



DGAM/DIL/France – 2026 –

Paris, le 10 août 2026

Note de présentation à l'intention des soumissionnaires de l'appel d'offres travaux

A/s. Appel d'offres travaux – projet de restructuration du sous-sol de l'Hôtel du Ministre, au Quai d'Orsay (75007 PARIS).

1) Présentation du site

Le Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères poursuit la rénovation de son parc immobilier en France et à l'étranger en engageant des travaux dans ses emprises historiques. Situé dans le 7^{ème} arrondissement de Paris sur le site du Quai d'Orsay (1 rue Robert Esnault Pelterie, 75007), l'hôtel des affaires étrangères, ou Hôtel du Ministre, est un outil diplomatique majeur de la France devant pleinement rester opérationnel tant fonctionnellement que techniquement. Les sous-sols de l'Hôtel nécessitent aujourd'hui une restructuration complète afin d'y améliorer considérablement les conditions de travail, de mettre à niveau les équipements techniques et de respecter les normes d'hygiène, de sécurité et d'accessibilité.



L'Hôtel du Ministre fût construit par l'architecte Lacornée (1845 - 1854) de manière à surélever les salons de réception par rapport à la Seine. Pour ce faire, un demi sous-sol d'une surface de plus de 1500 m² a été bâti, abritant les cuisines et l'intendance depuis l'origine. Des locaux à risque sont présents dont des locaux techniques (TGBT et armoires électriques, locaux informatiques, CTA, chaufferie, etc.) et des services dédiés au fonctionnement de l'Hôtel du Ministre (cuisine, zones de stockage de mobiliers pour les maîtres d'hôtel, lingerie, argenterie, plonge, sanitaires, vestiaires, bureaux, etc.).

Le fonctionnement de ces services est permanent, 7j/7 sur une amplitude élargie (7h-23h selon programmation). La cuisine prépare quotidiennement entre 200 à 250 repas par service, alors qu'elle est aujourd'hui dimensionnée pour réaliser 150 à 180 repas par service.

Aujourd'hui, les différents états des lieux réalisés ont mis en évidence une dégradation généralisée des locaux, une vétusté avancée, certaines non-conformités d'équipements techniques et une structuration des espaces générant parfois une désorganisation des services.

2) Enjeux de l'opération

Compte tenu du caractère extrêmement sensible du site, autant sous l'aspect patrimonial que celui de la sécurité et de la confidentialité, cette opération soulève une complexité technique et de nombreuses interfaces critiques :

- La coexistence d'interventions en site occupé, en sous-sol, avec maintien d'activité, implique une coordination très fine entre corps d'état et l'élaboration d'un phasage travaux adapté à la poursuite de l'activité des services de l'Hôtel ;
- Les contraintes spécifiques liées à la confidentialité et à la sûreté du site contraignent la multiplication des intervenants (maîtrise des accès) et la diffusion des informations dans un environnement ministériel sensible ;
- Des enjeux calendaires forts à respecter afin d'éviter tout débordement et impact sur le calendrier politique ou diplomatique ;

La gestion des différentes phases de travaux et leurs imbrications constituent l'un des enjeux forts de cette opération et conditionne la réussite du projet. L'organisation d'un chantier, et les gestions des nuisances, au sein de l'Hôtel du Ministre constitue le deuxième enjeu fort sur lequel l'entreprise titulaire devra répondre.

3) Objectifs de l'opération

En raison de la nature des travaux et de leur localisation, l'opération est rendue particulièrement sensible. En effet, l'Hôtel du Ministre, outil diplomatique majeur de la France à l'international, maintiendra tout au long des travaux son activité (dont une partie dans les sous-sols). L'organisation des travaux devra donc répondre à des enjeux majeurs de sûreté, de sécurité, de coordination et de pilotage pour l'ensemble des parties prenantes. Au-delà de ces éléments, les objectifs principaux se déclinent de la manière suivante :

- Mettre en conformité au regard des exigences applicables en matière de sécurité incendie, d'hygiène alimentaire, de conditions de travail, de sécurité des personnes et d'exploitation des locaux ;
- Améliorer l'organisation fonctionnelle de la cuisine, en particulier au regard du principe de marche en avant et de la séparation des circuits propres et sales ;
- Rationaliser et hiérarchiser les flux d'approvisionnement, de denrées, de déchets, de linge, de vaisselle, de mobilier, de personnels et de maîtres d'hôtel ;
- Améliorer les conditions de travail des personnels exploitants, notamment les vestiaires, sanitaires, circulations, postes de travail, éclairage, ventilation, ergonomie et ambiances intérieures ;
- Réduire les risques d'accidents et de dysfonctionnements d'exploitation par la sécurisation des circulations, des accès, des équipements et des interfaces techniques ;
- Remettre à niveau les installations techniques existantes et créer les équipements nécessaires au bon fonctionnement des locaux réaménagés ;
- Assurer la compatibilité des travaux avec un site occupé, sensible, patrimonial et institutionnel, dont les activités doivent être maintenues pendant toute la durée de l'opération ;
- Intégrer les contraintes de phasage, de sûreté, de confidentialité, de nuisances et de continuité de service propres à l'Hôtel du Ministre.

Les travaux comprennent la restructuration complète de la cuisine professionnelle, le réaménagement des locaux annexes nécessaires au fonctionnement de l'Hôtel du Ministre (plonge, argenterie, lingerie, intendance, stockages...), la réorganisation des espaces dédiés au personnel (vestiaires, sanitaires, bureaux...), la création ou l'adaptation des locaux nécessaires au respect des principes d'hygiène et de marche en avant, les adaptations techniques jugées essentielles (plomberie, CVC, froid alimentaire, CFO-CFA...), les travaux de démolition, curage et dépose et la mise en place des installations provisoires nécessaires au maintien de l'activité (cuisine provisoire modulaire et raccordements) pendant la phase chantier.

4) Calendrier

Le calendrier prévisionnel du projet s'articule autour des jalons suivants :

- Consultation phase candidature : Août 2026 ;
- Consultation phase offre : octobre 2026 ;
- Notification du marché de travaux : Janvier 2027 ;
- OS de démarrage des travaux : Février 2027 ;
- Mise en place de la cuisine provisoire : Avril 2027 ;
- Réception des travaux : Avril 2028.