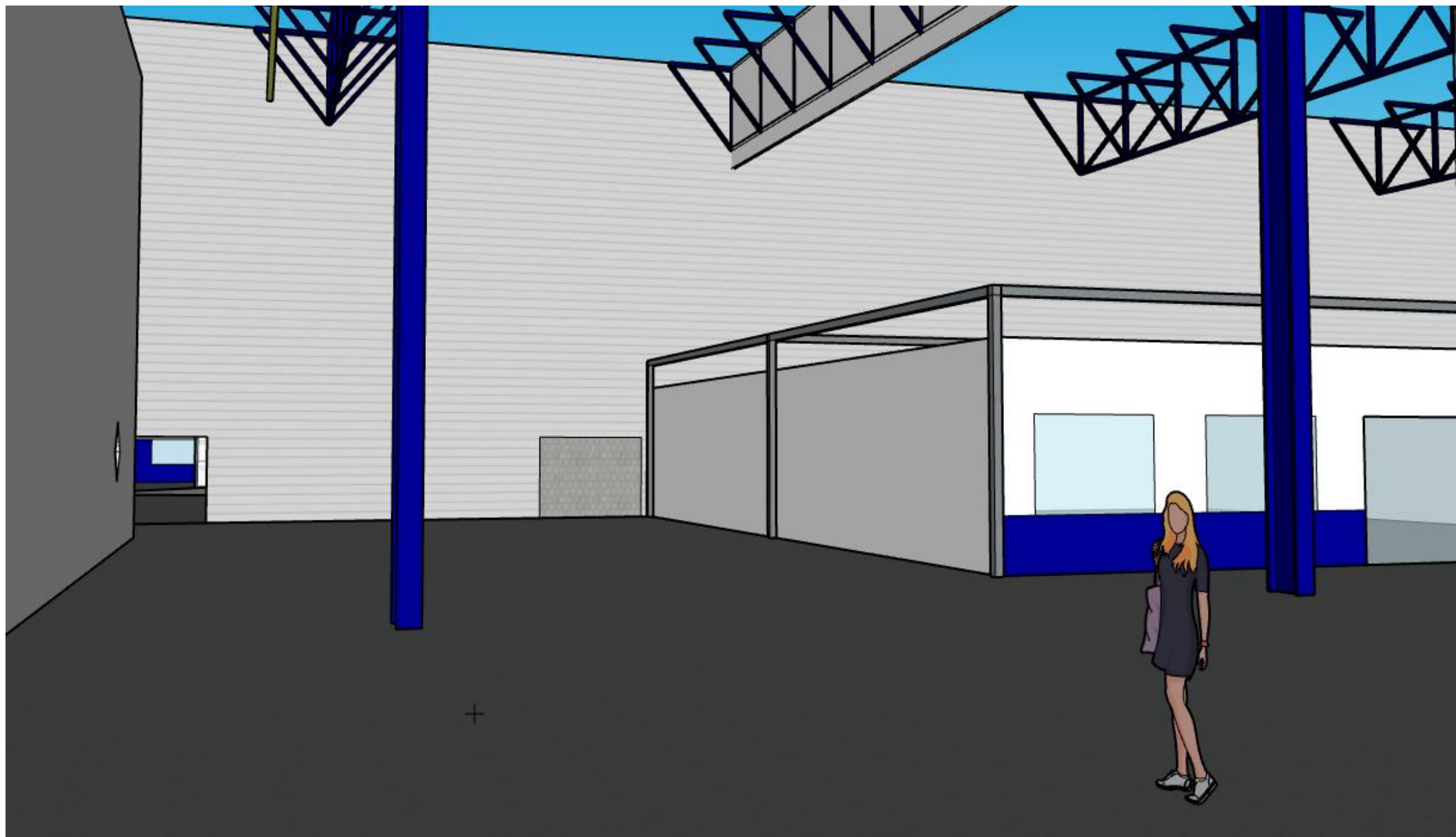
Plan implantation 2019 pour visualiser espace halle A et espace extérieur

Visuels de soirées privées et afterworks de l'édition 2019 de la Biennale d'art contemporain



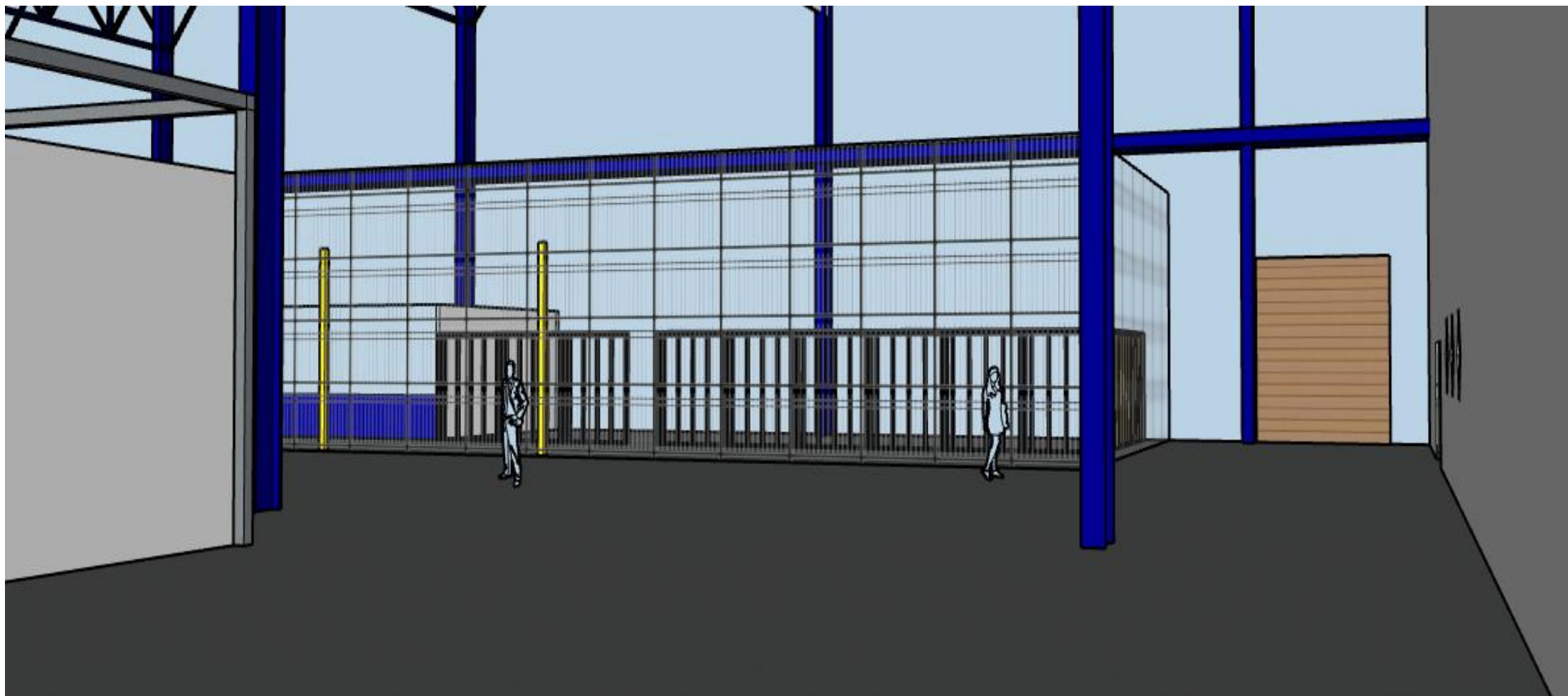
Vue depuis l'entrée principale



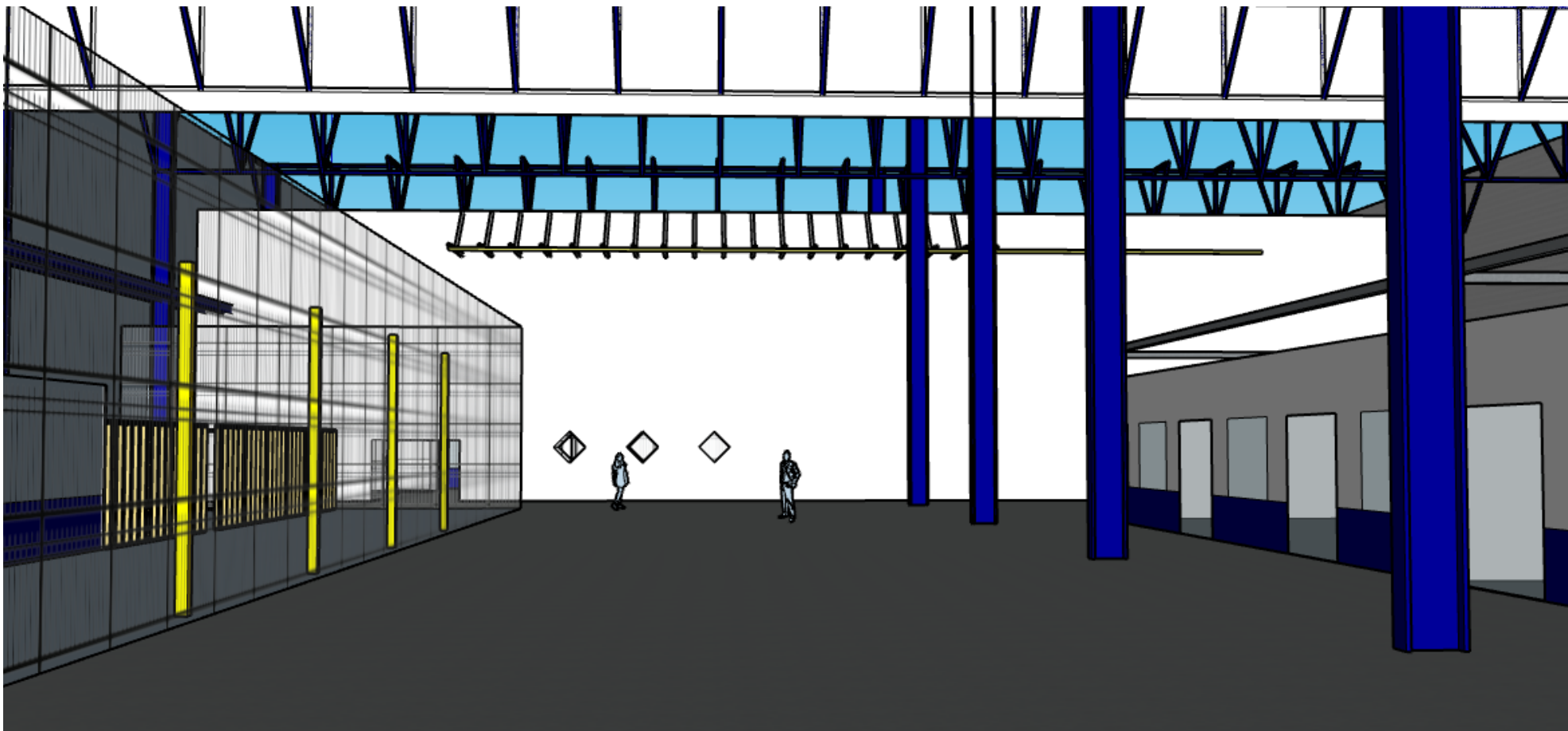




Vue depuis la Halle C



Vue depuis la Halle B



Vue depuis la Halle B

