



## CONDITIONS DE PARTICIPATION

*Version 15 juin 2017*

LSFF est un festival axé sur la découverte de cuisines nouvelles. Le festival est construit comme un parcours dégustation gourmand ou le public viendra découvrir un maximum d'offres de restauration auprès de stands essentiellement mais aussi de quelques food-trucks.

Un autre objectif est de rassembler le temps d'un weekend plusieurs type de restaurateurs autour de recettes street-food simples et festives : grands chefs de la cuisine « traditionnelle », restaurateurs, étudiants prometteurs en restauration, artistes de la street-food, food truckers... LSFF veut faire le lien entre ces différents univers de la cuisine.

L'offre de restauration sera divisée sur 3 espaces :

- La grande verrière (intérieur) accueillera 15 stands
- L'esplanade (extérieur) accueillera 6 food trucks
- L'esplanade (extérieur) accueillera 3 stands barbecue
- La Boulangerie (intérieur) accueillera 8 stands « sucrés »

Les restaurateurs seront sélectionnés sur la base des éléments suivants :

- Concept global attractif : stand, visuels, cuisine devant les festivaliers, tenue vestimentaire ...
- Carte réduite avec si possible offre mono-produit,
- Tarif de la portion a 4 ou 5€TTC,
- Une attention particulière sera portée sur la générosité des portions servies.
- Capacité à servir de fortes affluences,
- Respect du cahier des charges techniques

## 1. Horaires / Montage & démontage

Le festival se déroulera sur 3 jours

- Vendredi 8 septembre de 18h à 00h
- Samedi 9 septembre de 11h à 00h
- Dimanche 10 septembre de 11h à 20h

Le montage des stands pourra commencer le jeudi 7 septembre à 10h.

Le démontage commencera le dimanche 10 septembre (jusqu' à 22h) et se terminera le lundi 11 septembre avant 14h.

**IMPORTANT** : Un démontage avant l'heure de fin officielle n'est pas autorisé.

## 2. Cahier des charges recettes & quantités

La très forte affluence de la première édition du festival qui a rassemblé 12.000 participants nous a tous surpris.

Toutes nos estimations ont été dépassées avec en moyenne 1 400 portions servies sur 3 jours par stand et des pointes pour certains à 1 000 portions / jour.

Pour répondre au mieux aux attentes du public sur cette seconde édition sur laquelle nous attendons 18 000 festivaliers, vous trouverez ci-dessous le brief à respecter concernant la participation des chefs au festival :

- Participation sur les 3 jours de préférence afin que tous les festivaliers puissent bénéficier de la même offre et éviter des déceptions.
- Prévoir un minimum de 3 personnes présentes par stand (idéalement 4 ou 5) pour cuisiner, servir et réduire les temps d'attente.
- Créer une recette originale, un plat résolument orienté Street Food : assemblage final devant le client, ingrédients de base « simples » mais travaillés avec des méthodes de cuisson favorisant les odeurs, fumées etc....
- Travailler des produits frais, de qualité et si possible issus de circuits courts
- Proposer une offre limitée idéalement mono-produit autour d'une recette signature
- Prévoir une recette facile à manger sur le pouce et si possible facile à partager.

- Prévoir des portions généreuses à 4€ ou 5€ maximum avec un grammage minimum de 80g (4€) ou 100g (5€). 2 portions doivent correspondre à un plat principal généreux.
- Prévoir un emballage du produit respectueux de l'environnement (craft, carton) et peu encombrant (nous avons dû évacuer plus de 60m3 de déchets l'an dernier...)
- Prévoir un minimum de stock pour servir jusqu'à 900 portions pour le 1er service vous permettant de gérer les éventuelles pics de consommation sans générer de rupture. Sur les services suivants, prévoir assez de quantité pour préparer et servir de 500 à 800 portions par jour. Des estimés plus précis vous seront envoyés 15 jours avant le début du festival, puis une semaine avant puis 72h avant.
- S'engager à avoir la capacité à relancer des productions pour le lendemain en cas de pic de vente
- Pas de produits présents en vente additionnelle (produits non cuisinés).
- Nous envoyer vos propositions de plats avec un descriptif général des ingrédients et méthode de préparation et visuel avant la mi-août pour validation commune.

### 3. Equipe

Il est demandé à chaque restaurateur de mettre tout en œuvre pour limiter au maximum le temps d'attente des festivaliers au stand. Outre la gestion en amont de quantités suffisantes, il est demandé à chaque stand d'être doté d'une équipe suffisante pour faire face à de fortes affluences.

### 4. Infrastructure et technique

- Electricité :
  - Dans tous les cas, merci de remplir la « fiche restaurateur » en indiquant clairement les appareils utilisés et la consommation électrique totale du stand/food-truck (voir « appel à candidature »)
  - Un raccordement électrique de 5kW par stand est prévu et compris dans le prix
  - Pour tout besoin supérieur à 5kW, une facturation de 80€HT pour 3kW additionnel sera faite.
  - Les organisateurs ne pourront pas garantir de connections pour tous les appareils électriques non annoncés à l'avance.
  - Chaque Food Truck/stand doit apporter ses rallonges et adaptateurs pour se connecter aux panneaux électriques. Il s'agit de câble d'un minimum de 30m.
  - Merci d'utiliser du matériel professionnel aux normes
  - L'organisateur ne pourra être tenu responsable en cas de coupures de courant peuvent avoir lieu pendant l'événement et ne prennent pas la responsabilité d'une éventuelle perte de ventes sur cette phase.
- Gaz :
  - Les food-trucks (extérieur) pourront opérer avec 2 bouteilles de gaz (butane ou propane) de 13kG de gaz chacune. Un espace de stockage est disponible sur site

dans la limite de 1 bouteille par food-truck. Il faudra donc prévoir un réapprovisionnement régulier. Pas de manipulation pendant la durée d'exploitation.

- Les stands situés dans la verrière ne pourront pas utiliser de gaz.

Les installations suivantes seront mises à disposition :

- Eclairage général du lieu (prévoyez la lumière pour éclairer votre propre stand/Food truck)
- Source et panneaux électrique afin de brancher votre Food Truck/stand dans la limite décrite ci-dessus.
- Une zone office située en extérieur sous des tentes barnum pour les stands/food-trucks qui en feront la demande. Pas de possibilité de cuisson sur cet espace
- Un espace couvert plus réduit pour cuissons. Cet espace sera réservé aux stands/food-trucks qui en feront la demande. Un planning de rotation sera mis en place
- Une petite plonge sera mise à disposition et a partager entre tous les restaurateurs.
- Une Zone de stockage froid (positif) sera disponible sous la forme de camions-frigo. Le cout d' utilisation de ces camions-frigo est fixé a 80€HT/m3 utilisé. Merci de nous indiquer dans la « fiche restaurateur » vos besoins en froid avec le volume estimé.
- Des solutions de froid négatif pourront être prévues sur demande.

Prévoyez de manipuler vos préparation dans des bacs fermés et faciles à transporter d' un espace à l' autre.

### **3. Ordre et nettoyage**

Chaque participant doit maintenir son Food Truck/stand propre. Un nettoyage doit être fait régulièrement, chaque stand/truck doit laisser son espace entièrement propre le dimanche soir.

**IMPORTANT:** interdiction absolue de déverser de l'huile dans les éviers, les toilettes ou les égouts sous peine d'amende.

**IMPORTANT:** une protection au sol est obligatoire pour tout les Food Truck/stands pour éviter de tacher le sol(huile, graisse, autre). En cas de dégâts, les frais seront refacturés.

### **5. Déchets**

Chaque stand doit se munir d'une poubelle pour ses propres déchets. Des containers pour les déchets des stands ainsi que les déchets des visiteurs seront mis à disposition. Prévoyez tout de même quelques poubelles à disposer devant votre stand/food-truck.

Le traitement des ordures est inclus dans le prix.

## **6. Vaisselle et couverts**

Chaque Food Truck/stand est responsable de ses fournitures et de son approvisionnement. Pour la vaisselle et les couverts, du matériel jetable peut être utilisé. Il est recommandé de choisir une option provoquant un minimum de déchet, ou de choisir une option éco responsable.

Il est recommandé de fournir des contenant permettant au public de manger debout aisément. Le choix des matières et des formes, outre l' aspect eco-responsable, devra aussi être dans l' esprit qualitatif de l' événement. Evitez par exemple les barquettes en plastique.

## **6. Hygiène**

Chaque stand est responsable de garantir une hygiène irréprochable de son équipement et de sa nourriture et doit être aux normes des exigences sanitaires. Un contrôle sanitaire aura lieu. Si le règlement n'est pas respecté, votre participation sera définitivement refusée pour toutes les prochaines éditions.

En particulier :

- Un tableau des allergènes doit être tenu à disposition des visiteurs,
- Vos menus doivent afficher la provenance de vos viandes (pays)
- Les DLC doivent être strictement respectées
- Les équipes doivent travailler avec des tenues propres

## **7. Sécurité**

Pendant les 3 jours de l'événement, une sécurité 24h/24h sera mise en place sur le site. En revanche, aucun vol au dégâts ne sera pris en charge par les organisateurs. Les stands doivent être responsables de leurs valeurs. Pour tous les stands qui comptent cuisiner sur place, il est obligatoire d'être équipé d'une couverture anti-feu (si friteuse/huile/graisse) et/ ou d'un extincteur (si feu ouvert, gaz).

## **8. Frais d'inscriptions et autres coûts**

### **a. Frais de participation**

Le prix pour un espace est de 13,5% du chiffre d'affaires hors taxes assorti d' une redevance forfaitaire de 45€ HT par jour de participation au festival (soit 13,5% +

135€ pour une participation sur les 3 jours). La redevance forfaitaire sera à payer par virement bancaire 3 jours après signature de la présente convention. Ce n'est qu'à ce moment que votre espace pour votre Food Truck/stand sera garanti. Le cas échéant, sans réception du virement, l'espace sera remis au prochain sur la liste d'attente des participants. Il n'y aura qu'un seul rappel. **La redevance variable devra être payée par transfert bancaire dans les 3 jours suivant la manifestation. Une facture d'acompte et une facture finale vous seront envoyées.**

**b. Mode d'encaissement**

Un système de paiement dématérialisé sera mis en place pendant toute la durée du festival avec des jetons. L'ensemble des ventes sur le site du festival se fera en jetons. La monnaie du festival est le « miam » dont la valeur est 2€. Le miam est sécable en 2 parties de 1€ chacune.

Vos tarifs doivent donc être multiples de 1€.

**IMPORTANT : il est strictement interdit d'encaisser par tout autre système de paiement que les jetons du festival et notamment CB, cash, tickets restaurant... Tout contrevenant se verra exclu du festival sur le champ avec une amende forfaitaire de 1000€HT**

**c. Déclaration de chiffre d'affaires**

Les redevances sont basées sur le chiffre d'affaires HT réalisé lors de l'évènement. Un formulaire de déclaration de CA vous sera remis et devra être remis aux organisateurs à la fin de chaque journée d'exploitation avec les relevés des jetons collectés dans la journée.

**d. Désistement**

Une fois inscrits, les stands/trucks s'engagent à participer. En cas de désistement, les frais d'inscription ne pourront pas être remboursés.

## 9. Stands

- Un stand ne sera mis à disposition de chaque restaurateur (à l'exception des food trucks) d'une surface de 3mx3m.
- Ce stand sera composé :
  - D'une structure qui en délimitera l'espace
  - D'un comptoir coté public.
  - D'un éclairage
  - D'un panneau indiquant le nom de votre stand
- Un visuel du stand ne vous sera communiqué quelques semaines avant l'évènement.
- Chaque restaurateur est en charge de :
  - Nappage du comptoir
  - Protection du sol pour éviter les projections de gras. Prévoir un tapis ou une moquette de minimum 3mx3m
  - Un soin tout particulier doit être apporté à la décoration de stand. Le visuel global doit être attractif. L'habillage du stand selon son identité visuelle (petits objets, fleurs, matière première...).
  - Scénarisation possible du fonds de stand.
  - Pensez à intégrer un éclairage indirect attractif
- Merci de nous indiquer dans la « fiche restaurateur » la surface idéale de votre stand son implantation et présenter un visuel de votre stand. En cas de superficie supérieure, une facturation additionnelle pourra avoir lieu.
- Chaque personnalisation de stand devra avoir été validée par l'organisateur en amont sur la base de
  - Plans
  - Photos

## 10. Assurance

Assurance pour les personnes et les dégâts matériels: Chaque stand doit avoir une assurance responsabilité civile suffisante pour le dédommagement de tiers personnes. Les teneurs de stands ne peuvent facturer aucune responsabilité contre l'organisateur. Si le festival devait être annulé pour raison extrême (catastrophe naturelle ou politique), nous ne pourrions pas accepter de réclamations et ne pourrions rembourser les frais d'inscriptions. Le festival aura lieu quelle que soit la météo.

Un justificatif d'assurance devra être remis aux organisateurs à la signature du présent contrat.

### **11. Communication et droit d'utilisation de l'image**

Tous les exposants peuvent communiquer sur l'événement par tous les médias. Il est recommandé à tous les exposants de communiquer un maximum avant l'événement, par des mailings ou autre moyens directs.

### **13. Personne de contact**

Pour toute question dirigez vous toujours vers **Emeric RICHARD & Thomas ZIMMERMANN**

**Ce règlement peut être soumis à des changements. Consultez-le régulièrement.**