



Appel à projets

pour l'activité de restauration aux Ateliers du Vent

date limite de candidature : 30 septembre 2026

Les Ateliers du Vent, collectif artistique pluridisciplinaire et lieu de convivialité

Les Ateliers du Vent se définissent aujourd'hui comme un ensemble de personnes engagées dans des démarches artistiques et citoyennes qui font vivre collectivement un lieu d'expressions et de convivialité. Le collectif se réunit autour d'un projet artistique, culturel et citoyen.

Ses membres évoluent dans différentes disciplines et activités avec une volonté d'échange, de rencontre et de partage. Leur exigence démocratique vise l'horizontalité entre acteurs et porte son attention sur les modes de gouvernance, de débats et d'organisation.

Le projet des Ateliers du Vent se décline autour de valeurs communes. Au-delà d'une nécessité, la mise en commun est considérée comme une richesse facilitant les collaborations et les rencontres. En favorisant une diversité de paroles, et attachés à la liberté d'expression, nous souhaitons accompagner les débats. Les personnes qui se croisent et échangent entre elles, imposent à chacun·e une ouverture et une curiosité. La diversité des personnes ou encore l'hybridation des pratiques, favorisent l'inclusion, l'autonomie et les initiatives. Ces valeurs mises en action créent une force d'émancipation et s'organisent autour de 3 grands axes :

- soutenir la recherche et la création par la mise à disposition d'espaces, les échanges et la mutualisation ;
- faire se rencontrer artistes, publics et oeuvres ;
- favoriser la convivialité, la coopération et les dynamiques citoyennes.

Le collectif travaille dans une ancienne usine située à l'ouest de Rennes, à la croisée des quartiers Arsenal-Redon, Cleunay et Courrouze ; le bâtiment comprend des ateliers d'artistes et 700m² d'espace communs : salles d'exposition et de spectacle, espaces de travail mutualisés, bureaux, bar. L'association déploie également son projet sur la place Clara Zetkin, un espace public à proximité immédiate du bâtiment sur lequel sont implantés des containers.

Contexte et introduction

Dès la réouverture du bâtiment au public en 2016, l'association a souhaité que Les Ateliers du Vent puissent être un lieu où l'on mange, propice à la rencontre, au partage et à la découverte. L'espace de restauration est ainsi une des portes d'entrée des Ateliers du Vent. Elle constitue, avec le bar, un espace de convivialité incontournable. L'espace de restauration donne sur la place Clara Zetkin (piétonne), située à quelques minutes à pied de la station de Métro b Mabilais.

La Cantine, gérée directement par l'association, a été la première étape du projet de restauration des Ateliers du Vent, dont l'activité a été confiée en septembre 2023 à une autre structure (*Passages*) qui fait vivre "La Table" et "le Snack", et dont le départ est prévu fin 2026.

Ainsi, il s'agit à travers cet appel à projets de réfléchir à un nouveau partenariat avec des actrices et acteurs extérieur-es. S'il est essentiel que le projet de ce partenaire et sa logique organisationnelle puissent être compatibles avec l'activité des Ateliers du Vent, notre priorité est de co-construire une coopération à la fois heureuse et vectrice d'émulations diverses.

En un mot, nous recherchons un projet :

- avec une réelle envie de s'inscrire dans la dynamique d'un lieu culturel pensé et géré par un collectif d'artistes et de citoyen·nes engagé·es
- aligné avec les valeurs des Ateliers du Vent¹
- dont les propositions sont accessibles à toutes et tous
- valorisant les produits de saison, issus d'une production agricole responsable, bio et/ou locale

L'envie de construire ensemble un projet gourmand, de partager le plaisir de bien manger et de continuer à faire de cet espace un lieu de rencontre est essentiel. Nous sommes à la recherche d'un projet accueillant, accessible à toutes et tous (public, collectif, habitant·es de tous âges et de tous horizons, etc.), convivial et qui fait la part belle à la commensalité².

L'objectif de cet appel à projets – non exhaustif mais déjà long – est de pouvoir comprendre ce qui est possible et imaginable, en posant notamment des bases sur les « essentiels » auxquels la structure accueillie devra s'adapter au regard de l'activité foisonnante de l'association.

Ainsi, cet appel détaille par parties :

1. les différentes actions des Ateliers du Vent en lien avec l'activité de restauration
2. les demandes concrètes associées
3. les modalités liées au bâtiment et au matériel
4. les conditions financières

Enfin, il est précisé en préambule que si le format « restaurant avec service à table » est la forme qui a prévalu jusqu'alors au sein du lieu, le collectif n'est à ce stade fermé à aucune autre proposition (pour ne pas dire « très ouvert à toutes autres propositions hybrides et/ou incroyables » !).

¹ Voir le projet associatif 2025-2028

² Le fait de partager le repas, associé au plaisir de la table et l'art d'être ensemble

1) L'ACTIVITÉ DU LIEU ET DU COLLECTIF EN LIEN AVEC L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Pour mener son activité en cohérence avec le projet associatif des Ateliers du Vent (et y contribuer), la structure retenue doit pouvoir se placer dans une dynamique d'échange avec le collectif dans son ensemble, et l'équipe salariée qui permettra le lien opérationnel.

Le projet d'activité des Ateliers du Vent implique la mise en œuvre d'actions de formats et de natures plurielles : soutien à la création (accueils en résidences, laboratoires de recherche, etc.), expositions, événements produits ou accueillis. L'activité en mouvement par nature, dédiée à l'expérimentation, présuppose des usages du lieu adaptés au travail de chacune et chacun.



Vernissage de l'exposition *Vaporwave, a Liminal Space*, 2023 / crédit : Estelle Chaigne

1.1. Travail artistique et réunions de travail :

Le rez-de-chaussée des Ateliers du Vent est très régulièrement dédié à une activité de travail artistique et/ou de réunion de travail qui nécessite une attention commune quant au niveau sonore, et aux usages du lieu de manière générale, les espaces étant majoritairement séparés par des pendrillons.

Par ailleurs, les artistes qui travaillent sur l'espace « plateau » (rez-de-chaussée, à proximité immédiate de l'espace bar) sont informés de l'ouverture de l'espace de restauration sur le temps du midi. D'ailleurs, les résidences peuvent être l'occasion de se retrouver autour de la table pour la pause méridienne.

1.2. Événements publics :

De nombreux événements publics jalonnent la saison des Ateliers du Vent. Quelle que soit leur forme (et en premier lieu pour les « [Buvettes](#) », temps fort du jeudi soir, environ 35 à l'année), il est nécessaire qu'une restauration publique soit proposée (format « snack » ou toute autre possibilité facile à manger debout). Si le quartier tend à évoluer, l'environnement actuel du lieu ne propose pour autant aucune possibilité de restauration à proximité immédiate en soirée.

Volume indicatif des événements publics lors d'une saison aux Ateliers du Vent :

- 35 Buvettes (jeudi soir)
- 10 à 15 soirées produites ou coproduites (plutôt le vendredi soir, mais ce n'est pas figé)
- 10 locations (voir point suivant)

Les Ateliers du Vent produisent et/ou accueillent également des expositions (souvent à l'étage, sur l'espace « plateforme »). Au rez-de-chaussée, deux murs de la verrière (salle) sont dédiés à l'accrochage de propositions artistiques (environ 5 par an). Ouvert aux 34 artistes associées du collectif, ce dispositif dénommé « Mur Ouest » résonne comme un espace d'expérimentation, en lien avec d'autres projets développés par les artistes et permet une première forme de porosité avec l'espace de restauration.



Vernissage de l'accrochage *Micro Saga* par l'Atelier du Ventre (C. Duverger & H. Kostrzewa), « Mur Ouest »
Crédit : Candice Hazouard

1.3. Location de l'espace :

L'association est régulièrement sollicitée pour une privatisation du bâtiment, qui concerne la plupart du temps le rez-de-chaussée, y compris la verrière (salle de restauration). Les demandes sont traitées au cas par cas pour construire un projet cohérent avec la demande initiale et les possibilités du lieu, avec comme objectif pour les Ateliers du Vent de développer cette activité de privatisation nécessaire à son équilibre économique. Les Ateliers du Vent restent l'interlocuteur des demandes de privatisation, et s'occupent du lien avec le prestataire de restauration.

Il est indispensable que les candidat·es puissent proposer des formules qui entreront dans une proposition commerciale globale de la part des Ateliers du Vent (une marge, à discuter, est appliquée par Les Ateliers du Vent). Le volume et la typologie des privatisations sont difficiles à préciser (il peut s'agir d'un concert, d'un séminaire, d'un salon, etc.), on peut néanmoins considérer que la location des espaces nécessite une prestation de restauration entre 5 et 15 fois par an.

En matière de restauration, l'idée est de pouvoir proposer différentes formules en fonction du type de demande. Nous tentons actuellement (et dans la mesure du possible) d'adapter l'offre en fonction des sollicitations, et nous souhaitons continuer à pouvoir le faire.

À noter que nous souhaitons pouvoir également continuer à proposer en plus de « l'accueil café » (principalement pour des formats réunions / formations) des gâteaux et/ou viennoiseries.

Il est demandé aux candidat·es de proposer quelques exemples, avec une tarification associée.

Il est précisé que pour toutes les activités aux Ateliers du Vent pour lesquelles le bar est ouvert, une personne des Ateliers du Vent (salariée ou un membre bénévole du collectif) est chargée de la gestion du bar.

2) LA RESTAURATION

2.1. Type de restauration :

La structure candidate s'engage à assurer une qualité de produits, de préparations culinaires et de service ainsi qu'une hygiène irréprochable. Les candidat·es sont libres de proposer aux Ateliers du Vent le type de restauration qu'ils·elles souhaitent, incluant (ou non) des possibilités à emporter.

Le candidat s'engage à proposer une offre variée et renouvelée de restauration, ayant une attention aux enjeux de transition écologique, et à la réduction des impacts environnementaux (cuisine de saison, produits locaux privilégiant les circuits courts et/ou produits issus de l'agriculture biologique).

Il est impératif qu'une proposition végétarienne soit systématiquement proposée. Une attention particulière devra également être apportée aux régimes alimentaires spécifiques (par exemple végétalien ou sans gluten).

2.2. Période d'ouverture :

De manière générale, le partenaire est tenu d'assurer le service de restauration en accord avec l'association Les Ateliers du Vent. Les horaires d'ouverture du midi sont du lundi au vendredi de 12h à 14h. La vente à emporter n'est associée à aucun horaire en particulier, l'accès des livreurs est possible par la porte de la cuisine qui donne directement sur l'extérieur.

À l'été, il est précisé que le lieu est fermé environ 5 semaines (indicatif : de la troisième semaine de juillet à fin août).

En dehors de ces horaires, et en cohérence avec l'activité de l'association Les Ateliers du Vent, d'autres ouvertures pourraient être envisagées (à l'exclusion des fêtes privées ou de l'activité de location, Cf. 1.3.), cet aspect sera à discuter ensemble.

Pour les ouvertures de la restauration publique lors des événements, les horaires peuvent varier, l'idée générale étant qu'il soit possible pour le public de manger sur une plage suffisamment large.

2.3. Caterings :

Les événements nécessitent de prévoir un service de catering pour les équipes accueillies et accueillantes. L'idée est de proposer un repas composé d'un plat unique – à réchauffer si nécessaire – et un dessert. Nous souhaitons que la proposition de catering soit en phase avec l'importance donnée par Les Ateliers du Vent à l'hospitalité, pour toutes et tous (artistes, bénévoles, salarié·es, etc.).

À titre indicatif, une Buvette du jeudi implique la préparation d'une dizaine de caterings en moyenne. Le prestataire facture les caterings aux Ateliers du Vent, l'association en commande environ 700 caterings par an.

2.4. Approvisionnements :

La gestion des stocks entre les Ateliers du Vent et le partenaire est différenciée. Pour le bar, qui est un espace partagé, un réfrigérateur professionnel (verrouillable) est spécifiquement dédié aux stocks du partenaire pour les boissons servies pendant le service.

3) LE BÂTIMENT ET LE MATÉRIEL

3.1. Bâtiment :

L'association Les Ateliers du Vent est locataire du bâtiment appartenant à la Ville de Rennes. Une convention d'usage associée au bail de sous-location sera construite entre Les Ateliers du Vent et le nouveau partenaire afin de permettre un fonctionnement fluide et serein. Les espaces suivants font l'objet du partenariat :

- la cuisine : 23m², partiellement équipée avec du matériel professionnel.
- deux espaces de stockage
- les espaces partagés : le bar, la verrière (la salle, 63m²), et les toilettes (dont un accessible aux personnes à mobilité réduite)

Un plan du bâtiment est disponible en annexe du présent document, il est néanmoins évidemment possible de convenir d'une visite pour appréhender les espaces (cuisine, salle, espaces de stockage, bar) et l'environnement, mais également pour prendre connaissance du matériel disponible.



La cuisine actuelle, avec le matériel de *Passages* / crédit : Estelle Chaigne

3.2. Matériel :

La cuisine actuelle est partiellement équipée. La liste du matériel disponible pourra être transmise sur demande, et les éléments mis à disposition seront précisés dans la convention d'usage. Le renouvellement du matériel est à la charge du partenaire.

Une ligne téléphonique fixe ainsi qu'une connexion internet sont également mises à disposition par les Ateliers du Vent. Néanmoins, la connexion pouvant connaître quelques soubresauts, il est fortement recommandé de prévoir des appareils de paiement en GPRS.

Les systèmes de paiement (TPE et caisse enregistreuse) sont gérés de manière autonome par la structure partenaire.

La photographie (page suivante) inclut du matériel appartenant à *Passages*. La liste du matériel peut être transmise sur demande.

3.3. Conditions thermiques :

Le bâtiment est une ancienne usine, et pour dire les choses simplement, il fait froid l'hiver et chaud l'été. Une prise 32 ampères triphasée est mise à disposition du prestataire pour les appareils de chauffage.

3.4. Espace extérieur :

L'aménagement d'une terrasse extérieure aux beaux jours est envisageable devant le bâtiment (côté place Clara Zetkin). Il nécessitera néanmoins une demande du partenaire auprès de la Ville de Rennes afin d'obtenir une autorisation d'occupation du domaine public, éventuellement liée à un droit de terrasse.

3.5. Entretien et maintenance :

Le partenaire est tenu d'assurer un parfait état de propreté et d'hygiène de l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à sa disposition ou partagés. Le partenaire assure le nettoyage de la cuisine et de tous les équipements associés, de la salle de restauration, des espaces de stockage et des sanitaires à proximité immédiate de la salle.

Dans le cas d'une soirée la veille d'un service de restauration, Les Ateliers du Vent s'engagent à rendre l'espace propre en début de journée suivante.

Par ailleurs, le partenaire assure l'ensemble des menues réparations (entretien des équipements, éclairage, hotte ou bac à graisse par exemple), qui seraient nécessaires, en lien avec le régisseur général permanent de l'association qui fait le lien avec les services de la Ville de Rennes si besoin.



La verrière actuelle, avec le matériel de *Passages* / crédit : Estelle Chaigne



Le bar / crédit : Estelle Chaigne

4) CONDITIONS FINANCIERES

4.1. Tarification aux client·es :

Le partenaire retenu s'engage à pratiquer des tarifs accessibles, pour toutes et tous.

L'idée est que les tarifs appliqués par Les Ateliers du Vent d'une part, et par le partenaire d'autre part puissent respecter une certaine cohérence. Le partenaire s'engage à les communiquer aux Ateliers du Vent à chaque modification.

La proposition de restauration s'inscrit dans un lieu vivant, dans et autour duquel gravitent les artistes du collectif, des équipes artistiques extérieures, une équipe salariée, des habitant·es et voisin·es parmi lesquel·les les occupants du « mur habité »³, et toute personne engagée au sein de l'aventure associative. Ainsi, chacun va et vient au gré de ses projets, et il est important de créer l'habitude de manger dans le lieu, avec l'attention d'avoir une proposition à la fois diversifiée et accessible.

Pour l'encaissement, il est précisé que les paiements en espèces, CB et tickets restaurant (papiers et carte) doivent être proposés.

³ Le « mur habité » est composé d'ateliers-boutiques d'artisan·es créateur·rices, il est situé en face des Ateliers du Vent

4.2. Catering :

Il est demandé aux candidat·es de faire une proposition sur ce volet (Cf. 4.3.), avec quelques exemples de plats/desserts et un tarif associé.

4.3. Répartition des recettes :

Les recettes de bar hors restauration reviennent aux ADV, y compris lors des locations.

Les recettes des repas, des boissons associées aux repas, ainsi que celles correspondant au snack (ou autre dénomination) préparé par le prestataire reviennent au partenaire.

4.4. Redevance d'occupation et participation aux charges :

L'occupation de l'espace implique une participation mensuelle de 1 200 euros HT, qui sera fixe pendant la durée de la convention. Les charges s'ajoutent à ce moment, avec un principe de sous-comptage de la consommation.

En cas de renouvellement, ces modalités peuvent faire l'objet d'une discussion à échéance de la première convention.

5) AUTRES DISPOSITIONS

5.1. Autorisations administratives :

Le partenaire retenu s'occupe des démarches visant à obtenir toute autorisation administrative qui serait nécessaire à l'exercice de son droit de jouissance et de son activité professionnelle sans que cela ne puisse être préjudiciable à l'association Les Ateliers du Vent (locataire du bâtiment) ou à la Ville de Rennes (propriétaire). Il sera demandé :

- l'habilitation à exercer l'activité professionnelle, y compris l'inscription au RCS ou le permis d'exploitation (ou une inscription à une formation pour l'obtenir)
- Extrait Kbis ou avis INSEE

Par ailleurs, le partenaire s'engage à transmettre aux Ateliers du Vent les attestations des formations liées à l'hygiène alimentaire des salarié·es.

5.2. Durée de la collaboration :

L'idée est de proposer une convention pour 3 ans, renouvelable, mais ce point peut être discuté.

5.3. Licence :

Le partenaire retenu devra réaliser les démarches pour l'obtention d'une licence adaptée à son activité.

5.4. Assurance :

Le partenaire retenu doit souscrire une assurance destinée à couvrir ses activités et à garantir sa responsabilité, notamment vis-à-vis des biens confiés, ses biens meubles, à couvrir les risques locatifs et le recours des tiers.

5.5. Communication et promotion du projet :

De manière générale, les modalités de promotion du partenaire au sein et à l'extérieur du bâtiment doivent être approuvées par Les Ateliers du Vent.

6) MODALITÉS DE CANDIDATURE

6.1. Présentation du projet :

Est demandé aux candidat·es une note d'intention précisant :

- Le projet envisagé
- Les moyens techniques et en personnel envisagés
- Une ébauche de carte et une grille tarifaire associée à l'offre de restauration
- Une ébauche de carte et une grille tarifaire associée pour les autres prestations
- Une présentation du modèle économique projeté
- Les modalités de production et d'approvisionnement des produits proposés

6.2. Calendrier prévisionnel :

- Juin 2026 : diffusion de l'appel à projets
- 30 septembre 2026 : date limite de candidature
- Novembre 2026 : rencontre avec les porteur·euses de projet aux Ateliers du Vent
- Décembre (au plus tard) : choix du projet retenu
- Début de l'activité dès que possible

Documents annexes :

- Projet associatif 2025-2028
- Rapport d'activité 2025 / projet d'activité 2026
- Quelques photos supplémentaires
- Plan des espaces

Pour toutes questions, nous vous invitons à transmettre un mail l'adresse suivante :
administration@lesateliersduvent.org