

CLOTURE DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

EN VUE DE LA CESSION DES TERRAINS
POUR LA MISE AU POINT ET LA REALISATION
DU PROJET DE LA CITE
INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE
SUR LE SITE DE L'HOPITAL GENERAL A DIJON

ANALYSE DES OFFRES



SOMMAIRE

1. LES ORIGINES DU PROJET

- 1.1 - Un projet culturel, scientifique et touristique
- 1.2 - Des enjeux de développement local considérables

2. L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

- 2.1 - Le cadre du projet
- 2.2 - La procédure

3. LES OFFRES

- 3.1 - La composition des offres
- 3.2 - L'analyse comparative

4. LA SYNTHÈSE

1.1 - Un projet culturel, scientifique et touristique

Une initiative de l'Etat français en relais de l'Unesco : Le 16 novembre 2010, l'UNESCO a classé le repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. Un appel à projet pour la création de la Cité de la gastronomie a été lancé début 2012 sous l'égide de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (« MFPCA ») organisme désigné pour assurer la veille, le suivi et la mise en œuvre des mesures du plan de gestion dont la création d'une Cité internationale de gastronomie constitue la mesure phare.

Par délibération en date du 28 juin 2012, la Ville de DIJON s'est portée candidate à la création de la Cité de la gastronomie. La Ville a déposé un dossier de candidature auprès de la MFPCA, du Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et du Ministère de la Culture en juillet 2012. Plusieurs villes ont candidaté dont Beaune, Versailles, Paris-Rungis, Tours, Lyon.

En décembre 2012, la Ville de Dijon a été retenue pour faire partie avec Paris-Rungis et Tours d'un réseau de Cités de la gastronomie. Des précisions ont été demandées à ces trois Villes et la Ville de Lyon a été également retenue. Le 19 juin 2013 en présence des Ministres de la Culture, de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, de la MFPCA et des Maires des Villes, le palmarès constituant le réseau des Cités de la gastronomie a été officiellement annoncé : DIJON, Cité internationale de la gastronomie étant désignée pour la mise en valeur de la thématique spécifique de la vigne et du vin.

Une vocation d'abord culturelle, scientifique et touristique

Le dossier d'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité précise que le plan de gestion devra permettre la « *création d'un équipement culturel pluridisciplinaire à dimension nationale et internationale, (qui) contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs du repas, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde. Cet équipement culturel pourrait être un espace vivant favorisant par des activités pédagogiques (ateliers, production éditoriale) artistiques et documentaires (expositions, rencontres, discussions), une meilleure connaissance de la pratique culturelle et sociale du repas gastronomique des français de ses rites et plus largement des traditions des communautés partout dans le monde* ». La MFPCA indique que les projets doivent s'attacher à promouvoir les métiers, les filières, les savoir-faire, à développer l'offre de formation professionnelle, à encourager la recherche et l'innovation, à stimuler l'éducation au goût et à sensibiliser le plus grand nombre aux bienfaits du bien manger ensemble.

1.2 - Des enjeux de développement local considérables

Plus de 20 000 m² de surface de planchers au service de la gastronomie et... du vin

Le dossier de candidature de Dijon a répondu de façon à la fois fidèle et créative au cahier des charges exigeant de la MFPCA en proposant plus de deux hectares consacrés à la gastronomie et au vin avec notamment : un pôle muséal, un pôle commerces, un pôle innovation (le Pavillon du Goût), un pôle formation et événements, plusieurs restaurants, un pôle hôtelier et un pôle bureaux destiné à accueillir les acteurs régionaux de la gastronomie, une grande vinothèque, une résidence étudiante, etc.

Un site d'exception

La Cité internationale de la gastronomie (« CIG ») sera implantée sur le site de l'ancien hôpital général, qui sera ainsi réhabilité et valorisé. La qualité et la situation de ce site au centre de Dijon, à proximité de la gare TGV, d'un nœud autoroutier, desservi par le tramway a largement contribué à la réussite du dossier de candidature.

L'objectif du projet est de permettre d'accueillir des touristes venus du monde entier (Europe, Asie, Amérique) qui profiteront de la proximité avec la capitale et des facilités de son accessibilité, mais aussi les habitants de l'agglomération pour lesquels il a l'ambition de devenir un but de promenade incontournable en proposant de nombreuses activités renouvelées notamment en direction des enfants.

Le site appartient au Centre Hospitalier Universitaire de Dijon (CHU) lequel cédera son foncier à l'Établissement public foncier local (« EPFL »).

A titre d'information, il est indiqué que le CHU en concertation avec la Ville a conduit les procédures administratives inhérentes à la libération des lieux. Dans le même temps, la Ville avec l'accord du CHU a engagé le diagnostic archéologique .

Des enjeux de développement local considérables

La fréquentation attendue est de l'ordre de 200 à 400 000 touristes par an. Cette fréquentation augmentera au cours des premières années à la condition que le contenu et l'animation de la CIG tiennent leurs promesses. Ces évaluations de flux sont à mettre en perspective avec le classement en cours des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial.

Par ailleurs, la CIG fera profiter les commerçants du centre-Ville de cette fréquentation en faisant la promotion de son patrimoine, en organisant un parcours du goût dans Dijon et en aménageant la liaison piétonnière avec l'hyper centre, notamment via la rue Monge.

C'est en outre la reconnaissance de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation, du transfert de technologies et des entreprises agroalimentaires locales source de richesse et d'attractivité du territoire dijonnais .

2.1 - Le cadre du projet

La Cité internationale de la gastronomie doit être réalisée dans le cadre de l'organisation de fonctionnalités définies dans l'appel à projet de la MFPCA et prend en compte les éléments de contexte du site destinés à son développement. Ce projet d'installation sur le tènement de l'hôpital général s'inscrit dans un vaste programme de renouvellement urbain de l'axe sud du territoire de la ville et de l'agglomération.

Le site de 6,5 hectares sera composé :

- de la CIG occupant la partie bâtie historique du site et couvrant une superficie d'environ 3 hectares. Son programme, tel que cadré initialement par la MFPCA, devait s'articuler autour de quatre pôles eux-mêmes composés d'éléments structurants : (i) un pôle culture et formation proposant un musée vivant de la gastronomie, un centre de formation, un auditorium multimédia, une école hôtelière et une école des sommeliers ; (ii) un pôle commerce avec une vinothèque, des commerces et de l'artisanat, un marché couvert et un lieu de pique-nique urbain ; (iii) un pôle hébergement constitué d'un hôtel haut de gamme, d'une résidence hôtelière et d'un spa ; (iv) un pôle logistique rassemblant un lieu d'accueil et des bureaux pour la partie administrative de la cité ;
- d'un Écoquartier sur la partie occupée par les bâtiments les plus récents pour une superficie d'environ 3,5 hectares.

Le cadre étant ainsi posé, la Ville de Dijon dans un souci d'assurer la faisabilité du programme dans un contexte budgétaire tendu et afin de solliciter une réflexion et une mise en concurrence des potentiels investisseurs a décidé d'engager une procédure d'Appel à manifestation d'intérêt (« AMI »).

2.2 - La procédure

Par délibération en date du 24 juin 2013, le Conseil municipal de la Ville de Dijon a engagé, à l'unanimité, la phase opérationnelle de la Cité internationale de la gastronomie en décidant de l'organisation de la procédure d'appel à manifestation d'intérêt et en approuvant le cahier des charges correspondant. Dans le même temps, par délibération du 27 juin 2013, le Grand Dijon actait également l'engagement opérationnel de la CIG et décidait d'une part de participer à la coordination de cette phase et d'autre part, de s'impliquer dans les procédures et notamment les études nécessaires à la mise en œuvre du projet.

Par avis de publicité paru fin juillet 2013 (annonces BOAMP et JOUE, Moniteur et les Échos les 24 et 26 juillet), la Ville a lancé la procédure d'AMI.

Il était demandé aux candidats :

- une présentation de l'opérateur ou du groupement d'opérateurs qui sera candidat,
- des références attestant de la capacité d'assurer la mission,
- une note méthodologique exposant notamment les moyens mis à disposition de l'opération et prenant en compte les quatre critères suivants :
 - compréhension des enjeux du projet et de sa situation particulière dans le contexte du développement de la Ville,
 - adéquation du mode d'organisation choisi et des modalités de réalisation et de mise en œuvre envisagées par rapport au projet à réaliser,
 - fiabilité de la réponse du candidat, appréciée notamment au regard de ses observations et commentaires relatifs au process qu'il envisage de mettre en œuvre pour satisfaire aux objectifs méthodologiques et calendaires formulés par la Ville,
 - proposition du prix d'acquisition au m² par l'opérateur des terrains inclus dans le périmètre de la Cité internationale de la gastronomie et de ceux correspondant à l'Écoquartier.

A l'issue de la date de réception initiale fixée au 30 septembre 2013, deux propositions ont été reçues :

- SEGER,
- EIFFAGE,

et le Groupe Caisse des Dépôts a fait part par simple courrier de son intention d'intégrer la démarche.

Sur la base des deux propositions remises, des précisions ont été demandées à EIFFAGE et SEGER afin d'engager une phase d'approfondissement des propositions.

Les deux candidats ont disposé d'une période allant d'octobre 2013 à octobre 2014 pour compléter et approfondir leur proposition. Dans le cadre de cette procédure, les candidats avaient la possibilité, s'ils le souhaitaient, de solliciter tous les contacts leur semblant nécessaires avec la collectivité. Seul le candidat EIFFAGE s'est manifesté auprès de la collectivité durant cette période (rencontres, visites du site y compris avec des preneurs potentiels). La société SEGER, quant à elle, n'a pas pris de contacts directs en la matière. De même et à notre connaissance, aucune demande de visite du site n'a été faite au CHU dans le cadre de l'élaboration de leur projet.

La date limite de réception des propositions était fixée au 31 octobre 2014.

3.1 - Composition des offres

Formellement :

- la proposition d'EIFFAGE comprend 4 documents,
- la proposition de SEGER comprend 2 documents.

Ces dossiers sont décrits dans les tableaux suivants :

EIFFAGE	SEGER
<p>DOCUMENT 1 Cité internationale de la gastronomie et du vin - Présentation du pôle culture, formation et conférences (daté d'octobre 2014) Les atouts du projet</p> <p>I. Un projet ambitieux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un site historique accessible au cœur de l'Europe • Une terre de gastronomie • Un potentiel de développement économique • Le cœur d'un nouveau quartier en plein renouvellement <p>II. Le concept de la Cité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un projet ambitieux aux multiples facettes • Une expérience sensorielle pour le visiteur <p>III. Les entités du pôle</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le pavillon de la gastronomie 2. Les pavillons du vin 3. Le centre de formation et de R&D 4. Le centre de conférences 5. La restauration 6. La boutique de la cité <p><u>Commentaires :</u> <i>Il s'agit de la réponse faite sur le sujet même de l'appel à manifestation d'intérêt à savoir à la fois la compréhension du projet et ce qui en constituera demain sa teneur dans sa partie culturelle.</i></p>	<p>DOCUMENT 1 Cité internationale de la gastronomie Eco Quartier (daté d'octobre 2014^(*))</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projet d'Urbanisme <ul style="list-style-type: none"> • Un peu d'histoire <ul style="list-style-type: none"> • parti architectural • l'architecture • sur les traces du passé • un quartier piéton • conclusion • Le Projet <ul style="list-style-type: none"> • Cité internationale de la gastronomie • l'éco-quartier • L'urbaniste • Intervenants • Prix d'achat <p><i>(*) Il est à noter que certains éléments du dossier sont datés de mars et d'avril 2012.</i></p> <p><u>Commentaires :</u> <i>Il s'agit de l'unique document qui structure l'offre de SEGER répondant à l'ensemble des critères évoqués dans le cahier des charges.</i></p>

EIFFAGE	SEGER
<p>DOCUMENT 2 La Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon</p> <ul style="list-style-type: none"> • A la croisée des chemins • Une localisation avantageuse • Au Km 0 de la route des grands crus • Une histoire forte au sein d'un patrimoine remarquable • Un projet aux multiples facettes • Au cœur d'un écoquartier de 46 000 m² • Un bâtiment phare dans la ville, force d'attraction • Programme général • La cité de la gastronomie et du vin • Les commerces • Le cinéma multiplexe • Le pôle hôtelier • Les logements réhabilités en bâti historique/la résidence de tourisme • Les logements réhabilités en bâti historique • Le centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine • Objectifs de fréquentation • Récapitulatif des surfaces • Planning prévisionnel • Les acteurs <p><u>Commentaires :</u> <i>Ce document constitue la réponse à la réalisation concrète du projet de Cité ; en effet, des plans précis viennent identifier les différents éléments du programme envisagé pour sa mise en œuvre. Son écriture bilingue (français et anglais) tend à illustrer l'idée d'une démarche faite auprès d'investisseurs nationaux ou internationaux visant à concrétiser le jeu des futurs acteurs de la cité.</i></p>	<p>DOCUMENT 2 Extensions de villages créations de quartiers cœurs de villes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localisation • L'équipe • Extensions de villages créations de quartiers cœurs de villes <p><u>Commentaires :</u> <i>Ce document constitue une compilation de références de l'urbaniste retenu (Atelier Xavier BOHL) : 16 projets nationaux et à l'étranger y sont répertoriés.</i></p>

EIFFAGE	SEGER
<p>DOCUMENT 3 Cité internationale de la gastronomie et du vin - Manifestation d'intérêt Préambule</p> <p>I. Présentation des acteurs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le groupement Eiffage aménagement/Eiffage immobiliers <ol style="list-style-type: none"> A. Eiffage Aménagement B. Eiffage Immobilier Grand Est 2. La ville de Dijon 3. Les partenaires <ol style="list-style-type: none"> A. Les Agences d'Architectures d'Antony Béchu et d'Alain Charles Perrot B. L'équipe de maîtrise d'œuvre C. Les promoteurs, bailleurs, gestionnaires et utilisateurs D. L'équipe de communication <p>II. Note méthodologique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compréhension des enjeux du projet 2. Proposition de programmation <ol style="list-style-type: none"> A. Le pôle culture formation et conférences B. Pôle restauration, commerces et artisanat C. Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine D. Cinéma multiplexe E. Hôtel 4**** F. Résidence de tourisme / logements réhabilités G. Parking silo H. Résidence pour étudiants I. Logements en accession J. Logements locatifs sociaux K. les espaces communs 	

EIFFAGE	SEGER
<p>DOCUMENT 3 (suite) Cité internationale de la gastronomie et du vin - Manifestation d'intérêt</p> <p>3.Pilotage du projet</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Gouvernance du projet B. Suivi et management du projet C. Calendrier administratif du projet D. Mise en œuvre du projet <p>4.Notre démarche environnementale</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Le système de management de l'opération B. L'application du référentiel H.Q.VIE et la certification HQE Aménagement TM C. Ville et Eiffage : des objectifs de développement durable communs <p>5.Les modalités d'information de la population et de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Positionnement général B. Les moyens humains C. Information générale de la population D. Notoriété et renouveau du site de l'hôpital général E. Pilotage dans le cadre de l'arrivée des premiers habitants et usagers de l'eco-quartier <p><u>Commentaires :</u> <i>Ce document précise de nombreux éléments pour la concrétisation du projet. Au-delà des éléments de programme replacés dans le contexte de la construction de la Cité internationale de la gastronomie, il est proposé une méthodologie de suivi du projet accompagnée d'un calendrier de réalisation.</i></p>	

EIFFAGE	SEGER
<p>DOCUMENT 4 Cité internationale de la gastronomie et du vin - Montage juridique et éléments financiers</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Notre programmation <ol style="list-style-type: none"> A. Les logements neufs - l'Eco-quartier B. Site réhabilité - La Cité internationale de la gastronomie et du vin 2. Notre proposition foncière <ol style="list-style-type: none"> A. Recettes de charge foncière B. Dépenses C. Conclusion acquisition foncière 3. Montage du pôle culture formation recherche et conférence <ol style="list-style-type: none"> A. Les acteurs B. Les données économiques C. Le montage 4. Modalités d'acquisition du foncier 5. Phasage prévisionnel des travaux <p><u>Commentaires :</u> <i>Ce dossier constitue la proposition financière d'EIFFAGE et sa justification qui est basée sur un bilan global d'aménagement mettant en parallèle les recettes et les dépenses. Ce bilan permet de proposer un prix d'acquisition au m² selon l'écoquartier et le site réhabilité (hors volume du pôle Culture, formation et conférences) comme cela était demandé dans le cahier des charges.</i></p>	

3.3 – Analyse comparative des offres

L'analyse des offres se déroule conformément aux critères de jugement des propositions - non hiérarchisés et non pondérés - définis dans le cahier des charges :

- 1 Compréhension des enjeux du projet et de sa situation particulière dans le contexte du développement de la Ville de Dijon.** L'analyse de ce critère repose sur les éléments d'appréciation permettant d'évaluer la compréhension des enjeux du projet et du contexte l'entourant : classement à l'UNESCO des Climats du vignoble de Bourgogne, prise en compte du contexte urbain et historique du site, compréhension du sujet et mise en perspective avec des enjeux en termes d'attractivité et d'accessibilité, programme proposé pour la CIG ;
- 2. Adéquation du mode d'organisation choisi et des modalités de réalisation et de mise en œuvre envisagées par rapport au projet à réaliser.** L'analyse de ce critère repose sur les éléments d'appréciation permettant d'évaluer l'adéquation du projet au programme, les contacts et les partenariats envisagés ;
- 3. Fiabilité de la réponse du candidat, appréciée notamment au regard des observations et commentaires relatifs au process qu'il envisage de mettre en œuvre pour satisfaire aux objectifs méthodologiques et calendaires formulés par la Ville.** L'analyse de ce critère repose sur l'évaluation des modalités de gouvernance, des étapes de réalisation du projet, sur un calendrier proposé et toute autre suggestion ;
- 4. Proposition du prix d'acquisition au m² par l'opérateur des terrains inclus dans le périmètre de la Cité internationale de la gastronomie et de ceux correspondant à l'Ecoquartier.**

CRITÈRE 1

COMPRÉHENSION DES ENJEUX DU PROJET

Compréhension des enjeux du projet et de sa situation particulière dans le contexte du développement de la ville de Dijon

EIFFAGE	SEGER
<ul style="list-style-type: none"> • Nombreuses références à l'intérêt du classement du « Repas gastronomique des Français » et à celui à venir des « Climats de Bourgogne ». • Bonne compréhension du projet par rapport à la position stratégique du site, son rapport au centre-ville et à sa projection dans le développement futur de la ville. • Bonne approche historique : proposition d'une cité tournée vers l'avenir tout en composant avec la valeur historique des lieux. • Véritable expertise de l'équipe de maîtrise d'œuvre retenue en matière de réhabilitation de monuments historiques reconnue sur le plan national en intégrant un architecte en chef des monuments historiques (AC Perrot). • Enjeux touristiques, culturels, économiques décrits et très bien identifiés. • 1 million de visiteurs attendus. • L'accessibilité du site décrite selon tous les modes, mutualisation du stationnement. • Le programme de la Cité fait l'objet d'un dossier spécifique et de documents graphiques précisant le positionnement et l'emprise de chaque élément constitutif des différents pôles de la CIG (voir ci-après) • Au total 21 365 m² de surface utile (*) 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune allusion sur le contexte entourant le projet : le terme « gastronomie » n'est décrit qu'en quelques lignes. • Proposition limitée à un simple rappel historique du site et à une compilation de documents graphiques sur son histoire. • Approche historiciste : volonté d'ancrer la cité dans le passé du site de l'hôpital général en proposant d'épouser au plus juste ses critères historiques. • Aucune allusion aux enjeux d'attractivité. • Aucun renseignement sur l'accessibilité du site. • Le programme de la CIG n'est pas détaillé - En légende, seul est rapporté un tableau de surfaces pour les 4 pôles. • Au total 26 000 m² de surface de plancher(*) qui reprend sans décomposition précise celle du cahier des charges.
<p>(*) La surface utile ("SU") est égale à la surface de planchers déduites des murs, des cloisons et des cages d'escaliers à laquelle est rajouté la moitié des surfaces annexes privatives.</p>	<p>(*) La surface de plancher ("SdP") est égale à la somme des surfaces de plancher de chaque niveau clos et couvert, calculée à partir du nu intérieur des façades après déduction.</p>

CRITÈRE 1

COMPRÉHENSION DES ENJEUX DU PROJET

13

Proposition du candidat pour la CIG autour du « pôle culture et formation proposant un musée vivant de la gastronomie, un centre de formation, un auditorium multimédia, une école hôtelière et une école des sommeliers »

EIFFAGE	SEGER
<p>Pôle culture, formation et conférences > 5285 m² de SU précisément détaillé comme suit :</p> <p>1 / Pavillon de la gastronomie > 1385 m² de SU avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espace exposition 1140 m², - Espace numérique 245 m². <p>2 / Pavillons des Vins > 1040 m² de SU avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le pavillon des vins de Bourgogne (Chapelle des Climats) 345 m² de SU, - Le pavillon des Vins du Monde 695 m² SU. <p>3 / Centre de Formation et de R & D > 675 m² de SU avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les ateliers de la Cité 325 m², - Le laboratoire du goût 350 m² de SU. <p>4 / Centre de conférences > 1185 m² de SU avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un auditorium de 400 places de 475 m² de SU, - Des salles de conférences et séminaires 710 m² de SU. <p>5 / Restauration > 615 m² de SU avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une grande brasserie 245 m², - La cantine de la Cité (cafétéria) 285 m² de SU, - Le comptoir de la Cité (espaces de vente) 85 m² de SU). <p>6 / Boutique de la Cité > 385 m² de SU</p> <p>7 / Accueil / Billetterie voir page 15 pôle logistique</p> <p>Les chiffres d'affaires sont estimés pour chacune de ses composantes. Des plans précis viennent indiquer la localisation de l'ensemble de cette programmation ; en outre chaque éléments du programme fait d'un développement détaillé.</p>	<p>Pôle culture et formation / Cité de la gastronomie > 4875 m² de SdP</p> <p>Sont cités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurant vitrine de la gastronomie - Musée de la gastronomie et du vin - Centre de formation - École hôtelière (<i>école d'hôtellerie de Lausanne ou école d'Ecully</i>) - École de sommellerie - etc <p>Sont uniquement évoqués au conditionnel sous forme d'une énumération des éléments structurels^(*) du programme.</p> <p>Seul un plan indique en légende les 4 pôles de la cité. A noter que ce plan est identique au plan de masse établi en mars 2012 bien avant que la ville de Dijon ne soit désignée Cité de la gastronomie.</p> <p>(*) : "Création d'un restaurant gastronomique de type Food Court, 4 à 5 cuisines laboratoires, au sous-sol une salle de 500 couverts, chapelle gardée et ouverte à des activités de concert, de conférence et d'animation diverses, Secteur commerce, artisanat et vinothèque, centre commercial (moyenne surface, commerces de détail, café et restauration rapide".</p>

CRITÈRE 1

COMPRÉHENSION DES ENJEUX DU PROJET

14

Proposition du candidat pour la CIG autour du « *pôle commerce avec une vinothèque, des commerces et de l'artisanat, un marché couvert et un lieu de pique-nique urbain* »

EIFFAGE

Les commerces > 3220 m² de SU dont :

- stands de la gastronomie et des arts de la table 825 m² de SU,
- grande épicerie 750 m² de SU,
- un caviste 325 m² de SU,
- cafés et bars à vin 285 m² de SU,
- restaurant 635 m² de SU,
- commerce 165 m² de SU,
- librairie 235 m² de SU.

Il est à noter que le candidat prend l'initiative de proposer également la création d'un Multiplexe Cinématographique de 10 salles pour 2 555 m² de SU dont un auditorium de 400 places 475 m² de SU.

SEGER

Pôle commerces et artisanat > 6253 m² de SdP dont :

- marché couvert 1500 m² de SdP,
- vinothèque 800 m² de SdP.

CRITÈRE 1

COMPRÉHENSION DES ENJEUX DU PROJET

Proposition du candidat pour la CIG autour du « *pôle hébergement constitué d'un hôtel haut de gamme, d'une résidence hôtelière et d'un spa* »

EIFFAGE	SEGER
<p>Le pôle hôtelier > 8 210 m² de SU</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hôtel 4**** de 90 chambres > 4155 m² de SU, - Résidence de tourisme + logts réhabilites > 4055 m² de SU. - Logements réhabilités > 715 m² de SU 	<p>Pôle hôtelier > 15 133 m² de SdP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hôtel 4 **** > 7250 m² de SdP, - Résidences services > 7883 m² de SdP, - Spa vinothérapie.

Proposition du candidat pour la CIG autour du « *pôle logistique rassemblant un lieu d'accueil et des bureaux pour la partie administrative de la cité.* »

EIFFAGE	SEGER
<p>Le candidat propose d'intégrer ces éléments dans le pôle culture, formation et conférences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueil / Billetterie 690 m² de SU, - Bureaux de l'administration 105 m² de SU. 	<p>Pôle logistique (aucune indication de surface) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueil information, - Bureaux de l'administration.

CRITÈRE 1

COMPRÉHENSION DES ENJEUX DU PROJET

Proposition du candidat pour l'Ecoquartier	
EIFFAGE	SEGER
<p>43 052 m² de SdP soit 640 logements (moyenne de 67 m²) dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 458 m² de SdP pour l'accession sociale > 100 logements, - 6 458 m² de SdP pour l'accession entrée de gamme > 100 logements, - 15 068 m² de SdP pour l'accession haut de gamme > 220 logements, - 15 068 m² de SdP pour les locatifs à Loyer Modéré > 220 logements. <p>- 3 380 m² pour la Résidence Étudiants</p> <p>Les prix de vente sont renseignés pour chaque catégorie de logement.</p> <p>Il est précisé : "<i>Les besoins en stationnement de ces programmes (Les logements neufs - l'Ecoquartier) seront réalisés en infrastructure de chacun des lots sur la base d'une place par logement pour l'accession et de 0,8 place par logement pour le logement social</i>".</p>	<p>60 000 m² de SdP soit 860 logements (moyenne de 70 m²) dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25 000 m² de SdP pour le locatif loyer à modéré - 35 000 m² de SdP en accession libre <p>Pour les commerces et l'Ecoquartier il est précisé : "<i>la desserte automobile est réduite au minimum nécessaire pour les commerces et les résidents avec l'essentiel des parkings en sous-sol</i>".</p>

Autres propositions des candidats	
EIFFAGE	SEGER
<ul style="list-style-type: none"> • Parking silo de 350 à 450 places sur le parking actuel rue de l'Hôpital (en dehors du périmètre du projet) Susceptible d'être accompagné de 1 190 m² de commerces et services en RDC • Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine > 585 m² de SU (dans la partie des bâtiments existants réhabilités) 	<p>Aucune proposition pour la gestion du stationnement de la Cité de la gastronomie (hormis pour les commerces.)</p>

CRITÈRE 1

COMPRÉHENSION DES ENJEUX DU PROJET

Synthèse critère 1

EIFFAGE	SEGER
<p>La proposition est complète, lisible et cohérente. Toutes les composantes de la Cité de la gastronomie sont bien identifiées rendant crédible son appropriation par le candidat.</p>	<p>La proposition est très succincte. Le candidat ne procède à aucun développement sur le contexte du projet afin d'identifier les composantes de la Cité de la gastronomie qu'il propose. L'intérêt pour le projet semble se limiter principalement à l'aspect immobilier imaginé dans une vision historiciste du projet. Le projet est réduit à une addition de surfaces.</p>
<p>Les différents éléments de programme sont organisés et illustrés de manière logique et pertinente entre eux. La proposition d'y installer un cinéma multiplexe permettant de restructurer l'offre cinématographique actuelle de centre-ville peut s'avérer une composante utile pour renforcer l'attractivité économique de l'ensemble.</p>	<p>Seuls sont développés quelques éléments du programme de façon très succincte. Certains documents remis par le candidat sont datés de mars 2012 c'est-à-dire avant le lancement de la présente procédure rendant de fait peu crédible l'appropriation par le candidat.</p>
<p>La réalisation d'un écoquartier de 640 logements sur 3,5 hectares est dense mais semble acceptable (densité moyenne de 182 logements/ha soit un COS en y intégrant la résidence étudiante équivalent à 1,3).</p>	<p>La réalisation d'un écoquartier de 860 logements sur 2,7 hectares est trop dense et difficilement acceptable (densité moyenne de 318 logements/ha soit un COS équivalent à 2,2).</p>
<p>La prise en compte des besoins en stationnement par la réalisation d'un parking silo mutualisé sur le parking actuel rue de l'hôpital est aussi intéressante pour le bon fonctionnement de la Cité mais aussi pour répondre à la demande de cette partie de la ville en pleine mutation.</p>	<p>Le seul stationnement pris en compte est celui nécessaire aux commerces et aux résidents localisé essentiellement en sous-sol (aucune précision pour le restant des éléments de programme de la Cité de la gastronomie).</p>
<p>Projet centré sur la Cité de la gastronomie (pour rappel principaux éléments de programme) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pôle culture formation et conférences : 6239 m² de SU dont 690 m² de SU pôle logistique (7487 m² de SdP) - Pôle commerce : 3220 m² de SU (3864 m² de SdP) - Pôle hôtelier : 8210 m² de SU (9852 m² de SdP) 	<p>Projet avant tout orienté vers le commerce et l'hôtellerie (pour rappel principaux éléments de programme) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pôle culture et formation : 4875 m² de SdP - Pôle commerce : 6253 m² de SdP Pôle hôtelier : 15 133 m² de Sdp

Adéquation du mode d'organisation choisi par le Candidat et modalités de réalisation/de mise en œuvre envisagées par rapport au projet à réaliser

EIFFAGE	SEGER
<p>Proposition architecturale alliant préservation, mise en valeur du site historique et modernité. Équipe de maîtrise d'œuvre garante de la prise en compte des monuments historique : Anthony Béchu / Alain-Charles Perrot ACMH Mobilisation de nombreux acteurs pour les différentes composantes de la CIG :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pôle Culture : <ul style="list-style-type: none"> • Culturespaces, • Elixior, Fimalac (Vega), • GL Events, Kleber Roussillon, • la Compagnie des Alpes, • Sodexo • Pôle Restauration, Commerces et Artisanat : <ul style="list-style-type: none"> • Monoprix, • Lavinia, • Millésima • Enseignes locales • CIAP / Ville d'Art et Histoire • Cinéma multiplexe : <ul style="list-style-type: none"> • UGC, • Pathé Gaumont, • MK2, • CGR, • groupe Massu • Ciné Alpes 	<p>Proposition en référence à une architecture vernaculaire ; retour au caractère insulaire du site. Architecte : Xavier Bohl avec document de références (Port Grimaud, ...)</p> <p>Constitution de 2 pools d'intervenants. Pour la CIG, « sondés » sous une forme non précisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • CCI • Jean Pierre Billoux • Stephan Bourcieu • Groupe hôtelier Jacquier

Adéquation du mode d'organisation choisi par le Candidat et modalités de réalisation/de mise en œuvre envisagées par rapport au projet à réaliser

EIFFAGE	SEGER
<ul style="list-style-type: none"> • Pôle Hébergement <ul style="list-style-type: none"> • Hôtel 4**** : <ul style="list-style-type: none"> • Hilton, Hyatt, • Hôtels et Patrimoine, • Caudalie, • le Groupe Lebon, • Hôtel Bourgogne Qualité, • Massuco. • Résidence Tourisme / Logements réhabilités : <ul style="list-style-type: none"> • Eiffage Immobilier, • le Groupe François 1^{er}, • le Groupe Parthena, • la Compagnie Immobilière de Restauration, • Canopée Immobilier. • Parking Silo : Effia, Urbis Park • Résidence Etudiants : réponse à la demande de l'ESC pour les étudiants étrangers 	

Adéquation du mode d'organisation choisi par le Candidat et modalités de réalisation/de mise en œuvre envisagées par rapport au projet à réaliser

EIFFAGE	SEGER
<ul style="list-style-type: none"> • Pour la promotion immobilière : <ul style="list-style-type: none"> • Logements en accession : il est précisé que "<i>Eiffage immobilier Grand-Est sera le promoteur principal des opérations immobilières notamment en terme de logements collectifs. Des collaborations avec des promoteurs extérieurs au groupe Eiffage seront envisagées.</i>" • Logements locatifs sociaux : il est indiqué qu'il sera choisi <i>un ou plusieurs bailleurs sociaux en accord avec la Ville.</i> " 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour la promotion immobilière : <ul style="list-style-type: none"> • Nexity • Icade • Villéo • Seger • Groupe résidence services Villa Medicis

Synthèse critère 2

EIFFAGE	SEGER
<p>Les éléments du programme de la Cité sont tous parfaitement mis en scène dans les nombreux documents qui accompagnent et illustrent la proposition.</p> <p>La capacité d'accueil du site est ainsi bien démontrée. La justification du bilan ne peut aussi qu'en être confortée par la précision du rendu.</p> <p>Les nombreux contacts sollicités confirment aussi une réelle motivation pour le projet. L'implication et la notoriété des acteurs sollicités par le groupe Eiffage qui ont manifesté leur intérêt à participer fiabilisent la réalisation du projet notamment dans sa partie culture/formation, la plus délicate à mettre en œuvre. En outre, le recours aux acteurs locaux est également prévu.</p>	<p>La proposition du candidat repose sur une réflexion ancienne datée de 2012 sans que la prise en compte du programme de la Cité n'en ait modifié le plan d'ensemble.</p> <p>La faisabilité du projet n'est pas explicitement démontrée par le candidat. Ce projet se borne à reprendre les termes du cahier des charges sans les reformuler.</p> <p>Si l'image et les esquisses insistent sur un retour à l'origine du caractère insulaire du site, la remise en eau d'un ancien bief comblé de l'Ouche et la réouverture du bras canalisé de l'Ouche au nord apparaissent peu réalistes au vu des coûts de réalisation qui ne sont, d'ailleurs, jamais évoqués.</p> <p>Parmi les contacts sollicités, aucun n'apparaît dans le domaine du pôle culturel. La majorité de ceux cités interviennent dans la promotion immobilière : il est fait référence à des acteurs nationaux en place localement.</p>

CRITÈRE 3

FIABILITÉ DE LA RÉPONSE DU CANDIDAT

Fiabilité de la réponse du candidat, appréciée notamment au regard des observations et commentaires relatifs au process qu'il envisage de mettre en œuvre pour satisfaire aux objectifs méthodologiques et calendaires formulés par la Ville	
EIFFAGE	SEGER
<p>Création d'un comité scientifique Organigramme du pilotage du projet, 2 niveaux : comité de pilotage stratégique réuni 4 à 6 fois /an et comité de pilotage opérationnel réuni 1 à 2 fois / mois</p> <p>Calendrier très détaillé dans plusieurs documents :</p> <p>2014 / 2015 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Finalisation de la programmation et du montage administratif- Signature de la promesse de vente- Dépôt des dossiers administratifs (CDAC, ...)- Conception et dépôt du PA et des PC de la phase 1 (CIG + 1^{ère} phase Ecoquartier) <p>2016 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Obtention et purge des PC de la phase 1- Acquisition du foncier- Démarrage des travaux de la phase 1- Conception et dépôt des PC de la phase 2 <p>2017 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Obtention et purge des PC de la phase 2- Démarrage des travaux de la phase 2 <p>2018 : Livraison des bâtiments de la phase 1</p> <p>2019 : Livraison des bâtiments de la phase 2</p>	<p>Modalités d'organisation non précisées</p> <p>Aucun calendrier</p>

CRITÈRE 3

FIABILITÉ DE LA RÉPONSE DU CANDIDAT

Fiabilité de la réponse du candidat, appréciée notamment au regard des observations et commentaires relatifs au process qu'il envisage de mettre en œuvre pour satisfaire aux objectifs méthodologiques et calendaires formulés par la Ville

EIFFAGE	SEGER
<p>Attention particulière portée à la démarche environnementale avec la mise en œuvre du référentiel Haute Qualité de Vie - HQVie - (voir document Manifestation d'Intérêt) basé sur les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Densités et Formes Urbaines - Mobilité - Biodiversité (charte) - Gestion de l'eau - Gestion des déchets - Déconstruction / Matériaux - Chantier à faibles nuisances - Promotion de l'emploi local et les mesures d'insertion par l'emploi 	<p>Aucune proposition en la matière</p>
<p>Attention spécifique portée à la concertation, la communication où sont évoqués les éléments suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation d'une maison du projet - Réalisation d'une maquette - Site internet - Création d'une cité numérique - Accueil des nouveaux habitants 	<p>Aucune proposition en la matière</p>

CRITÈRE 3

FIABILITÉ DE LA RÉPONSE DU CANDIDAT

24

Synthèse critère 3

EIFFAGE	SEGER
<p>De nombreuses précisions sont apportées par le candidat quant à la réalisation du projet tant dans le domaine de sa gouvernance que dans les conditions de sa mise en œuvre opérationnelle.</p> <p>Le planning est précisé.</p> <p>Les références du groupe en termes de management environnemental sont bien définies. Un dossier spécifique lui est consacré.</p>	<p>Aucune précision ne permet d'apprécier ce critère dans la proposition du candidat.</p>

Proposition du prix d'acquisition au m² par le candidat des terrains inclus dans le périmètre de la CIG et de ceux correspondant à l'Ecoquartier

EIFFAGE	SEGER
<p>Prix d'acquisition : Proposition basée sur un bilan d'aménagement précis. Le prix d'acquisition du terrain est la résultante d'un équilibre des dépenses et des recettes. Les dépenses sont précisées poste par poste et les recettes établies en différenciant les prix de vente admissibles pour chaque élément de programme.</p> <p>12 M € décomposée comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ecoquartier <ul style="list-style-type: none"> • 9,5 M€ soit 271 € du m² de terrain pour une surface de 3,5 hectares • Site réhabilité -Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 M€ soit 83 € du m² de terrain pour une surface de 3 hectares hors volume pôle Culture Formation et Conférences pour lequel le candidat suggère de signer un bail emphytéotique administratif dans une logique patrimoniale de long terme. 	<p>Prix d'acquisition : Le candidat indique que « <i>c'est sur la base de ce projet et des surfaces précédemment détaillées que la proposition d'acquisition de 20 millions d'euros transmise dans notre proposition du 30 septembre 2013 se fonde</i> ».</p>

Synthèse critère 4

EIFFAGE	SEGER
<p>La proposition d'un prix d'acquisition du foncier à 12 M€ est justifiée par un bilan détaillé et répond au critère 4 du cahier des charges en précisant le montant.</p> <p>Cette offre de prix apparaît crédible.</p>	<p>La proposition d'un prix d'acquisition du foncier à 20 M€ n'est vérifiée par aucun bilan et nulle part n'est indiquée une décomposition du prix au m² de terrain comme cela était demandé.</p> <p>Elle est également basée sur une programmation de logements qui ne pourra être mise en œuvre ni autorisée du fait d'une densité inacceptable.</p>

Avant de conclure, il convient de rappeler quelques caractéristiques originales et structurantes du projet de la CIG :

- D'abord, il s'agit de réaliser une opération à l'initiative de l'État assortie d'un programme que la Ville s'est engagée à respecter lors de sa candidature ;
- Ensuite, il s'agit de recourir à un investissement privé via la procédure d'appel à manifestation d'intérêt. Le lauréat doit s'engager sur la réalisation du projet qu'il propose à la Ville. Parmi ces engagements, figurent la nécessité de réaliser la CIG dans des délais très contraints. Dès lors, il apparaît stratégique que la première Cité de la gastronomie à ouvrir soit probablement identifiée à l'international comme LA Cité de la gastronomie.
- En définitive, il s'agit donc de retenir un projet crédible, répondant aux enjeux du projet et à son intérêt stratégique pour la collectivité.

Ceci étant rappelé, deux offres aux caractéristiques opposées sont présentées à la Ville :

L'offre d'EIFFAGE - complète et argumentée – démontre l'intérêt et la motivation du candidat pour une véritable appropriation du sujet et du projet. La qualité formelle de ces documents est à souligner. La maîtrise d'œuvre du projet associe aux côtés de l'architecte Anthony Béchu, Alain-Charles Perrot architecte en chef des monuments historiques.

Le projet de CIG est développé et décrit de manière concrète et très détaillée dans toutes les composantes du programme proposé par le candidat. Sa conception telle qu'elle est imaginée est emprunte de modernité tout en composant avec la valeur historique du site et sa situation dans la ville.

L'offre d'EIFFAGE traduit une bonne compréhension de la philosophie et des enjeux du projet. Il y est décrit avec précision la consistance de la Cité internationale de la gastronomie (pôle par pôle) et le projet est cohérent avec les engagements de la Ville. Le mode d'organisation envisagé par le candidat est clair et solide dans la mesure où il a su mettre à profit le délai de la procédure d'appel à manifestation d'intérêt pour lancer des consultations auprès des grands spécialistes français de la création et de l'animation de sites comparables. Plusieurs d'entre-eux ont manifesté leur désir de gérer certains éléments de la Cité. La proposition de créer un cinéma, outre le fait qu'elle témoigne de la bonne compréhension du candidat des enjeux et du contexte local, offre une opportunité de restructuration de l'offre cinématographique du centre-ville et assure une fréquentation continue de la Cité internationale de la gastronomie. Sur la partie Écoquartier (640 logements), le concept est respecté avec un planning de réalisation crédible : 2018/2019. La proposition d'acquisition d'EIFFAGE est de 12 M €.

L'offre de SEGER - très succincte - s'attache à mettre en exergue la volonté du candidat d'ancrer le projet dans l'histoire du site de l'hôpital général en reprenant notamment les traces historiques comme les anciens bras de l'Ouche. Ce parti pris qui est en cohérence avec les projets de l'urbaniste associé Xavier Bohl (voir le dossier consacré à ses références) occupe une large partie du document de présentation du projet (photos, gravures anciennes et dessins de l'urbaniste dont certains sont datés de mars/avril 2012).

La programmation de la Cité est quant à elle résumée au conditionnel sur une page et les éléments la composant sont repris sous la forme d'un tableau en légende d'un plan sans qu'en soit démontrée la réalité opérationnelle.

L'offre de SEGER traduit avant tout un projet immobilier (logements et commerces) autour d'une Cité internationale de la gastronomie minimaliste dont le contenu est envisagé au conditionnel en quelques lignes : « *un restaurant vitrine de la gastronomie, un musée de la gastronomie et du vin, un centre de formation, une école hôtelière, et une école de sommellerie* ». Le projet ne comporte aucun engagement ferme et crédible du candidat ce qui ne témoigne pas d'une réflexion de fond sur le concept à mettre en place. L'évocation d'une « cité lacustre » relève davantage de la communication que du réalisme technique et financier. Aucune précision n'est apportée sur les moyens permettant de réaliser le projet dans les délais requis.

Sur la question du prix, le candidat semble prendre un avantage significatif en offrant 20 M € globalement, sans formuler néanmoins, comme demandé dans la consultation, un prix du m² de foncier. Contrairement à EIFFAGE qui fournit à l'appui du prix proposé un bilan prévisionnel précis, SEGER n'étaye cette offre par aucun élément prévisionnel permettant d'en apprécier le réalisme.

Compte tenu des coûts probables des choix d'aménagement retenus, ce prix ne peut qu'interroger. A titre d'exemple, le cout cumulé des plans d'eau, du pont, des fontaines, du beffroi et de l'auditorium enterré peut être estimé aux environs de 5 M €.

Le prix offert repose largement sur une sur-densification du projet immobilier. Ainsi le projet évoque une hypothèse de 860 logements dans l'écoquartier, soit environ 300 logements à l'hectare, difficilement acceptable par la Ville et impliquant une commercialisation longue et difficile. Dans la même logique, SEGER consacre 5000 m² de plus à l'hôtel et à la résidence de tourisme (qualifiée de « résidence service »...), et 800 m² de plus aux commerces. Fort logiquement, la surface de la CIG s'en trouve très réduite.

L'attractivité de l'offre financière de SEGER apparaît donc illusoire dans la mesure où elle résulte d'une « défiguration » du concept de la CIG tel que préconisé par la MFPCA. Cette offre est clairement conditionnée à la réalisation des surfaces de logements, d'hôtellerie et de commerces évoquées ci dessus. Dans l'hypothèse où SEGER aurait envisagé un aménagement conforme à l'esprit de la CIG, il aurait été contraint à une offre financière très inférieure. Cette façon de procéder interroge donc sur la sincérité de l'offre.

En conclusion :

Il ressort de l'analyse comparative des offres que la proposition de SEGER ne répond ni aux préconisations de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires ni aux attentes du cahier des charges fixé par la Ville dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt. Elle n'apparaît pas recevable au fond.

A l'inverse, la proposition d'EIFFAGE est crédible et cohérente avec une bonne compréhension des enjeux de la Cité internationale de la gastronomie . C'est une offre aboutie et détaillée qui présente les garanties de fiabilité et de mise en œuvre de l'opération, notamment au regard du sérieux des partenariats engagés.