

Le Relais du Lac à Maisod dans le Jura

*Dossier de présentation en vue de la mise en
gestion de l'hébergement et du restaurant*



Sommaire

1. Un environnement favorable
2. Un établissement rénové, restaurant avec hébergement
3. Notre volonté : une restauration attractive et un hébergement dynamique
4. La Commune de Maisod
5. Notre recherche
6. Votre candidature



1. Un environnement favorable



Localisation

L'auberge se situe sur les berges du Lac de Vouglans dans le massif du Jura à proximité de la plage, du port de plaisance. Point de départ idéal pour la pêche et les activités nautiques.

Destination touristique

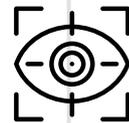
Au sein du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, l'auberge peut s'appuyer sur des offres touristiques fournies :

- Deux villages de vacances, un camping et une aire de camping-car
- activités de pleine nature diversifiées : pêche en 2ème catégorie, activités nautiques, cyclistes, nombreux circuits de randonnées et de trail
- activités culturelles et de découverte qui met en avant les producteurs locaux et les fruitières
- sites patrimoniaux, châteaux

La clientèle est majoritairement française et de proximité, les clientèles belge et anglaise sont également présentes.

Une diversité de clientèles à accueillir et peu d'offres concurrentes

Le restaurant ainsi que l'hébergement sous la forme de 2 gîtes s'adressent à la fois à des clientèles touristiques variées en séjour sur le territoire : familles, couples, sportifs, groupes tribus.. mais également à des clientèles d'affaires et ouvriers présentes sur le secteur toute l'année





2. Un restaurant et une auberge rénovés

Tous les espaces de l'auberge ont fait l'objet d'une rénovation en 2023/2024. La Commune est à la recherche du nouvel exploitant suite à la bonne réception de l'ensemble des travaux.

Une capacité de restauration de 40 couverts intérieurs et de 50 couverts en terrasse

La salle de restauration renforcée par la terrasse aux beaux jours permet de réaliser jusqu'à 90 couverts par service. L'auberge dispose d'une Licence IV.

Des hébergements diversifiés

Les hébergements sont composés de

- 4 chambres tout confort dont une chambre PMR située au rez de chaussée.
- 2 gîtes d'une capacité de 4 personnes chacun.

Un logement de fonction est disponible sur place

Le logement est situé au deuxième étage et permet au futur exploitant de se loger sur place et d'être en conformité avec les obligations de présence de nuit dans le cadre de la réglementation ERP.

3. Notre volonté : une restauration attractive et un hébergement dynamique



Une période d'ouverture large

Afin d'offrir un service qualitatif aux clientèles présentes sur le territoire, la Commune souhaite une ouverture large de l'établissement, avec un minimum de 10 mois.

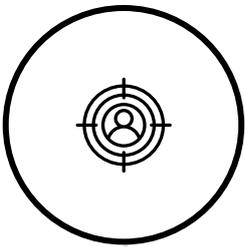


Des formules adaptées aux clientèles du territoire, côté restauration et côté hébergement

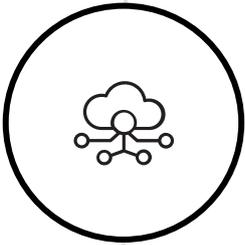
Les formules à proposer à l'Auberge du Lac sont :

- une restauration de qualité qui fait la part belle aux produits locaux
- des formules de repas diversifiées allant des événements privés aux séjours en demi-pension avec un service de type hôtelier
- un service d'hébergement à la nuitée
- les petits-déjeuners pour les clients de l'auberge.

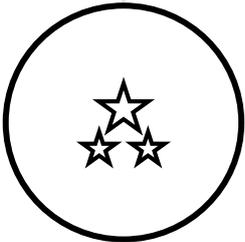




Une volonté politique de valoriser l'auberge



Une opportunité de prise en gestion d'une auberge fonctionnelle et rénovée



Un appui à la promotion par l'Office de tourisme Terre d'Emeraude Tourisme

4. La commune de Maisod

La commune a un lien particulier avec ce bâtiment

Un attachement particulier à ce commerce du village. L'histoire de ce bâtiment a commencé en 1962, suite à la requête d'un ancien maire et de ses conseillers, soucieux du développement de la commune. Avec la mise en eau du barrage de Vouglans, la commune allait perdre un Restaurant. Grâce à la promesse tenue par le Général de Gaulle de passage à Maisod, le Relais du Lac a vu le jour !

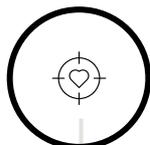
Un territoire attractif et vivant à l'année

Ce commerce bénéficie d'une clientèle touristique durant 4 à 5 mois en période estivale mais également d'une clientèle locale avec les entreprises et artisans du secteur (le Jura est l'un des Départements les plus industrialisés de France), et aussi avec les fêtes de famille (baptêmes, mariages...) et les manifestations locales.

Un site performant refait à neuf

Dans le passé, en s'adaptant à la clientèle et avec uniquement 4 chambres, le Relais du Lac a connu une belle activité. Les travaux qui ont été réalisés permettront au futur gérant de développer ce commerce en offrant un service de qualité à ses clients.

5. Notre recherche



Un gestionnaire professionnel de la restauration et de l'hébergement touristique

Proposition d'un contrat de gérance avec possibilité d'un bail commercial avec valorisation d'un fond de commerce à partir de la 3ème année



Un partenariat à construire

La commune de Maisod a créé cet équipement pour favoriser le développement du tourisme et accompagne les services, hébergements et commerces de proximité



6. Votre candidature

Profil recherché pour le futur exploitant de l'auberge :

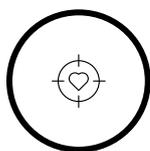
Un restaurateur à la recherche d'une diversification de son activité avec de l'hébergement

Par contractualisation d'un contrat de gérance avec perspectives de **bail commercial**



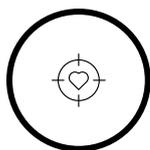
Pour candidater

Dossier à envoyer à mairie@maisod.fr
avant le 20/01/2025
comprenant :



Présentation de votre équipe

Membres, fonctions, profils et expériences



Présentation de votre projet

Périodes d'ouverture, formules de restauration et d'hébergement, clientèles, volumes d'activités



Prévisionnel économique

Compte prévisionnel d'exploitation sur 3 ans détaillé par activité et comprenant une proposition de loyer (part fixe à prévoir entre 22 k€ et 24 k€ HT et éventuelle part variable)

La visite du site est fortement recommandée avant la candidature en présence d'un représentant de la mairie,
Prise de rendez vous : 03 84 42 32 46, mairie@maisod.fr

Suite à l'analyse de votre dossier, une audition vous permettra de rencontrer et de convaincre les élus, la date vous sera communiquée par convocation ultérieurement.

Renseignements complémentaires :
cabinet Alliances 04 73 96 96 96