

iRio Loco!

**Appel à candidature, la Guinguette des Chefs, Festival Rio Loco 2026
Date limite de candidature : 24 avril 2026 inclus**



1. Introduction et présentation

Au cœur de la Prairie des Filtres, le Festival Rio Loco rassemble depuis 1995 un public intergénérationnel autour de programmations éclectiques, passant des musiques actuelles aux musiques du monde dans toutes ses formes : concerts, spectacle jeune public, arts visuels, DJ sets... Par sa nature, le festival a à cœur de mettre en valeur la convivialité, l'économie sociale solidaire, la diversité culturelle, la proximité et l'écoresponsabilité.

Rio Loco en 2025, c'est plus de 70 000 spectateur·rice·s qui sont venu·e·s nous rendre visite en 4 jours de festival..

Rio Loco s'offre pour sa 31ème édition (10 au 14 juin 2026) intitulée "INSULAE" un formidable terrain d'exploration en convoquant l'imaginaire de l'insularité.

La programmation de cette nouvelle édition visera à créer des ponts entre différentes cultures insulaires, et témoignera de la grande richesse artistique des musiques des îles issues des caraïbes, du Pacifique, de l'Afrique, de l'Asie de l'Est, de l'Océan Indien, de l'Europe du Nord ou de la Méditerranée.

Rio Loco c'est quatre scènes emblématiques :

- > La scène du « Pont Neuf », capacité 15 000 personnes
- > La scène « Prairie », capacité 6 000 personnes
- > La scène « Onda Mix », capacité 1 000 personnes
- > La scène « Garonne », capacité 800 à 1 000 personnes

Pour en savoir plus, découvrez l'univers Rio Loco ici : <https://rio-loco.org>

HORAIRES DU FESTIVAL

	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin	Samedi 13 juin	Dimanche 14 juin
ouverture billetterie	16h30	16h30	16h30	16h30	16h30
ouverture site	17h00	17h00	17h00	17h00	17h00
Début concerts	18h30	18h30	18h30*	18h30	18h30
Fin concerts	00h00	00h00	00h00	00h00	23h30
Site fermé	01h00	01h00	01h00	01h00	0h00

*17h30 pour les activités Jeune Public

Positionnés sur le cours Dillon, et répondant à un appel d'offre, 18 food trucks proposent aux festivaliers une offre culinaire variée type "street food".

A cela s'ajoute la Guinguette des Chefs, dispositif culinaire intégré depuis 2024 installé sur la prairie des filtres, à proximité de la scène "prairie". Elle vise à proposer une offre gastronomique de qualité, accessible, en circuit-court, créatrice et en cohérence avec l'identité du festival.

Après deux premières éditions placées sous le pilotage direct du festival avec une sélection de chefs invités, Rio Loco souhaite structurer et développer le dispositif en lançant un appel d'offres ouvert.

2. Format général attendu

- 5 chefs (1 chef différent par soir) + 1 chef pâtissier présent sur les 5 soirs (avec 1 proposition de dessert différente chaque soir)
- Quantité estimée de plats à cuisiner : 600 à 900 plats par soir, 200 à 300 desserts par soir (à préciser selon affluence et programmation)
- Prix de vente au public : 12€ le plat, 5€ le dessert (formule à 16€)

3. Attentes culinaires

La candidats devront proposer :

Pour les chefs :

- Une offre "bistronomique", qualitative, service en assiette plate + couverts.
- Des plats chauds préparés sur place.
- Une identité culinaire propre, cohérente avec l'univers artistique du festival.
- Des recettes reproductibles en volume important, sans perte de qualité.
- Une offre construite majoritairement de produits frais, idéalement locaux et en circuit court.
- Une déclinaison végétarienne obligatoire (10% d'assiette). NB : une offre 100% végétarienne est possible.
- Dans une démarche de soutien aux filières locales, le candidat s'engage à privilégier l'approvisionnement auprès du **Domaine de Candie** (partenaire du festival) pour les produits disponibles et adaptés à sa recette.

Pour le chef pâtissier :

- Une identité culinaire propre, proposant un dessert différent chaque soir en cohérence avec l'univers artistique du festival.
- Une offre construite majoritairement de produits frais et locaux. Dans cette démarche, le candidat s'engage à privilégier l'approvisionnement auprès du **Domaine de Candie** (partenaire du festival) pour les produits disponibles et adaptés à ses recettes.
- Des recettes pensées pour une livraison facile, une conservation optimale en vitrine réfrigérée et un service rapide.
- Un format adapté à une consommation "guinguette" (facile à déguster, présentation soignée en assiette ou contenant écoresponsable).
- Une capacité à produire et dresser entre 200 et 300 desserts par soir tout en garantissant une qualité constante sur les 5 jours du festival.
-

4. Engagement du festival

Le Festival s'engage à mettre à disposition un espace de travail de 8m sur 10m sur plancher (plan 2026 en annexe, plan fourni à titre indicatif, non contractuel) dans le respect des normes sanitaires, un accès à l'eau avec évacuation, une puissance électrique de 63A triphasé.

De plus, le Festival mettra à disposition le matériel suivant :

- 4 feux gaz ou électrique
- 2 planchas 2 feux
- 1 four de cuisson
- 1 étuve électrique
- 1 chambre froide avec étagère (10 pieds)
- 1 espace plonge
- 1 vitrine de présentation frigo pour les desserts
- 10 Bacs Gastro (GN 1/1, profondeur 20 cm avec couvercle)
- Le matériel de nettoyage

Si le/la candidat.e souhaite venir avec son propre matériel, il devra en référer au festival et en donner les indications techniques. Le festival se laisse le droit d'accepter ou non. Le candidat s'engage à fournir les indications techniques 1 mois avant le festival.

Enfin, le Festival s'engage à mettre à disposition :

- 1 coordinateur.ice projet.
- 1 [régisseur.se](http://regisseur.se) assurant la coordination technique et logistique de l'espace.
- 4 à 6 personnes pour la vente et le service.
- Les outils de communication dédiés au Festival pour la visibilité et l'attractivité du dispositif "Guinguette des Chefs" ainsi que des chefs retenus.

5. **Engagement du candidat**

- Le candidat s'engage à mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour garantir le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire en vigueur, obligatoires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale.
- Le candidat s'engage à respecter les horaires d'ouverture et de fermeture du Festival.
- Le candidat s'engage à respecter les horaires de livraison possibles proposés par le Festival.
- Le candidat est responsable de son équipe de réalisation et s'engage à rémunérer ses équipes et à respecter ses obligations sociales.
- En cas de sélection, le candidat s'engage à fournir des éléments de communication et l'origine des produits.
- Le candidat s'engage à ne pas sous-traiter tout ou une partie de sa réalisation pour le festival.

6. **Modalités financières**

Le Festival commande un volume défini de repas aux chefs et les revend au public, fixant librement le prix de vente. L'intégralité des recettes de la vente aux festivaliers revient au Festival.

Le Festival rémunère le candidat sur la base d'un prix forfaitaire HT par assiette commandée et produite, incluant la matière première et la main-d'œuvre.

Le Festival s'engage à acheter au restaurateur les matières premières et la prestation pour un montant de 5€ HT par assiette commandée et 3€ HT par dessert commandé (livraison comprise, volume validé 1 semaine avant le Festival)

Le candidat s'engage à dimensionner ses achats et son équipe pour assurer la totalité de la commande. En cas de rupture de stock imputable au Candidat, seules les quantités réellement livrées seront facturées.

Le Festival est seul responsable des invendus.

7. **Critères de sélection envisagés**

- Être chef dans un restaurant ou dans une pâtisserie active de la région d'Occitanie.
- Qualité et originalité de la proposition culinaire.
- Capacité opérationnelle (taille d'équipe, gestion des flux, expérience événementielle).
- Démarche écoresponsable démontrée et crédible.
- Cohérence avec l'identité du festival.
- Qualité du dossier et professionnalisme.

Le jury sera composé de :

- Mikael Lecumberry, restaurateur toulousain et membre fondateur de la Guinguette des Chefs.
- Benjamin Bölhe-Roitelet, gérant du bar "Le Nabuchodonosor" à Toulouse et membre fondateur de la Guinguette des Chefs.
- Rodolphe Lafarge, restaurateur toulousain, chef du restaurant l'Arpète.
- Fabien Lhérisson, directeur général du Festival Rio Loco et membre fondateur de la Guinguette des Chefs.
- Léo Tissier, coordinateur de la Guinguette des Chefs.

8. **Dossier attendu des candidats**

- Présentation du chef et de la structure.
- Expérience et références.
- Proposition du plat ou du dessert avec description de la recette et fiche technique simplifiée (avec quantité produite par assiette et origine des produits principaux envisagé).
- Démarche environnementale.
- Organisation RH
- Assurance RC + conformité hygiène (Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale).
- Visuel du chef et de son équipe
- Visuel du plat ou du dessert (photo ou dessin).

9. **Calendrier proposé**

- Date limite de dépôt : 24 avril 2026
- Festival Rio Loco du 10 au 14 juin 2026
- Sélection finale : 4 mai 2026