

Appel à candidature

Restauration
grand public

Les Nuits de Fourvière
→ Du 28 mai au 25 juillet 2026



Les Nuits de Fourvière depuis 1946

Une programmation populaire et exigeante couvrant toutes les disciplines du spectacle vivant :

théâtre

danse

cirque

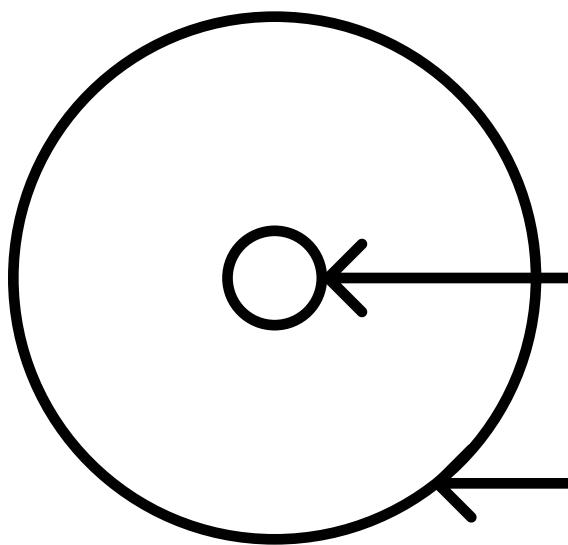
magie

musique

2 scènes :

Grand théâtre
4 200 places

Odéon
1 200 places



21 collaborateurs permanents

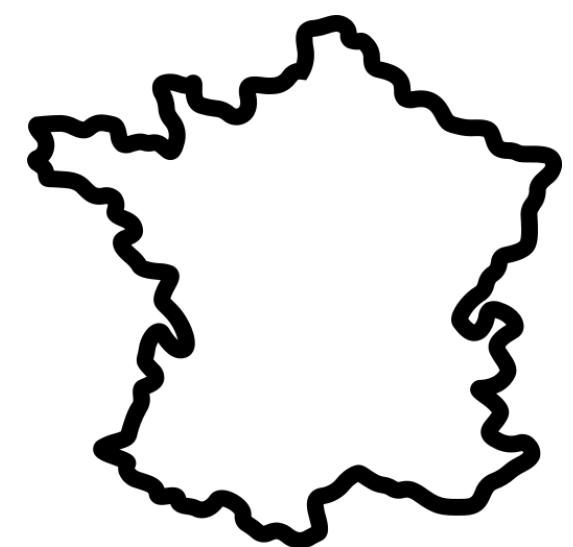
500 salariés intermittents et saisonniers



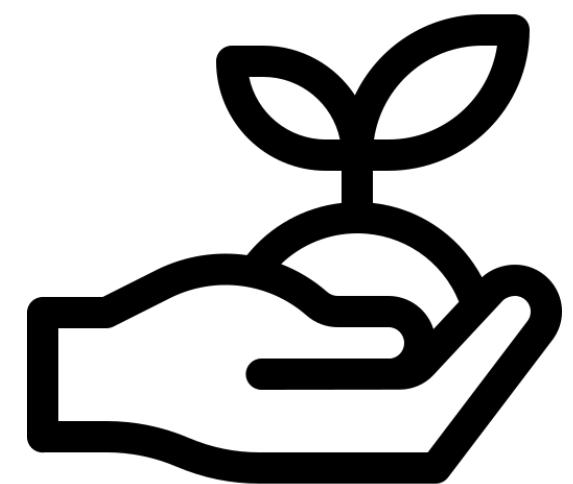
De nombreux partenariats & mécénats



Des projets dans le domaine de l'éducation artistique & culturelle



Rayonnement sur le territoire régional & national



Engagement dans une démarche éco-responsable

La restauration 2025 aux Nuits en 2025

Une ambition



Chaque année, le festival propose chaque soir de représentation un espace bar/restauration sur le site des Théâtres romains.

Depuis l'édition 2024, le festival a fait évoluer le principe de son offre en externalisant une partie de la restauration. Le festival souhaite continuer dans cette direction pour l'édition 2026.

Pour 2026

LE BAR DES NUITS

Le bar reste en place avec une gestion en interne et exclusive de l'offre boisson, complétée par des planches apéritives, des chips et une offre sucrée. Un container snacking / frites sera également présent.

RESTAURATION

Le festival souhaite confier le reste de la restauration à des professionnels, via deux emplacements foodtrucks.

2 emplacements

Emplacement 1

Présent tous les soirs des représentations au Grand Théâtre, sauf certains samedis.

Emplacement 2

Présent en renfort sur une dizaine de dates minimum.
(À définir lorsque la programmation sera finalisée.)

Écoresponsabilité, rapidité et accessibilité

Afin de continuer à intégrer ces enjeux, le festival souhaite solliciter des professionnels de la restauration événementielle.

La proposition devra être :

- qualitative
- suffisante à la demande
- rapide
- avec des produits engagés
- à des tarifs accessibles

Pour que tous les spectateurs puissent avoir un tarif accessible, la fourchette de prix se situera entre :

4€

et

12€

Menus



Sur les propositions de menu, **au moins une offre doit être végétarienne**, parmi les 2 à 3 recettes proposées par soir.



Pour les propositions carnées éventuelles, le bœuf sera proscrit.

Enjeux, objectifs & critères d'évaluation

- Favoriser les approvisionnements locaux, de saison, avec des produits qualitatifs
- Répondre aux demandes et attentes du public, en quantité suffisante
- Adapter sa proposition selon la typologie des spectateurs, au vu de la pluridisciplinarité du festival
- Proposer des recettes festives et généreuses, à manger sur le pouce
- Pouvoir reproduire d'un jour sur l'autre des volumes importants, incluant les dates se succédant sur plusieurs jours
- Offrir un service qualitatif et rapide, toujours dans une optique de satisfaction du public
- Avoir des équipes disponibles et suffisamment nombreuses, avec rotation tout au long de la saison

Les Nuits de
Fourvière les **Chiffres**

Édition 2025

176 000

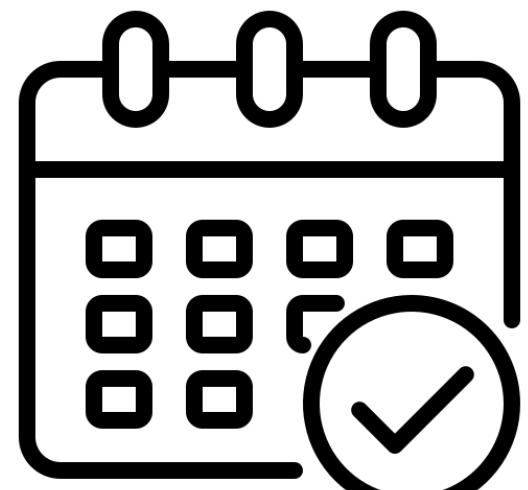
Spectateurs

51

(44 au Grand théâtre & 7 à l'Odéon)

Représentations

Calendrier & lieu



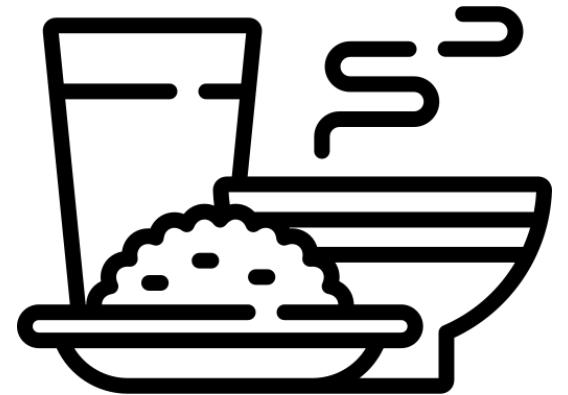
édition **2026** - Du 28 mai au 25 juillet



Sur le site des **Théâtres romains de Lyon**

La programmation n'étant pas encore finalisée, nous estimons entre 40 à 46 représentations sur le Grand théâtre et entre 6 et 9 à l'Odéon.

Volumes 2025 prévisionnels



De **90 à 350 plats** pour les soirées au **Grand théâtre**. La variation repose sur les jauges, les horaires d'ouverture et le public : les quantités minimums seront définies en collaboration avec la responsable bar.



IMPORTANT : les restaurateurs ne sont pas autorisés à vendre :

des boissons

des planches apéritives

des frites

du sucré

Les Horaires

Les horaires précis d'ouverture au grand public se feront en lien avec la responsable bar, en fonction des ouvertures de portes et de la montée de l'artiste principal sur scène.

Horaire variable de service :

de **17h** à **22h45** (selon les horaires de l'ouverture public).

Installation des foodtrucks

Installation possible entre **1h45** et **maximum 1h** **avant l'ouverture public.**

Il faut attendre que le site (ouvert au public en journée) soit fermé aux visiteurs.

Le foodtruck devra s'installer et repartir tous les soirs de présence. Le départ ne pourra se faire qu'après l'évacuation du public, soit entre **00h** et **1h** du matin.

La responsable bar fournira un tableau complet regroupant l'ensemble de ces informations, au moins 3 semaines avant la première date de chaque foodtruck, pour les deux mois d'exploitation.

Modèle de Redevance

Les Nuits de Fourvière sont un établissement public régi par les règles de la comptabilité publique.

Les Nuits de Fourvière encaisseront l'intégralité des recettes. Celles-ci seront partagées à hauteur de **22%** pour **Les Nuits de Fourvière** et **78%** pour **le foodtruck**, avec un minimum garanti de **200€** HT par soir.

Un tableau de suivi des recettes quotidiennes sera mis en place avec la responsable du pôle bar/restauration.

Les comptages de recettes seront effectués tous les soirs avec la responsable ou ses adjoints.

Mise à disposition

- ✓ 1 emplacement
- ✓ Poubelles de tris (compost et tout venant)
- ✓ Raccordement électrique de 12KW sur 4 PCC16 de 3KW max
- ✓ Consommation électrique
- ✓ Système d'encaissement avec PAD (**obligatoire**)
- ✓ Fond de caisse
- ✓ Planning préétabli avec la responsable bar sur les heures de mise à disposition quotidienne avec les quantités minimales de production (variables selon la jauge et l'artiste)



IMPORTANT : Véhicule ne dépassant pas les 5m50.

L'offre Ciblée

Faites découvrir vos portions généreuses à l'ensemble des festivaliers. Tous types de cuisine adaptés au public très diversifié des Nuits de Fourvière.

Prix public pressenti

De **4€** à **12€** pour un plat

Choix de l'offre

- 2 recettes par soirée
- 1 recette végétarienne au minimum

Les critères de sélection

- Des produits généreux, de saison et variés
- Fournisseurs locaux/français
- Facile à manger sur le pouce
- Le moins de contenants possibles
- L'utilisation de contenants **réemployables (loi AGEC)**

Exemples



Cahier des Charges

① Offre, recettes & matières premières

- **60% de l'offre** restauration devra être issue de **producteurs locaux** (région Auvergne-Rhône-Alpes) et/ou **bio**

② Service

- Personnel suffisant pour répondre à la demande
- **Aucun contenant en verre**
- Le prestataire est garant d'un service de qualité, rapidité et de quantités suffisantes pour satisfaire le public
- Le prestataire est en charge de son recrutement, des rémunérations et déclarations de son personnel

③ Production

- Aucune vente de boisson, de planche apéritive, de frite et de sucré
- Les contenants seront soumis à validation des Nuits de Fourvière
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (le prestataire sera l'unique responsable en cas de contrôle)

④ Tri & valorisation des déchets

- Évacuation quotidienne des déchets avec les bacs mis à disposition
- Les contenants doivent répondre à la loi AGEC : que du réemployable ou compostable (le prestataire sera l'unique responsable en cas de contrôle)
- Descriptif technique du matériel dont sera équipé le foodtruck

⑤ Encaissement

- Le système d'encaissement est à la charge des Nuits de Fourvière
- Obligation d'une offre tarifaire pour les équipes internes et prestataires aux Nuits de Fourvière

⑥ Emplacement

- Pour la préservation des parcs romains, le prestataire doit rendre quotidiennement, son espace de travail dans le même état qu'il aura trouvé à son arrivée
- Taille des camion foodtrucks **5m50 hors tout** en longueur, **2m40 de largeur** (sans le auvent)
- Si gaz pour le camion, **1 bouteille de 13kg max**
- **Les Food trucks ne restent pas stationner sur site, ils devront repartir tous les soirs d'exploitation. Les horaires seront à définir avec la responsable, le régisseur de site et le responsable sécurité. De manière générale, à l'évacuation du public, qui a lieu 1h maximum après la fin du spectacle.**

⑦ Accès

- Listing du personnel travaillant sur les foodtrucks (**à jour J avant 16h**) pour donner un accès au site.
- Une place de stationnement à disposition.
- Un plan de prévention des risques sera établi en concertation avec Les Nuits de Fourvière et le prestataire, à minima 15 jours avant la 1ère prestation.

⑧ Méthodologie

- Désignation d'un interlocuteur dédié aux échanges avec la responsable du pôle bar / restauration.
- Mise en place d'un point hebdomadaire pour le bon suivi du fonctionnement
- Élaboration d'un planning prévisionnel, coconstruit avec la responsable du pôle pour les horaires de mise en place, de service et des quantités minimums de production.

⑨ Hygiène et sécurité alimentaire

- Utilisation de produits bactéricides
- Attestation de formation en hygiène alimentaire, si détenue
- Présentation du plan de maîtrise sanitaire mis en place
- Un ou plusieurs contrôles d'hygiène pourront être effectués pendant les soirées d'exploitation par la responsable du pôle bar/restauration

Candidature

- ① Lire attentivement l'offre de cet appel à candidature
- ② Remplir intégralement le formulaire de candidature disponible sur notre site et fournir l'ensemble des documents demandés
- ③ Répondre à l'emplacement auquel on candidate : 1 foodtruck pour l'intégralité des dates au Grand théâtre. 1 foodtruck en renfort sur une dizaine de dates au moins au Grand théâtre
- ④ Envoyer sa candidature avec l'ensemble des éléments demandés à
marlene.juan@nuitsdefourvriere.fr

Date limite de candidature : 15 janvier à 23h59

Contact



Marlène Juan - Responsable du bar et de la restauration des Nuits de Fourvière

 marlene.juan@nuitsdefourviere.fr

 +33 (0)6 77 66 83 69