

**CAHIER DES CHARGES
TRAITEURS DE LA 17^{ÈME} BIENNALE D'ART CONTEMPORAIN DE LYON**

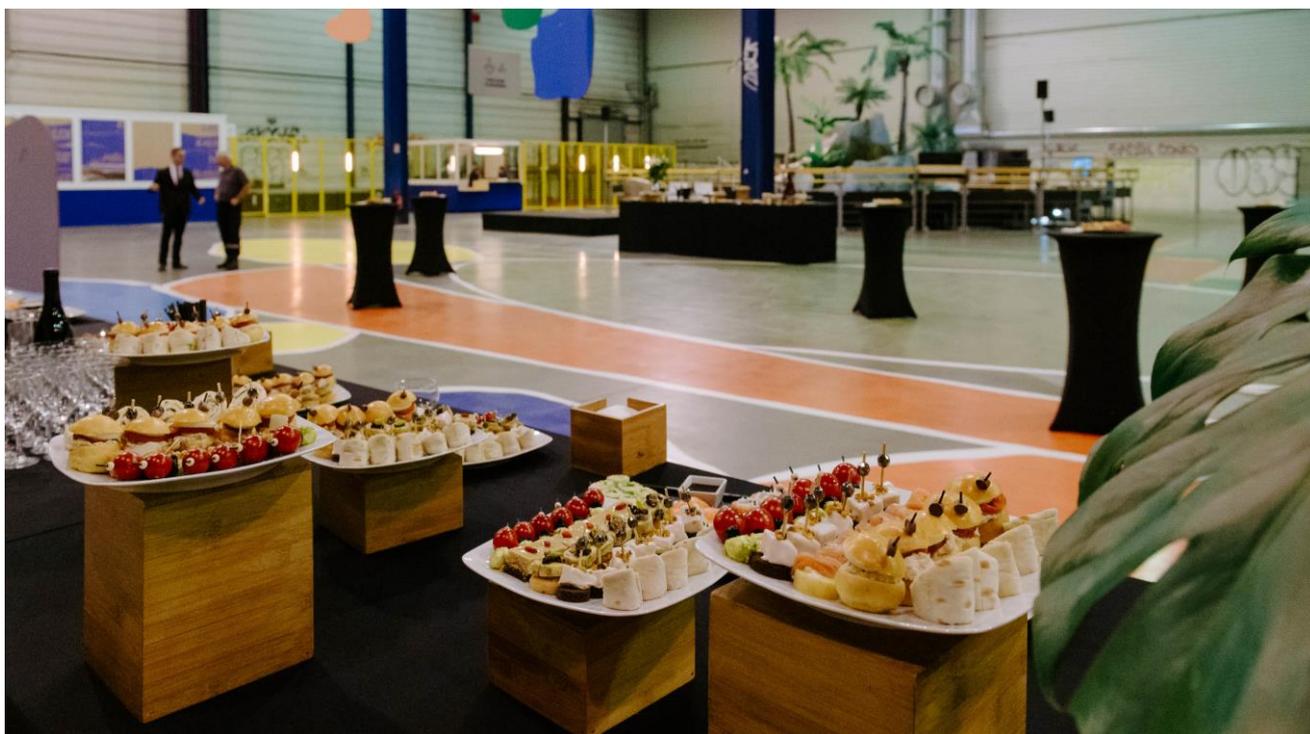
RETOUR DES CANDIDATURES - LUNDI 3 JUIN 2024 par mail à
evenementiel@labiennaledelyon.com

REPERAGE DES GRANDES LOCOS – DATE A DEFINIR

LIEUX

**LES GRANDES LOCOS, 25 TER QUAI PIERRE SEMARD - 69350 LA MULATIERE
LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE – 4 GRAND CLOITRE DU GRAND HOTEL DIEU- 69002 LYON
LE MUSEE D'ART CONTEMPORAIN, 81 QUAI CHARLES DE GAULLE – 69006 LYON**

DATES DE LA BIENNALE - DU SAMEDI 21 SEPTEMBRE 2024 AU DIMANCHE 5 JANVIER 2025



Biennale d'art contemporain 2019 soirées privées aux Usines Fagor © Blandine Soulage

PRÉAMBULE

La Biennale de Lyon **organise des événements d'entreprises (séminaires, réunions et soirées)** à l'occasion de la Biennale d'art contemporain qui se tiendra du samedi 21 septembre 2024 au dimanche 5 janvier 2025. Se déployant sur divers sites, la Biennale d'art contemporain étend ses événements d'entreprises sur trois sites principaux de l'exposition, à savoir : **les Grandes Locos (La Mulatière), la Cité de la Gastronomie (Lyon 2^{ème}) et le Musée d'Art Contemporain de Lyon (Lyon 6^{ème}).**

Les événements s'adressent aux mécènes et partenaires qui ont prioritairement accès au calendrier de réservation **et à toutes les entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes** désireuses de faire un événement à l'occasion de la Biennale d'art contemporain.

Pour la Biennale de Lyon, l'activité événementielle représente :

- **Un enjeu de fidélisation** auprès des partenaires. De fait, certaines contreparties de relations publiques sont offertes par convention comprenant les soirées d'entreprises avec mise à disposition de billets d'entrée.
- **Un enjeu commercial** puisque la Biennale de Lyon facture une prestation globale (prestation traiteur, fluides, le personnel spécifique déployé ou toute autre prestation supplémentaire...).
- **Un enjeu de responsabilité sociétale et environnementale (RSE)** : depuis 2021, a été mise en place une démarche de responsabilité sociétale et environnementale pour laquelle la Biennale de Lyon a estimé à 6.76% la part de l'alimentation dans son bilan carbone. Dans l'optique de réduire cette proportion de -2.58% d'ici 2030, nous engageons donc l'ensemble de nos parties prenantes à activer autant de leviers que possible pour réduire notre impact sur l'environnement, y compris les traiteurs de la Biennale de Lyon.

Ainsi au regard de ces enjeux, la Biennale de Lyon souhaite travailler avec des prestataires avec une grande qualité d'écoute, de réactivité et de souplesse afin de répondre au plus près aux exigences de nos partenaires et de nos clients pour lesquels nous créons des événements sur-mesure.

La Biennale de Lyon retiendra plusieurs offres de traiteurs afin de garantir le plus de choix à ses partenaires et clients.

LE CONTEXTE

✓ LES ESPACES

Les Grandes Locos

Les Grandes Locos sont le centre névralgique de la Biennale d'art contemporain où sont présentées des œuvres de la 17^{ème} biennale. Différents espaces des Grandes Locos permettent donc d'envisager plusieurs formats d'évènements selon la demande des clients de la Biennale de Lyon jusqu'à 500 personnes voire plus. Ces événements peuvent se dérouler dans les lieux suivants :

Les espaces de réception et de séminaires sont en cours d'aménagement. Des informations plus précises seront communiquées ultérieurement. Ci-dessous, les principaux espaces qui seront exploités :

- ESPACES DE RECEPTION :

- Une salle de + de 1 000 m² pour des grands formats à partir de 150 personnes. Formats cocktails debout ou dîners assis
- Un espace plus petit à proximité de l'espace restaurant pour des petits formats de cocktails (20 à 150 personnes environ)

- **ESPACE DE SEMINAIRE** : environ 100m² accueille majoritairement des événements en journée type séminaire pouvant aller jusqu'à 120 personnes. Cette salle est équipée : écran, son, wifi. Cet espace dispose d'une pièce de 13m² pouvant être dédiée à l'office.

De septembre à octobre, des soirées en extérieur peuvent être envisagées.

La Cité de la Gastronomie

- ESPACES DE RECEPTION :

- Un espace pouvant accueillir un séminaire et un cocktail debout pour 140 personnes.
- Une grande cuisine semi-professionnelle : possibilité de faire des show-cooking, ateliers, animation ou cocktails simples pour environ 50 personnes.

Le Musée d'Art Contemporain

- **Le Hall d'entrée** : cocktails possibles jusqu'à 180 personnes
- **La Mac^{Room}** : salle destinée à des ateliers, à des réunions et à des cocktails pour maximum 50 personnes. Salle équipée d'un petit frigo, deux éviers, et de plans de travail et îlot au centre pour poser des plateaux. Possibilité de rajouter des buffets.

✓ LES TYPES D'ÉVÉNEMENTS

1. Les temps forts de la Biennale

Pour ces temps forts, nous souhaitons nous associer à un traiteur qui accepterait un partenariat en nature sur une partie de la prestation. Il bénéficierait entre autres de contreparties spécifiques de visibilité liées à cet événement en fonction de la valeur de l'apport en nature.

Le vernissage (à confirmer)

Le vendredi 20 septembre (horaires à confirmer – 19h-23h) se déroule le vernissage aux Grandes Locos, en extérieur (si le temps le permet). Cette soirée réunit les artistes, des représentants des lieux culturels partenaires, des partenaires publics et privés ainsi que des professionnel·les du monde de l'art, et tous·tes celles et ceux qui ont contribué à la réalisation de la 17^{ème} édition, soit près de 2500 personnes dans une ambiance conviviale et festive. Il est attendu une proposition simple et décontractée pour cette soirée avec les boissons (softs et vins rouge et blanc).

La soirée des artistes (événement à confirmer)

En septembre (horaires à confirmer – 20h30-23h) se déroule la soirée des artistes aux Grandes Locos en extérieur (si le temps le permet). Cette soirée réunit les équipes, les artistes, les partenaires publics et privés ainsi que des professionnel·les du monde de l'art, dans l'ambiance d'un « pique-nique chic ». Il est attendu une proposition de cocktail pour cette soirée avec la boisson (softs et vins rouge et blanc).

2. Les événements privés

Les événements en journée

- Lors de réunion ou séminaire, se déroulant en matinée ou tout au long de la journée, le traiteur retenu pourra réaliser **une prestation petit-déjeuner en libre-service et/ou un cocktail déjeunatoire.**

Les événements en soirée

- **Les soirées privées** : se déroulent les soirs de semaine (hors lundi et mercredi), les soirées privées consistent en la privatisation par une entreprise qui peut accueillir jusqu'à 500 personnes jusqu'à 00h.

Pour information, le format classique d'une soirée est le suivant :

- 19h : Accueil autour d'une collation (champagne et soft accompagnés de 2 ou 3 pièces cocktail)
 - 19h30 : Allocutions
 - 19h45-20h45 : Visite commentée des espaces d'exposition
 - 21h-23h30 : Cocktail dînatoire
-
- **Les afterworks** : formule de soirée packagée, se déroulant tous les mercredis soirs (hors vacances scolaires) jusqu'à 22h, ils permettent à plusieurs entreprises de mutualiser une soirée privée. 8 à 10 entreprises maximum invitent de 10 à 25 personnes et partagent la privatisation. Autant de buffets que d'entreprises sont dressés et proposent le même cocktail.

Le programme packagé :

- 19h : Accueil autour d'une collation (champagne et soft)
- 19h15-19h30 : Allocution
- 19h30-20h30 : Visite commentée des espaces d'exposition
- 20h30-22h : Cocktail dînatoire

LA DEMANDE

PROPOSER DES PRESTATIONS TRAITEUR RÉPONDANT AUX CRITERES DE LA BIENNALE DE LYON

4 types de cocktail

1. LE COCKTAIL PRESTIGE

Classique voire gastronomique, en format déjeunatoire ou dînatoire (avec animations en option)

Compris : boissons soft, vaisselle, mobilier, nappage et décoration, service

Droit de bouchon offert

Ce cocktail ne doit pas excéder 44 € HT par personne

2. LE COCKTAIL CONVIVAL

Créatif voire bistronomique déjeunatoire ou dinatoire (avec animations en option)

Compris : boissons soft, vaisselle, mobilier, nappage et décoration, service
Droit de bouchon offert

Ce cocktail ne doit pas excéder 36 € HT par personne

3. LE COCKTAIL AFTERWORK (*voir description ci-dessus*)

Cocktail créatif et convivial, format dinatoire (1h30)

Compris : boissons soft, vaisselle, mobilier, nappage et décoration, service
Droit de bouchon offert

Ce cocktail ne doit pas excéder 32 € HT par personne

4. UN ACCUEIL CHAMPAGNE + 2 à 3 pièces

Compris : boissons soft, vaisselle, mobilier, nappage et décoration, service
Droit de bouchon offert

Ces propositions sont évidemment modulables selon les demandes de nos partenaires et clients.

La Biennale de Lyon peut être en partenariat avec des producteur·rices (ou négociant·es) de vin et de champagne, nous demandons au traiteur **de servir lors des soirées le vin et le champagne sans droit de bouchon.**

Nous vous remercions de joindre à votre proposition des visuels des produits finis ou d'animations que vous proposez.

Le mobilier

Dans l'état actuel de l'avancement de l'aménagement du lieu et de l'installation du café-restaurant de la Biennale de Lyon, nous ne sommes pas en mesure de confirmer l'intégralité du mobilier disponible.

Nous pouvons néanmoins confirmer la mise à disposition de tables pour les buffets.

La décoration des buffets

Pour la décoration des buffets, nous souhaitons un style épuré et contemporain. Dans le cadre de notre démarche RSE, les fleurs séchées et des plantes sont à privilégier.

Nous vous remercions de joindre à votre proposition des visuels des buffets décorés.

Le service

Des passages plateaux et un service boissons (point boissons) sont proposés à nos invité·es en plus des buffets en libre-service.

Nous serons attentifs au code vestimentaire de l'équipe et ouverts à la personnalisation vestimentaire (ex : tablier avec logo).

Les devis

Le nombre de participant·es peut varier par rapport à celui annoncé initialement. Nous confirmons le chiffre définitif des participant·es à J-5. Ce chiffre annoncé sera donc celui retenu pour le devis final.

✓ S'INSCRIRE DANS LA DÉMARCHE RSE DE LA BIENNALE DE LYON

D'une manière générale, toutes les initiatives vertueuses qui engagent la responsabilité sociale et environnementale seront accueillies avec beaucoup d'intérêt. Voici ci-après quelques pistes de développement concernant le volet RSE qui devra constituer l'offre.

1. Engagement pour la réduction de l'impact environnemental au sein des produits alimentaires :

- Privilégier des approvisionnements en circuit-court, à l'échelle régionale et française.
- Une offre alimentaire raisonnée ou Bio, avec des produits de saison, sans produit OGM ou ultra-transformés.
- Une démarche durable et équitable pour les produits importés (tels que le thé, les épices...).
- Une démarche de végétalisation des menus, proposition au maximum végétarienne si nécessaire favoriser les protéines animales à l'impact carbone moins élevé. Des pièces vegan doivent être intégrées.
- Eviction du bœuf et du soja
- Développement des solutions écoresponsables et anti-gaspillage alimentaire pour la gestion des invendus, en adaptant au mieux la quantité de production.

2. Engagement pour la réduction de l'impact environnemental au sein des produits emballages / contenants / couverts :

- Limiter au strict minimum les déchets en évitant les contenants et couverts à usage uniques, organiser leur tri sélectif. Ne pas utiliser d'objets plastiques et les remplacer par des objets durables et écoresponsables.
- Favoriser le réemploi de certains contenants ou recyclés, certifiés ecocert et/ou compostables.

- Faire appel à un production locale ou française quand cela est possible.

3. Engagement sociaux :

- Une attention particulière sera portée aux démarches managériales (mixité des équipes et politique RH de l'organisation, relations aux prestataires et fournisseurs, transparence des activités).

4. Bilan :

Afin d'évaluer les actions menées (estimer nos émissions et envisager des nouveaux leviers d'amélioration) dans le cadre de l'activité, il sera demandé en bilan :

- Une cartographie de l'ensemble des fournisseurs.
- Une estimation du volume de déchets produits au cours de l'activité.
- Un bilan des volumes d'achats totaux des différentes matières premières nécessaires à la réalisation des menus

Les partenariats

- Vin & champagne

Il est possible que nous ayons un partenariat vin et champagne. Nous sommes en cours de prospection. Dans le cadre des accords de partenariat, le vin, le champagne de nos partenaires seront proposées à l'occasion de tous les événements et le droit de bouchon offert.

CRITERES DE SELECTION (sur 30 points)

- ✓ **LE PRIX** - 10 points
- ✓ **LES PRODUITS** - 10 points
- ✓ **LE RESPECT DE LA DEMARCHE RSE** - 10 points

VOS CONTACTS

Service communication & développement

Tristan Mauveaux – Directeur
tmauveaux@labiennaledelyon.com

Catherine Thiébeauld – Responsable mécénat & évènementiel
cfthiebeauld@labiennaledelyon.com

Philippine Tracol – Chargée de mécénat & évènementiel
ptracol@labiennaledelyon.com

