



Appel d'Offres pour le restaurant la Pinte du Paradis

L'Association du Château d'Aigle et de ses Musées (ACAM) est à la recherche d'un restaurateur passionné pour prendre en charge la gestion du restaurant La Pinte du Paradis, situé sur la Place du Château, en face du majestueux Château d'Aigle. Ce cadre enchanteur constitue une opportunité unique pour développer une offre gastronomique de qualité.

Le contrat de bail débutera le 1er avril 2025 pour une durée de 5 ans. Le restaurant dispose d'une surface de 174 m², comprenant deux salles pouvant accueillir chacune 50 couverts, ainsi qu'une terrasse de 50 places offrant une vue imprenable.

1. Objectif

La Pinte du Paradis a pour vocation d'offrir des prestations de qualité dans un cadre idyllique aux visiteurs du château et à la population régionale. L'offre et la gamme de prix devra convenir à un large public composé de touristes, de familles, d'une clientèle privée et d'affaires. En dehors des heures de repas, une offre de restauration légère devra être proposée (planchettes, salades, soupes...), avec une éventuelle offre à l'emporter (sandwich, picnic box).

2. Rôle et Responsabilités

Le restaurateur sélectionné aura la responsabilité de :

- Garantir un service constant de haute qualité en veillant au respect strict des normes sanitaires.
- Gérer le personnel et l'approvisionnement de manière efficace et durable.
- Renforcer et promouvoir l'image de marque de la Pinte du Paradis.
- Proposer et développer des stratégies marketing innovantes (offres combinées avec les visites du château, événements thématiques, etc.) en collaboration avec l'ACAM.

Une expérience de traiteur serait un atout.

Dans ce contexte particulier, l'ACAM recherche une personne dotée d'un excellent sens relationnel et très orienté satisfaction des clients.

3. Horaires d'ouverture

Les horaires d'ouverture seront définis en accord avec l'ACAM. À titre indicatif les horaires d'ouverture du château :

- Haute saison : ouverture quotidienne de 10h à 18h.
- Basse saison : ouverture du mardi au dimanche de 10h à 17h.



- Une ouverture en soirée est possible.
- Fermeture annuelle pour une durée de 5 semaines maximum, à planifier en concertation avec l'ACAM.

4. Modalités de Soumission

Les candidats intéressés sont invités à soumettre leur dossier de candidature comprenant :

- Un curriculum vitae détaillé.
- Une lettre de motivation décrivant la vision stratégique pour le restaurant et les opportunités de collaboration avec le château d'Aigle.

Les dossiers doivent être envoyés par mail à direction@chateauaigle.ch avant le 30 septembre 2024.

5. Critères d'Évaluation

- Expérience professionnelle et qualifications pertinentes dans le domaine de la restauration.
- Capacité à élaborer des stratégies marketing innovantes et à développer des offres attractives pour divers publics.
- Approche collaborative et propositions de synergies avec les activités du Château d'Aigle.

6. Calendrier

- Date limite de soumission des candidatures : 30 septembre 2024
- Entretien avec les candidats présélectionnés : octobre 2024
- Annonce du candidat sélectionné : au plus tard le 15 novembre 2024

7. Contact

Pour toute question relative à cet appel d'offres, veuillez contacter :

Mme Sophie Menghini
Directrice

direction@chateauaigle.ch

Association du château d'Aigle et de ses Musées
Place du Château 1
1860 Aigle
Tél. 024 466 21 30