

APPEL À PROJETS

BUVETTE SAISONNIÈRE

Pour un été culturel dans les jardins du Château de Morges



Périodicité

mi-juin à mi-septembre (dates à définir) 2025, 2026 2027

Délais de candidature

9 février 2025

Informations

www.chateau-morges.ch



TABLE DES MATIÈRES

I.	OBJET DE L'APPEL À PROJETS	3
a.	Contexte.....	3
b.	Le Château de Morges et ses musées.....	4
II.	PRINCIPES D'EXPLOITATION de la buvette	5
a.	Concept exploitation.....	5
b.	Périmètre d'exploitation.....	5
c.	Capacité d'accueil et autorisations nécessaires	5
d.	Durée d'exploitation et horaires	5
e.	Culture et programme d'animations	5
f.	Offre food and beverage (F&B)	5
g.	Développement durable	7
III.	INSTALLATION ET ÉQUIPEMENTS : RÔLES ET RESPONSABILITÉS	7
a.	Installation	7
b.	Logistique.....	8
c.	Surfaces occupées.....	8
d.	Toilettes	8
e.	Gestion des déchets et entretien du site.....	8
f.	Sécurité	8
g.	Publicité	8
IV.	LOCATION ET FRAIS D'EXPLOITATION	8
a.	Pourcentage sur chiffre d'affaires	8
V.	RESSOURCES HUMAINES	9
VI.	CONVENTION ENTRE LES PARTIES	9
VII.	DÉPÔT DES DOSSIERS, DÉLAIS	9
VIII.	CRITÈRES D'ÉVALUATION ET PROCESSUS.....	9
IX.	DOSSIER DE CANDIDATURE	10
X.	ANNEXES.....	10

I. OBJET DE L'APPEL À PROJETS

Le Château de Morges et ses musées (CMM) lance un appel à projets pour l'exploitation d'une buvette saisonnière, sociale et culturelle dans ses jardins pour une durée de 3 ans, de l'été 2025 à l'été 2027.

a. CONTEXTE

Dans sa stratégie de développement adoptée en 2016, le Château de Morges et ses musées s'est fixé comme ligne directrice de devenir un véritable espace de culture et de loisir, offrant au public une large palette d'expériences de qualité.

Dans ce cadre, chaque été, l'équipe du Château orchestrera une animation immersive et interactive en lien avec un thème relié à l'histoire du monument ou des collections qui y sont exposées. Ces animations valoriseront le patrimoine historique et l'identité unique du lieu.

Le Château de Morges et ses musées met à disposition pour ce projet une partie des jardins situés au Nord-Est du monument (cf. plan annexé).

Cet appel à projets s'adresse à toute personne ou association proposant un concept d'exploitation respectant les objectifs et les critères décrits dans le présent appel à projets.

A titre indicatif, les thèmes des trois prochaines saisons estivales figurent ci-dessous.

Saison estivale 2025

L'été 2025 s'annonce comme une immersion dans le temps, où passé et futur se rencontrent au cœur du Château de Morges. Le programme « *À l'assaut du Château !* » *Explorons ensemble l'histoire et l'avenir du Château* met en lumière la riche histoire du monument tout en explorant des visions contemporaines et futures de son rôle dans la société.

Ce thème invite les visiteurs et visiteuses à redécouvrir le Château sous différents angles :

- Le passé : plongée dans les événements marquants qui ont façonné son histoire ;
- Le présent : le Château comme lieu de culture vivante, de rencontre et de convivialité ;
- Le futur : réflexions sur son rôle en tant que site patrimonial et acteur de la région morgienne à l'ère moderne.

Saison estivale 2026

En 2026, le Château de Morges présentera une grande exposition temporaire sur les Services secrets durant la Seconde Guerre mondiale, basée sur la plus grande collection d'objets liés au renseignement dans le monde.

Saison estivale 2027

En 2027, le Château de Morges présentera une grande exposition temporaire sur l'histoire de la Garde suisse pontificale, de sa création en 1506 à nos jours, avec un grand nombre d'objets inédits en Suisse.

b. LE CHÂTEAU DE MORGES ET SES MUSÉES

Construit en 1286 par Louis de Savoie et transformé en musée en 1932, le Château de Morges **collecte, conserve, étudie et valorise** auprès du plus grand nombre les objets du **patrimoine militaire suisse et vaudois**, au sein d'une **forteresse** vieille de 700 ans.

Le château est également un **lieu de vie culturelle**, accueillant toute l'année de nombreux événements prisés des Vaudois et des Morgiens. A ce titre, il participe au développement culturel, social et touristique de la région morgienne.

La fréquentation du Château oscille entre 25 et 30'000 visiteurs par an, tous types confondus (parcours permanent, expositions temporaires et animations).

Le Château de Morges abrite cinq expositions permanentes :

- sur l'histoire militaire suisse, avec une collection d'armes blanches, d'armes à feu, de tableaux, de drapeaux ainsi que des uniformes retraçant l'histoire militaire vaudoise et suisse du Moyen Âge à nos jours. Une section importante est dédiée à l'histoire du Service étranger ;
- sur l'histoire de l'artillerie suisse, avec quarante bouches à feu et des modèles réduits de l'artillerie suisse ;
- sur la plus grande collection de figurines historiques de Suisse, avec 5'000 figurines en plates d'étain et en ronde-bosse réparties dans près de 130 dioramas, autour du thème de la stratégie ;
- sur l'histoire de la Gendarmerie vaudoise, de sa création en 1803 à nos jours ;
- enfin, une salle est dédiée à Ignace Paderewski, illustre pianiste et homme d'état polonais ayant résidé dans la région morgienne entre 1900 et 1940.

Le Château de Morges est, depuis 1803, propriété du Canton de Vaud. Il est l'un des 5 musées cantonaux, dont l'activité est régie par la Loi sur le patrimoine et immatériel du Canton de Vaud, et dépend du Service de la Sécurité civile et militaire (SSCM), au sein du Département de la Jeunesse, de l'Environnement et de la sécurité.

Le SSCM, ainsi que le Château de Morges, sont certifiés Qualité au titre de la norme ISO 9001-2015 depuis 2017.

Le Château du Morges est un monument historique classé et de note 1. Toute intervention dans les jardins doit tenir compte du caractère exceptionnel du lieu, et s'intégrer de manière harmonieuse dans cet environnement particulier. Une étroite collaboration avec l'équipe du Château de Morges est exigée et ses directives devront être scrupuleusement respectées.

L'équipe du Château de Morges est constituée de 9 collaborateurs en CDI ou CDD. Une entreprise sous mandat assure les prestations d'accueil du public, ainsi que la surveillance des visiteurs.

II. PRINCIPES D'EXPLOITATION DE LA BUVETTE

a. CONCEPT EXPLOITATION

Le concept d'exploitation doit être proposé par le-la futur-e exploitant-e, l'activité principale étant liée à la consommation de boissons et de produits locaux.

La buvette sera constituée d'équipements d'exploitation aménagés pour l'occasion, notamment une structure de vente et une terrasse à ciel ouvert pourvue de places assises.

b. PÉRIMÈTRE D'EXPLOITATION

Les équipements d'exploitation doivent s'inscrire dans le périmètre défini sur le plan annexé.

c. CAPACITÉ D'ACCUEIL ET AUTORISATIONS NÉCESSAIRES

La future exploitation sera établie dans un périmètre d'environ 1'600 m². Il est du ressort de la future ou du futur exploitant-e de proposer un nombre de places consommateurs et consommatrices assises dans le respect des normes légales en vigueur.

Le-la futur-e exploitant-e sera responsable d'effectuer toutes les démarches requises pour obtenir les autorisations nécessaires auprès des instances cantonales et communales, à ses frais.

d. DURÉE D'EXPLOITATION ET HORAIRES

La buvette s'inscrit dans le cadre de manifestations organisées chaque été par l'équipe du Château de Morges et ses musées. La durée exacte d'exploitation est de 90 jours maximum par saison estivale. La période d'exploitation est à définir (à priori de mi-juin à mi-septembre).

Les jours d'ouverture seront établis avec le-la futur-e exploitant-e. Les horaires d'ouverture envisagés sont de 10h à 22h.

Des évènements récurrents¹ impliquant d'autres exploitant-e-s de débit de boissons et de nourriture sont prévus en 2025, 2026 et 2027. Une coordination sera mise en place par l'équipe du Château de Morges et ses musées pour le fonctionnement entre les diverses parties.

e. CULTURE ET PROGRAMME D'ANIMATIONS

L'exploitant-e doit collaborer étroitement avec l'équipe du Château lorsque celle-ci organise des animations dans le cadre de sa programmation estivale.

L'exploitant-e est invité-e, s'il et elle le souhaite, à proposer durant l'été des animations. Chaque proposition devra être validée par l'équipe du Château pour garantir sa cohérence avec l'identité du lieu et ses objectifs de conservation et de valorisation patrimoniale.

f. OFFRE FOOD AND BEVERAGE (F&B)

L'offre F&B devra constituer un véritable atout pour la buvette saisonnière. L'exploitant-e proposera une expérience culinaire diversifiée et qualitative, adaptée à une clientèle variée et intergénérationnelle, à des tarifs accessibles. L'objectif est de répondre aux attentes des visiteurs et visiteuses du site tout en créant un lieu convivial et chaleureux, en parfaite harmonie avec l'ambiance culturelle et patrimoniale du Château.

¹ **Cinéma OpenAir** : mi-juillet à début septembre ; **BuskersÀMorges** : du 13 au 16 août ; **Le Livre sur les Quais** : 3 jours le premier week-end de septembre.

Plats chauds et cuisine créative

L'exploitant-e devra proposer une gamme de plats chauds qui répondent aux besoins des différents publics fréquentant la buvette :

- Options gourmandes et rapides
- Plats du jour (midi et soir)
- Soirées à thème

Offre végétarienne et régimes spéciaux

Une attention particulière devra être portée à tout type d'alimentation :

- Plats végétariens de qualité
- Options végétaliennes
- Adaptation à certaines intolérances alimentaires

Boissons diversifiées et locales

L'exploitant-e devra proposer une carte de boissons riche et variée pour accompagner les plats et satisfaire tous les goûts :

- Boissons non alcoolisées :
 - Jus de fruits artisanaux, limonades maison, eaux aromatisées naturelles, cafés glacés, thés glacés faits maison.
 - Boissons chaudes classiques et spéciales
- Boissons alcoolisées :
 - Vins locaux (vignobles de La Côte)
 - Bières artisanales
 - Cocktails

Collations et desserts

L'exploitant-e devra proposer des desserts et collations sucrées, quelques suggestions :

- Pâtisseries artisanales et gaufres, gâteaux maison, cookies, brownies, tartes aux fruits de saison.
- Glaces artisanales ou sorbets aux saveurs locales pour les journées estivales.

Produits locaux et durables

L'exploitant-e mettra l'accent sur la valorisation du terroir local et des pratiques durables :

- Collaboration avec des producteurs et productrices locales
- Produits biologiques et équitables

Prix accessibles et rapport qualité-prix

Le Château de Morges souhaite offrir une expérience gustative accessible à toutes et tous :

- Transparence : les prix et les éventuelles offres spéciales devront être affichés clairement ;
- Offres promotionnelles : possibilité de proposer des formules déjeuner, goûter ou dîner à un tarif préférentiel pour les familles, groupes ou visiteurs et visiteuses régulières.

Buvette et ambiance

S'agissant de la buvette elle-même (structure éphémère abritant la cuisine et l'espace de vente), l'exploitant-e portera une attention particulière aux points suivants :

- l'emplacement (toute flamme est à proscrire à moins de 10 mètres du Château) ;
- le type de structure et la qualité des matériaux ;
- la surface ;
- la décoration et l'éclairage.

Ces différents points devront apparaître de manière explicite dans le concept.

La mise en valeur du site (décoration, éclairage) devra également figurer dans le concept.

Enfin, l'exploitant.e apportera des précisions sur le mobilier envisagé et les éventuelles offres complémentaires (jeux, diffusion de musique, etc.).

Note sur l'emplacement : compte tenu des zones d'ombre naturelle en été, et pour optimiser la visibilité de la buvette depuis les zones de flux piétonnier tout en préservant la vue sur le château, il est recommandé d'implanter la buvette dans la zone figurant en bleu sur le plan en annexe.

g. DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dans le cadre de la gestion de son exploitation, le-la futur-e exploitant-e s'emploiera à respecter le cadre naturel et architectural dans lequel s'insère son établissement saisonnier. Ainsi, il-elle mettra tout en œuvre pour garantir la préservation de cet environnement. Il-elle veillera également à donner une bonne image, tant sur le plan de l'accueil que de la propreté. Le-la futur-e exploitant-e s'emploiera également à respecter les points suivants :

- Promotion des produits locaux, cultivés dans des conditions respectueuses de l'environnement (bio, ...) et des droits humains (Fair Trade ou équivalent) ;
- Réduction des déchets à la source ;
- Mobilité : communiquer l'offre des transports publics (en lien avec les horaires des animations) ;
- Prévention et gestion des dépendances liées à l'alcool ;
- Mise en place d'un tri sélectif des déchets ;
- Limitation du gaspillage alimentaire ;
- Vaisselle réutilisable, consignée ou compostable ;
- Réduction du plastique à usage unique.

III. INSTALLATION ET ÉQUIPEMENTS : RÔLES ET RESPONSABILITÉS**a. INSTALLATION**

Sur la base du projet établi et validé par la Direction du Château de Morges, les équipements d'exploitation, le mobilier et l'entier des travaux d'aménagement de la surface allouée à la future ou au futur exploitant-e seront réalisés par ce-tte dernier-ère, à ses frais. Le-la futur-e exploitant-e est l'unique responsable de la conformité des locaux pour l'obtention de l'autorisation d'exploiter la buvette.

En principe, le Château ne versera aucune indemnité au-la futur-e exploitant-e à quelque titre que ce soit, y compris pour les activités.

Le-la futur-e exploitant-e pourra effectuer dans les lieux mis à disposition toutes les installations nécessaires à l'exécution de sa prestation (arborisation supplémentaire, mobilier, décoration, éclairage, etc). Toute installation supplémentaire est soumise à validation.

En début et fin de saison, le transport, l'installation, l'aménagement, le démontage et stockage des équipements d'exploitation ainsi que de ses abords sont à la charge du-de la futur-e exploitant-e.

b. LOGISTIQUE

Le plan des raccordements électriques, de l'eau potable ainsi que du réseau d'assainissement est transmis sur demande. Les différents éléments techniques doivent être accessibles et manœuvrables en toutes circonstances.

c. SURFACES OCCUPÉES

La remise en état de toutes les surfaces occupées par la buvette saisonnière appartient à la future ou au futur exploitant. Elle ou il prendra les locaux dans l'état où ils se trouveront lors de son entrée en jouissance. Un état des lieux sera dressé en juin, avant la prise en main du terrain, et en septembre, après l'usage du terrain, et annexé à la future convention.

d. TOILETTES

Deux toilettes publics (PMR) sont à moins de 50 mètres de la buvette : en face du Château (Pl. du Port 1, 1110 Morges) et au niveau du parking situé Place de la navigation. Lors de l'ouverture du Château de Morges, les toilettes (non-PMR) sont accessibles.

e. GESTION DES DÉCHETS ET ENTRETIEN DU SITE

Le-la futur-e exploitant-e s'engage à mettre en place un système de gestion des déchets selon les directives du CMM et qui sera aussi bien à disposition de la clientèle que pour son propre usage. Le-la futur-e exploitant-e s'engage à maintenir propre en tout temps le site qui lui sera dévolu, ainsi que des alentours qui sont également fréquentés par sa clientèle.

f. SÉCURITÉ

L'accès doit être garanti aux véhicules d'urgences. Pour ce faire, toutes les portes des grilles doivent être ouvertes et laissées libres en tout temps (cf. plan annexé).

Les mesures de prévention sont dictées par les conditions de l'Établissement cantonal d'assurance selon les normes AEAI 2015 (ECA) et doivent impérativement être respectées par l'exploitant-e.

L'exploitant devra se conformer aux analyses sécuritaires émises par le SSCM.

g. PUBLICITÉ

Les installations, les équipements, le mobilier ou tout autre dispositif ne devront pas comporter d'éléments publicitaires, à l'exception de la promotion des manifestations organisées sur le site durant son exploitation. Les bannières publicitaires sur les grilles du Château sont proscrites.

IV. LOCATION ET FRAIS D'EXPLOITATION

a. POURCENTAGE SUR CHIFFRE D'AFFAIRES

Le montant de la location saisonnière totale est fixé en pourcentage du chiffre d'affaires. Le pourcentage est fixé à 5 % du chiffre d'affaires. Le montant de la redevance par saison estivale ne pourra être inférieur à CHF 3'000.00 (hors TVA)

Un montant forfaitaire de CHF 400.00 (hors TVA) mensuels sera facturé afin de compenser les frais d'exploitation tels que la consommation d'eau et d'électricité.

V. RESSOURCES HUMAINES

Le-la futur·e exploitant·e, s'engage à respecter les dispositions légales en matière de protection des travailleuses et travailleurs (loi sur le travail, etc.)

De plus, les éventuels artistes engagé·e·s par le-la-futur·e exploitant·e pour des prestations doivent être justement rémunéré·e·s selon les réglementations respectives préconisées par le Syndicat Suisse Romand du Spectacle. Ceux-ci peuvent également se produire au château.

VI. CONVENTION ENTRE LES PARTIES

Une convention d'une durée de 3 ans, commençant au début de l'été 2025 et se terminant à la fin de l'été 2027, liera le Service de la sécurité civile et militaire au·à la futur·e exploitant·e. Elle reprendra notamment les éléments indiqués dans le présent appel à projets. En outre, elle interdit formellement le transfert et la cession de l'exploitation, et toutes mesures dérivées qui pourraient aboutir à la même conclusion.

VII. DÉPÔT DES DOSSIERS, DÉLAIS

Les personnes intéressées sont invitées à déposer leur dossier au Château de Morges, Rue du Château 1, 1110 Morges ou à chateau-morges@vd.ch avec mention *Appel à projets* jusqu'au 9 février 2025. Une réponse groupée sera donnée afin que chacun·e puisse bénéficier du même niveau d'information.

Chaque été, le projet global de manifestation étant conditionné à l'obtention par le CMM de l'autorisation idoine, ce dernier décline toute responsabilité en cas d'annulation du projet résultant d'un refus de la part de l'autorité compétente.

VIII. CRITÈRES D'ÉVALUATION ET PROCESSUS

L'équipe du Château de Morges vous invite à une rencontre facultative le lundi 20 janvier 2025 à 17h, pour répondre à vos questions, échanger et vous faire découvrir les lieux. Merci de vous inscrire en envoyant un email à l'adresse indiquée ci-dessous.

L'équipe du Château de Morges et ses musées analysera l'ensemble des dossiers et procédera aux auditions nécessaires.

Les critères d'évaluation seront les suivants :

- Concordance avec les conditions de participation (critères d'entrée en matière) ;
- Viabilité économique du projet ;
- Qualité et originalité du concept de restauration ;
- Qualité des équipements et des aménagements ;
- Plus-value en termes de développement durable ;
- Expérience du·de la candidat·e dans la gestion d'infrastructure similaire.
- Flexibilité et adaptabilité durant les événements récurrents et/ou organisés par le Château de Morges dans la gestion commune des espaces à disposition

IX. DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidat-e-s doivent présenter un dossier comprenant :

- Une lettre de motivation ;
- Le concept et le projet d'exploitation, avec mise en évidence des paramètres liés au développement durable ;
- Un business plan complet et détaillé ;
- Un concept concernant les données techniques du projet : dimensions de l'équipement d'exploitation, accès, prise en charge des déchets, approvisionnement en eau et électricité, gestion des eaux usées, etc. ;
- Le CV du ou des candidat-e-s ou de l'association avec mise en évidence de l'expérience liée à l'exploitation proposée ;
- Une copie du certificat cantonal de capacité de cafetier restaurateur et hôtelier de la future gérante ou du futur gérant délivré par l'Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, si applicable.

Seuls les dossiers complets seront examinés.

X. ANNEXES

- Plan du site mentionnant les zones à ne pas exploiter (en jaune) et à privilégier (en bleu)

Au nom du Service de la Sécurité civile et militaire,
Le Chef de Service,
Monsieur Denis Froidevaux



Plan du site mentionnant les zones à ne pas exploiter (en jaune) et à privilégier (en bleu)

