

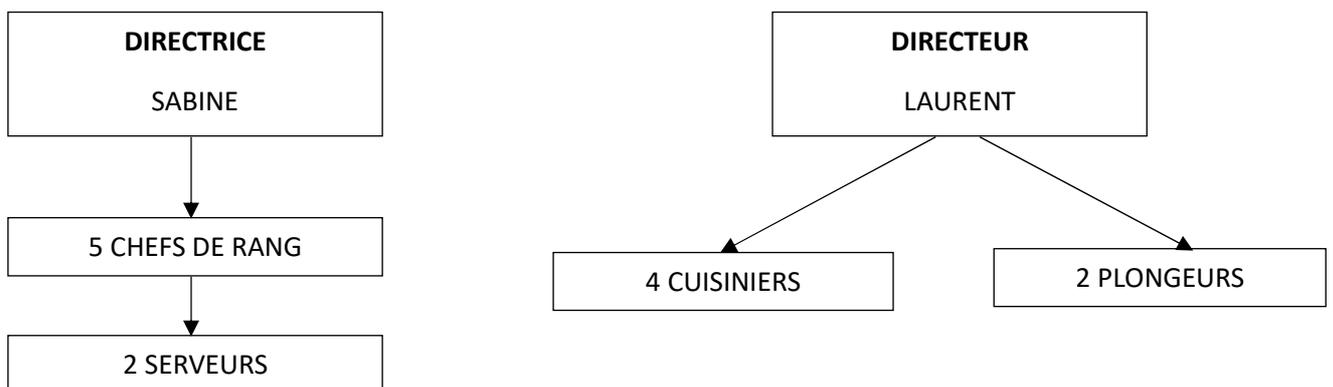
Critère 1 : QUALITE COMMERCIALE DU PROJET / 40 points

NOTE TECHNIQUE : 10 pages

Moyens humains :

Organigramme de structure

15 personnes (dont les 2 directeurs, 12 CDI, 1 CDD)



La hiérarchie au sein du restaurant se présente comme ci-dessus :

- La cuisine est gérée par Laurent, le directeur qui à sous ses ordres 4 cuisiniers (1 au poste plancha, 2 au poste froid et 1 en pâtisserie) et 2 plongeurs

- La salle est gérée par Sabine, la directrice, qui a sous ses ordres 5 chefs de rang ainsi que 2 serveurs.

Moyens matériels :

La salle :

Superficie : 250 M²

Nombre de places assises intérieur : 120

Nombre de places assises extérieur : 100

Soit une capacité totale de : 220 places assises



Matériel :

- 1 vitrine réfrigérante d'exposition Van Den Castele
- 1 cave à vin
- 1 frigo d'exposition à bières bouteilles
- 1 pompe à bières 7 têtes
- 1 pompe à Pepsi pression
- 2 laves verres Winterhalter
- 2 Caisses système Léo
- 4 PAD pour la prise de commandes

En cuisine : Superficie de 60 m²

Matériel :

- 1 Plonge Winterhalter
- 2 Mérichef
- 1 four convothem mixte
- 1 machine à glaçons Scotsman
- 1 machine à glace pillée Scotsman
- 1 cellule de refroidissement Irinox
- 1 Chambre froide négative (6m²)
- 1 Chambre froide positive (6.5m²)
- 1 Friteuse Frimaster
- 1 Plancha
- 1 Congélateur L2GBM

- 1 plaque à griller en pierre de lave
- 1 gazinière 6 feux
- 1 Plan de travail en marbre réfrigéré 6 portes
- 1 Plan de travail inox réfrigéré 4 portes

Contrôles et vérification :

- Vérification du matériel en cuisine par SOCOTEC tous les ans
- Entretien et réparation du Matériel par Cyrille Froid à chaque panne
- Nettoyage des hottes par Air Infiltration tous les 6 mois
- Vérification des extincteurs par Cemis tous les ans
- Contrat de dératisation par AC3D avec 4 passages par ans
- Contrôle Hygiène Cuisine par la société Servicale avec Madame DEKNUDT avec un passage par mois sur jours aléatoires

Entretien de la parcelle et abords :

L'entretien intérieur et extérieur des locaux est assuré par la société Altalys propreté tous les jours de la semaine.

Le débouchage du réseau d'évacuation des graisses est assuré par la société agréée **THEYS** qui bénéficie également d'un contrat de nettoyage avec la ville du Touquet Paris Plage

L'Enduro... entre Nature et sport

L'Art de recevoir & de proposer le meilleur

L'Art de bien commencer la journée



Ici, inspiration et tradition font alliance. Création et terroir marient leurs qualités. Au restaurant, l'élégance du service et le charme des lieux chaleureux sont en parfaite harmonie avec la finesse de la cuisine.

Démarrons la journée avec un petit déjeuner à l'anglaise :

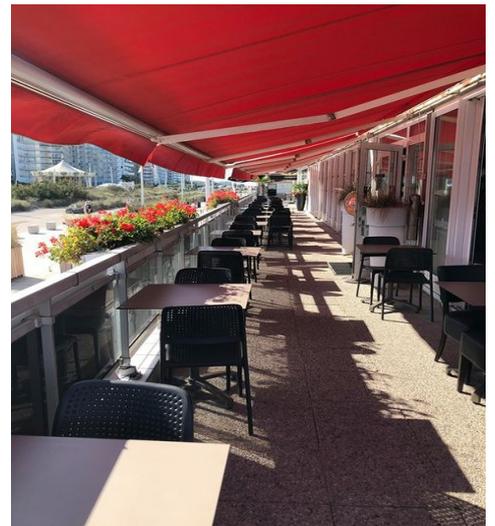
Pain frais du boulanger « Au Fournil d'Aurélien » à Etaples, Œufs au choix (omelette, au plat ou brouillés), bacon grillé, boissons chaudes ou fraîches ...

L'Art des fines saveurs

Laurent, notre Chef de Cuisine et son équipe, vous concocte des plats de saison élaborés dans nos cuisines à partir de produits frais et de saison.

En terrasse ou bien au chaud, laissez-vous guider par les menus « maison ».

Quand arrive l'heure du déjeuner, la carte en offre pour tous les goûts : viandes ou poissons en passant par les burgers, les salades ou les plats végétariens. Même les enfants y trouvent leur bonheur !!



Du côté des boissons tout le monde y trouve son compte : de la bière pression aux cocktails. Pour rester enraciné dans ses racines, le patron vous propose des bières de grande majorité belges ou des Flandres : Anosteke blonde, Tripel Lefort ou la 3 monts saison blonde, fruitée et désaltérante.

Avec plus de 30 vins proposés (blanc, rouge ou rosé) au verre, en pichet ou en bouteille, une cave plutôt traditionnelle met en avant de belles bouteilles faisant ainsi honneur aux vignobles français « nous avons l'art de mettre toutes nos belles régions dans vos verres ». Une cave exceptionnelle pour des moments inoubliables et bien sur **gloire au Champagne, de MOËT & CHANDON à RUINART en passant par BILLECART-SALMON, venez-les dégustez à toute heure de la journée.**



L'Art de vous réunir

L'Enduro a été imaginé comme un lieu d'échange et de convivialité autour d'une table à deux, à quatre ou à douze, pour un repas en amoureux, en famille ou pour des événements plus festifs. Tout s'y prête ... les tables discutent entre elles, sympathisent et se rejoignent parfois...

L'Art de vous recevoir à toute heure de la journée

Passée l'heure du déjeuner, l'Enduro continue de vous accueillir pour son « salon de thé » et vous propose ses desserts divers et variés, ses crêpes maison et gaufres et même des glaces du Maître Artisan Glacier Van den Castele le tout accompagné d'un bon café ou d'un réconfortant chocolat chaud

Le restaurant est ouvert tous les jours de 10h00 à 18h00 et le samedi jusque 22h00 offrant à notre clientèle une large gamme de services : petits déjeuners / déjeuners / pause gourmande / dîner le samedi

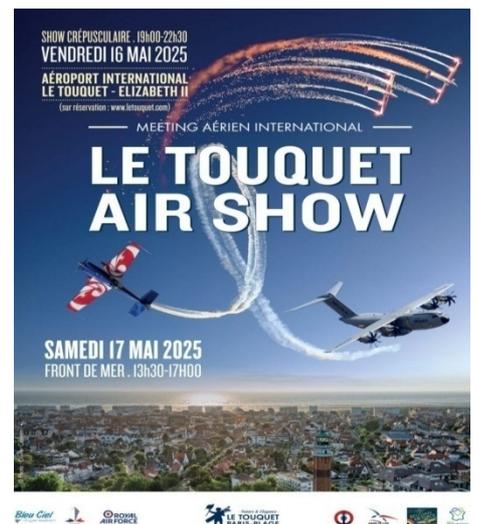
L'Art de tous vous recevoir

A l'écoute de vos animaux à quatre pattes, nous leurs réservons une gamelle d'eau fraîche et propre

L'Art de vous accueillir pour tous les événements / animation

Le Touquet est connu pour ses nombreuses animations toute l'année mais également ses événements mythiques qui permettent de rendre la station animée.

Comme par exemple :



- ✓ L'Enduropale du Touquet
- ✓ Le salon du vin au féminin
- ✓ Le Rallye automobile du Touquet
- ✓ Le meeting show aérien
- ✓ La fête de la musique
- ✓ Le feu d'artifice du 14 juillet, 15 août, du marché de Noël
- ✓ Les concours hýpiques
- ✓ les tournois de golf
- ✓ le rassemblement de voitures anciennes
- ✓ le marché de Noël

Nos Atouts

- **Notre emplacement**

- ✓ Situé sur la promenade de la plage offrant une vue mer
- ✓ A deux pas du mini-golf et du centre-ville, donc proche des commerces
- ✓ A proximité de la Thalasso pour votre remise en forme ou vos soins
- ✓ A proximité du Palais des congrès avant vos soirées théâtre, ou expositions
- ✓ A proximité de l'hippodrome et de l'Aéroport international Elisabeth II



- **Nos terrasses ombragées**

Bénéficiez de nos terrasses ombragées dès l'arrivée des beaux jours ou même pour les grands événements tels que l'Enduropale du Touquet et le meeting aérien international « Le Touquet Air Show ».

- **Un Parking à proximité pour notre clientèle**

Plus de soucis de stationnement, le restaurant est entouré de nombreux parkings comme le Saint Jean II

- **Nos plats et suggestions : QUE DU BONHEUR... c'est bon, c'est frais, c'est fait maison...**

Les classiques :



- Le vol au vent de volaille de Licques
- La fameuse Carbonade Flamande de notre chef Laurent, le Dunkerquois
- Nos frites fraîches de chez Cinq Gé cuites au gras de bœuf avec notre mayonnaise maison
- Les burgers (du traditionnel au royal en passant par la crème de Maroilles) avec le steak de chez Mondial Viande
- La fameuse Côte à l'os grillée de chez Pruvost Leroy ... 500gr de pure tendresse
- Notre ribs de porc mariné sauce Barbecue de chez « Lesage Prestige »

Côté mer :

- Nos moules de Bouchot avec leurs multiples sauces : marinières, crème, Maroilles, curry ou chorizo
- Les magnifiques soles meunières de chez « Martin Boulogne » ...



- Nos Saint Jacques avec leurs diverses préparations
- Les savoureuses huîtres du Parc de l'Impératrice pochées servies tièdes sauce champagne

En dessert :

- Soufflé maison flambé à la Mandarine Impériale
- Généreux Irish Coffee en trois étages
- Pavlova maison aux fruits de saison
- Crêpes maison à la bière et au rhum



GRILLE TARIFAIRE

- Annexe 1 : Proposition tarifaire (cartes du restaurant)

Critère 2 : CAPACITE PROFESSIONNELLE ET FINANCIERE : /30 points

- Annexe 2 : Compte de résultats 2022 / 2023 / 2024, garanties et attestations.

Garanties et attestations

Extrait Kbis de moins de 3 mois

Attestation d'assurance : multirisque professionnelle

Attestation bancaire de solvabilité de l'entreprise

Attestation sur l'honneur de Monsieur et Madame VANPOPERINGHE d'être en règle des obligations fiscales et sociales

Attestation URSSAF à jour des cotisations

Attestation de régularité fiscale de TVA

Critère 3 : REFERENCES DU CANDIDAT : /30 points

Laurent et Sabine VANPOPERINGHE ont repris le restaurant l'Enduro Plage il y a déjà 9 ans en janvier 2017

Mais qui sont-ils ?



Laurent est un ancien mécanicien puis chef d'équipe de 45 personnes chez Renault WORMHOUT.

Sabine est aide-comptable chez Cathelain à CASSEL de 1981 à 1985 puis propriétaire d'un salon de toilettage « Beau Ti Chien » à HAZEBROUCK, championne de France de toilettage canin en 1995 et médaille d'argent à New York en 1996.

Tout deux tiennent ensuite un bar tabac loto presse à HAZEBROUCK de 1998 à 2003 puis deviennent propriétaire du bar tabac loto presse PMU à BRAY DUNES de 2003 à 2016. Un établissement bien connu chez les locaux qui leur donnera les moyens de reprendre l'Enduro en janvier 2017.



Ils changent la décoration, la carte ainsi que le personnel redorant peu à peu l'image du restaurant qui ne faisait pas l'unanimité au sein de la station. En effet le restaurant passe d'avant dernier en 5^{ème} position sur le site « TripAdvisor » (Ci-contre l'article de presse locale). Il est même pour la troisième année consécutive classé « Tripadvisor Travellers Choice Award ».



Lors de la reprise du restaurant, Laurent et Sabine n'ont que peu d'expérience et de connaissances dans le domaine de la restauration. Pour y remédier ils enchainent les formations : H.A.C.C.P, formation « maître crêpier et cuisinier » à EMC² Rennes en 2016,...

Cependant le chemin n'est pas facile, en effet l'ancien chef du restaurant part ce qui oblige Laurent à reprendre les rennes de la cuisine. Pour y arriver, ils font appel à l'organisme « A la carte formation » qui leur permet de faire la rencontre du Chef Jérôme LE MINIER Meilleur Ouvrier de France exerçant son métier au Sénat à Paris et coach de l'équipe de France de traiteurs (élu meilleur coach du monde en 2025 lors du Syrah).



Pendant 4 ans, tous les 4 mois le chef LE MINIER nous faisait part de ses recettes durant 2 jours entiers, permettant au restaurant d'améliorer de façon significative sa carte, ses assiettes et sa façon de travailler.. Encore maintenant les recettes du chef apparaissent dans les suggestions du jour du restaurant.

Tous ces points mis bout à bout permettent aussi à notre clientèle d'être fidèle au restaurant, à nos employés qui pour certains sont là depuis le début de notre reprise et à notre cuisine.

