Réunion restaurant 23/02

*Présents : J.Berger, F.Thiebault, L.Tastet, E.Mercier, C.Bruhière*

Dans le but d’avoir un interlocuteur unique pour le club, le Conseil d’Administration propose à Franck Thiebault de s’occuper des relations avec le gestionnaire du restaurant.

Une rencontre mensuelle (voir bimensuelle les premiers mois) aura lieu entre Franck et le gestionnaire pour faciliter les échanges entre la gestion du restaurant et la gestion de l’AAVE.

Suite à des précédents échanges, les grandes lignes du contrat de gestion du restaurant seront les suivantes :

* Le contrat proposé débutera le 1er avril et terminera le 31 septembre.
* Il n’y aura pas de tacite reconduction.
* Le restaurant sera loué sans la partie hébergement, qui restera géré par l’AAVE. Le matériel présent les dernières années dans la partie hébergement (congélateur), sera déplacé dans la partie restauration du bâtiment.
* Un emplacement dans l’aire d’accueil ainsi qu’une caravane appartenant au club seront proposés gracieusement au gestionnaire pendant la durée du contrat.
* Le loyer sera le suivant :
  + 250 euros en basse saison (mois d’avril, mai et septembre)
  + 500 euros en haute saison (mois de juin, juillet et aout)
* L’eau et l’électricité sont comprises dans le loyer.
* Les soirées avec extérieur seront soumises à validation du CA en haute saison.

Suite aux différents entretiens menés par le CA, la candidature de Christian Thouvenot a été retenue. Le CA l’a reçu ce jour, et lui a exposé les points du contrat mentionnés plus haut.

Christian les a accepté, et a soulevé plusieurs sujets :

* L’acquisition d’un four supplémentaire à chaleur tournante est indispensable pour organiser des évènements importants (championnats par exemple). Christian estime cet achat à 2000 euros. **Christian** doit fournir au CA un devis d’un tel four, se renseigner sur le marché de l’occasion. **Franck** fera remonter les infos au CA.
* Il faut réparer la porte du four existant, **Franck et Christian** doivent se renseigner sur les entreprises de réparation.
* La réserve dans la menuiserie doit être débarrassée pour que Christian puisse stocker des denrées non périssables.
* La licence du restaurant est, selon Christian, détenu par la mairie. Le club n’a pas connaissance de cette licence, les précédents restaurateurs avaient, à priori, la licence à leur nom. **Christian** doit se renseigner à la chambre de commerce d’Evry sur l’existence de cette licence.
* Le restaurant devra être nettoyé d’ici l’état des lieux d’entrée. **Eric** est en train de chercher une entreprise de nettoyage.

L’objectif du CA est de faire signer un contrat à Christian d’ici le 15 mars, la rédaction est en cours par **Colin et Armel.**

Le CA souhaite également organiser une réunion avec Franck, Christian, le maire de Buno et le président de l’AAVE. Le CA organisera cette réunion après les éléctions municipales et l’Assemblée Générale de l’AAVE.

Le début du contrat est prévu pour le 21 mars, avec un repas pour l’Assemblée Générale le 22.

Un état des lieux minutieux sera effectué par Franck T., Marie R. secrétaire du club et un membre du CA.