

myexpo, récemment le FVS Group, exploitant de martignyexpo, récemment le CERM, organisateur de manifestations diverses, de foires et de salons (dont la Foire du Valais), créateur d'événements à travers sa filiale Les Acrobates, recherche :

## Un.e exploitant.e pour la gestion de son restaurant de martignyexpo

nommé jusqu'ici « Le Bourbon » **et pour l'organisation de services traiteurs** lors d'événements publics ou privés dans le complexe de martignyexpo

### Cahier des charges - Reprise de l'exploitation d'un restaurant

#### Missions principales

##### 1. Exploitation d'un restaurant permanent

- Le restaurant doit être ouvert au grand public au minimum tous les midis, du lundi au vendredi, hors événements se déroulant à martignyexpo ou à la Salle Bonne de Bourbon (voir le point 2).
- myexpo recherche un.e restaurateur.trice détenteur d'une patente, expérimenté.e, dynamique et accueillant.e, intégré.e au tissu local, en adéquation avec les valeurs de myexpo et se fournissant auprès des exposants de la Foire du Valais.

##### 2. Exploitation du restaurant pendant les manifestations privées ou publiques au CERM (qui nécessitent l'ouverture du restaurant)

- Le.la restaurateur.trice devra assurer l'exploitation du restaurant pendant les événements au **CERM**, en s'adaptant à chaque manifestation. L'offre devra être variée et adaptée en fonction du public, comme pour des salons ou des foires.
- Une flexibilité au niveau des horaires et une gestion adaptée du personnel seront nécessaires, en fonction des horaires des manifestations et des exigences de l'organisateur.

##### 3. Service traiteur pour événements

- Le.la restaurateur.trice devra également proposer des services traiteur sur demande de myexpo, de sa filiale Les Acrobates, ou de clients tiers (locataires de martignyexpo). Ces services peuvent inclure des cocktails, banquets, dîners de gala, etc., pour des événements de 20 à 600 personnes.
- Si l'exploitant ne souhaite pas gérer directement les services traiteur, il/elle devra **garantir une sous-traitance avec des professionnels** capables de répondre à ces besoins.

#### Autres opportunités pour l'exploitant

- **Privatisation du restaurant** pour des événements organisés par l'exploitant lui-même, sous réserve de disponibilité.
- **Organisation d'événements privés** en son nom propre, avec l'utilisation de la salle Bonne de Bourbon, sous réserve de disponibilité.

- **Utilisation de la cuisine** pour des services traiteurs externes, à condition que ces services n'entrent pas en concurrence directe avec l'exploitation de martigny**expo**.

### Fonctionnement général

- my**expo** sous-loue à l'exploitant une cuisine, du matériel, et un espace de restaurant, qui constitue le foyer de la salle Bonne de Bourbon.
- my**expo** reste le gestionnaire principal de martigny**expo** et de ses infrastructures. L'exploitant sera régulièrement informé des locations prévues et des demandes de services traiteurs ou événements nécessitant des ajustements.

### Équipement fourni

- **Cuisine** : 75 m<sup>2</sup> équipée (inventaire joint en annexe).
- **Restaurant** : Capacité de 100 places, équipé de matériel en parfait état (2023) :
  - 100 chaises
  - 25 tables carrées (70x70 cm)
  - 8 tables hautes de 80 cm Ø
- **Salle d'événements Bonne-de-Bourbon** : Capacité de 300 personnes, équipée du matériel suivant :
  - 500 chaises noires et neuves (2024)
  - 40 tables rondes (150 cm de diamètre)
  - 2 bars mobiles

### Matériel à fournir par l'exploitant

- L'exploitant devra fournir le matériel de cuisine et de service nécessaire à l'exploitation (vaisselle, verrerie, couverts, nappes, etc.).
- Il sera également responsable de la location et du raccordement de tout équipement supplémentaire non fourni.

### Assurances

- L'exploitant devra assurer son propre matériel contre l'incendie, les dégâts d'eau, etc., ainsi qu'une **assurance Responsabilité Civile professionnelle** pour le matériel loué ou confié par my**expo**.

### Profil recherché

- Fort d'une expérience avérée dans la gestion d'un restaurant et services traiteurs ; ainsi qu'au bénéfice d'une formation avec un diplôme en restauration /école hôtelière, vous avez déjà géré des événements privés et / ou publics.
- Une grande flexibilité, de même qu'une bonne implémentation dans la région seront nécessaires pour répondre aux événements diversifiés liés à my**expo**,
- Doté.e d'un esprit dynamique et entrepreneurial, vous êtes motivé.e à développer le restaurant « Le Bourbon » et de vous adapter aux imprévus et opportunités locales.

**Ce que cette opportunité vous offre :** grâce à votre expérience professionnelle et votre réseau, ce défi passionnant et varié vous donnera l'opportunité d'évoluer aux côtés d'événements culturels avec un fort ancrage local.

**Entrée en fonction :** au 1<sup>er</sup> septembre 2025

**Lieu de travail :** martigny**expo** (anciennement le CERM), Rue du Levant 91, 1920 Martigny

**Soumission de la candidature :** nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, certificats / formation & expérience professionnelle) **d'ici au 15 janvier 2025**, adressé par courriel à [rh@my-expo.ch](mailto:rh@my-expo.ch)

**Contact pour questions :** Samuel Bonvin, Directeur my**expo**, [rh@my-expo.ch](mailto:rh@my-expo.ch)