



**ÉTABLISSEMENT PUBLIC DU MUSÉE DU LOUVRE
DIRECTION FINANCIÈRE, JURIDIQUE ET DES MOYENS
Sous-direction juridique et de l'achat public
Service de la commande publique
75058 Paris Cedex 01**

Suivi opérationnel : Direction des relations extérieures et de la communication (DREC)
75058 Paris Cedex 01

MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES

PROCÉDURE ADAPTÉE RESTREINTE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

**2026-106M
PRODUCTION DU « GRAND DÎNER DU LOUVRE » 2027**

*Marché public de services sociaux et autres services spécifiques passé selon une procédure adaptée restreinte
en application des articles R.2123-1 3°, R.2123-4 à R.2123-6 et R.2142-15 à R.2142-18 du Code de la commande
publique*

ARTICLE 1 – CONTEXTE DE LA CONSULTATION

1.1. Le musée du Louvre

Le Louvre, à la fois musée, palais et jardin, est une institution culturelle unique au monde qui rassemble dans ses collections plus de cinq cent mille œuvres réparties dans neuf départements de conservation et qui accueille plus de huit millions de visiteurs chaque année. Palais des rois, devenu musée de la Nation en 1793, le Louvre est tout autant un musée à vocation universelle ancré dans les enjeux de son temps, qu'un lieu patrimonial, témoin de l'histoire nationale dont l'envergure et l'éblouissante architecture font le récit. Représentant un quart du premier arrondissement de Paris, le Domaine National du Louvre et des Tuileries s'ouvre sur sa partie occidentale par le jardin des Tuileries, plus grand espace vert de la capitale, accueillant 14 millions de promeneurs chaque année. Il se termine sur sa partie orientale par les majestueuses Cour Carrée et Colonnade Perrault.

Conformément au décret n°92-1338 du 22 décembre 1992 modifié, le musée du Louvre a notamment pour mission de conserver, protéger, restaurer pour le compte de l'Etat et présenter au public les œuvres des collections inscrites sur les inventaires du musée national du Louvre et du musée national Eugène Delacroix dont il a la garde, ainsi que de conserver, protéger, restaurer et présenter au public, dans les conditions prévues par les conventions qui les régissent, les œuvres déposées dans le jardin des Tuileries.

1.2. Le Grand Dîner du Louvre

Le Grand Dîner du Louvre est un événement d'exception organisé à des fins de levée de fonds au profit du musée. Il rassemble des donateurs, mécènes, personnalités du monde de la culture, partenaires privés et publics, autour d'une expérience artistique et gastronomique unique au cœur du musée.

Les éditions précédentes

Depuis deux éditions, le musée du Louvre organise une version ambitieuse du Grand Dîner du Louvre, qui a marqué un tournant dans l'histoire de cet événement philanthropique.

En 2025, en lien avec l'exposition « *Louvre Couture. Objets d'art, objets de mode* », ce dîner de gala a permis de réunir plus de 380 invités dans la Cour Marly.

En 2026, en lien avec les collections des chefs d'œuvre de l'aile Denon dans une thématique « *Le Louvre, la nuit* » ce dîner de gala a permis de réunir plus de 330 invités dans la galerie Daru.

Ce rendez-vous, inscrit au calendrier officiel de la *Fashion Week* parisienne, est soutenu par Visa Infinite, partenaire fondateur. Les fonds recueillis sont destinés à soutenir les activités culturelles, scientifiques et éducatives du musée.

Les éléments constitutifs de cette soirée d'exception sont :

- Une entrée scénarisée avec photocall avant l'entrée dans les collections du musée
- Une visite privée d'une exposition temporaire ou d'une partie des collections du musée
- Un cocktail apéritif avant l'accès à la salle du dîner
- Un dîner signé par un chef étoilé
- Une séquence artistique marquant la fin du dîner ou un moment durant le dîner
- Une forte présence de personnalités issues des mondes de la mode, du luxe, de l'art, du cinéma et de la musique, venues soutenir l'institution.

Chaque année le musée du Louvre bénéficie du soutien de nombreux mécènes et partenaires de renom.

Concept, positionnement, objectifs

Le Grand Dîner du Louvre est conçu comme un événement exclusif conjuguant excellence culturelle, exigence scénographique et expérience de haut niveau. Il s'agit de créer une soirée immersive mêlant art, patrimoine, gastronomie et arts vivants, tout en respectant les contraintes strictes liées à la conservation des œuvres et au site classé.

Les objectifs de l'événement sont les suivants :

- Lever des fonds pour soutenir les projets du musée
- Créer un moment d'exception au sein d'un lieu iconique, événement annuel de référence dans le paysage philanthropique et culturel français
- Fédérer les mécènes et consolider la dynamique de soutien privé
- Renforcer l'image de marque du musée auprès des partenaires et du grand public

Cibles identifiées

L'événement s'adresse principalement aux :

- Mécènes et donateurs du Louvre
- Personnalités et leaders d'influence du monde de l'art, de la culture et du luxe
- Représentants d'entreprises engagées dans le mécénat
- Personnalités publiques et diplomatiques
- Relations stratégiques du musée

Dates et horaires

L'événement se déroulera le mardi 2 mars 2027 en soirée. A titre indicatif, les horaires envisagés sont les suivants :

19h00 : arrivée des invités et cocktail d'accueil
19h00-20h30 : déambulation scénarisée dans les collections du Département des objets d'art, à l'occasion de la présentation exceptionnelle de l'exposition temporaire « L'Objet », en collaboration avec le Centre Pompidou *
20h30 : dîner assis
22h30 : animation artistique de fin de soirée
Minuit : fin estimée de l'événement

Le calendrier global inclura également des phases de montage et de démontage, à planifier en concertation avec les équipes techniques du musée.

*Dans le cadre de l'exposition temporaire « L'Objet », le Louvre invite le Centre Pompidou à présenter ses collections d'œuvres d'art et de design dans son département des objets d'art. Un ensemble remarquable de peintures, de tapisseries et de pièces de design y tissera un dialogue intime avec les collections historiques du musée. Cette présentation mettra en lumière les liens forts qu'entretiennent les arts décoratifs avec la création moderne et contemporaine, des Surréalistes au Pop Art. Le fil rouge retenu est celui de l'Objet, de la place de l'objet, comme grammaire ou vocabulaire, l'objet dans la création moderne et contemporaine, en écho au concept même d'objet d'art.

Budget alloué à l'événement

Le budget alloué à l'événement est de 1 100 000 € HT.

ARTICLE 2 – OBJET DE LA CONSULTATION

Dans le cadre de l'organisation du **Grand Dîner du Louvre 2027**, l'Établissement Public du musée du Louvre (EPML) souhaite confier à un prestataire unique une mission globale pour **la conception, la production et la coordination générale de l'événement**.

La **conception** s'entend comme les prestations intellectuelles visant à définir et formaliser le projet événementiel, à en préciser l'intention, la direction artistique et les partis pris scénographiques, ainsi qu'à traduire ces choix en éléments opérationnels.

La **production** de l'événement recouvre la **mise en œuvre opérationnelle** des différentes prestations de décor, lumières, sonorisation, logistique, restauration, arts de la table, accueil et sécurité, ainsi que la coordination des différentes actions à conduire et des différents prestataires intervenants, ainsi que le pilotage du bon enchaînement des opérations jusqu'à la réalisation complète des prestations.

La **coordination générale** en relation avec l'EPML concernera les différents prestataires impliqués, en particulier le prestataire de régie de l'événement. Il est précisé que la prestation de régie de site ne fait pas partie des missions confiées au prestataire choisi pour l'organisation du Grand Dîner du Louvre. L'EPML choisira le prestataire de régie de l'événement qu'il mettra en relation avec le prestataire choisi pour la conception, la production et la coordination de l'événement.

Plus précisément, le prestataire choisi aura en charge les missions de :

- Définition du concept et de la scénographie de l'événement
- Gestion des intervenants et artistes le cas échéant
- Recherche et contractualisation avec des prestataires
- Location du matériel et aménagement du lieu de la manifestation (matériel événementiel, etc.)
- Livraison et manutention des prestataires choisis en relation avec les équipes de l'EPML (aire de livraison)
- Fabrication de supports signalétiques et de communication *in situ*
- Prestations d'accueil des invités
- Prestations de sécurité privée (agent cynophile, agents de gestion de flux de voirie, contre-cibleurs, agents de prévention et sécurité (APS) pour le contrôle Vigipirate, contrôle d'identité *via* QR code) en coordination avec les équipes de l'EPML

Le Grand Dîner du Louvre se tiendra le **mardi 2 mars 2027**, à Paris, pour environ **450 invités**. L'événement est organisé à des fins de **mécénat et de rayonnement de l'institution**, et devra refléter le plus haut niveau d'exigence en matière d'image, d'accueil, de respect du patrimoine et d'éco-responsabilité.

ARTICLE 3 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES

Le titulaire du marché aura la charge **de la conception, de la production, de la coordination et de l'exploitation complète de l'événement** ainsi que toutes les prestations complémentaires rendues indispensables par la nature et l'ampleur de cet événement.

3.1. Direction artistique et scénographie

Le prestataire assurera la **direction artistique globale de l'événement**, en cohérence avec les orientations et les valeurs du musée du Louvre, et l'ambition de rayonnement du dîner.

Il proposera un **concept scénographique exclusif pour la réception**, élégant, parfaitement intégré à l'environnement patrimonial, dans l'esprit de l'exposition exceptionnelle « L'Objet », et dans le respect des prescriptions liées au caractère patrimonial du lieu (services techniques, régie des œuvres, sécurité incendie, etc.). Ce concept devra intégrer une décoration florale à la hauteur du prestige du lieu.

L'aménagement devra inclure :

• Une zone dépose-voiture et contrôle des invitations	<u>Lieu désigné :</u> <i>Rond-point du Carrousel</i>
--	---

- Un espace d'accueil des invités : - tapis rouge ou autre scénographie d'accueil photocall, en cohérence avec le caractère de l'évènement - zones presse et interview	<u>Lieu désigné :</u> <i>Passage Richelieu avec accès direct dans les collections du musée</i>
Un cocktail apéritif d'accueil debout	<u>Lieu désigné :</u> <i>Cour Puget</i>
Une déambulation dans les collections : visite de l'exposition temporaire « L'Objet » au cœur du département des objets d'art	<u>Lieu désigné :</u> <i>Salles de l'exposition temporaire : 1^{er} étage département des objets d'art. Ailes Richelieu et Sully</i>
- Un espace dîner tables de 11 ou 12 personnes une table d'honneur de 16 personnes	<u>Lieu désigné :</u> <i>Cour Marly sur ses différents niveaux</i>
Une zone office traiteur	<u>Lieu désigné :</u> <i>Péristyle Turgot et certains espaces de la pyramide du Louvre</i>

L'ensemble de la scénographie devra prendre en compte :

- Les contraintes d'accès, de montage/démontage, de limitation des charges au sol
- L'interdiction de toute fixation ou altération des structures existantes
- La protection des œuvres et du monument historique
- Les impératifs de circulation des invités, du personnel et des secours
- la préservation du climat entre la zone dîner et la zone office avec l'installation de dispositifs adaptés (rideaux d'air chauds)

3.2. Prestation de restauration gastronomique

Le dîner sera servi **à table** et devra s'appuyer sur un **traiteur haut de gamme** associé à un chef de renom. Le prestataire devra :

- proposer une **expérience gastronomique** en trois ou quatre temps
- inclure les prestations suivantes :
 - Sélection des menus** et boissons non-alcoolisées (les boissons alcoolisées étant fournies par un partenaire de l'EPML)
 - Service à table premium**
 - Mise à disposition et gestion du personnel de salle qualifié**
 - Fourniture et mise en place de l'art de la table complet** (vaisselle, verrerie, nappage, couverts de prestige)
 - Coordination avec les horaires des discours, animations et séquences officielles éventuelles

L'ensemble du dispositif devra être adapté aux **contraintes techniques du site** (absence de cuisine fixe, nécessité de cuisines satellites ou de réchauffage/office, respect des règles sanitaires).

Il est précisé que les honoraires du chef sont plafonnés à 30 000 € HT (incluant la brigade et les frais de tasting).

3.3. Sonorisation et mise en lumière

Le prestataire devra proposer :

- Un système de sonorisation de l'espace du Dîner discret et de haute qualité
- Une mise en lumière de l'accès des invités, et plus spécifiquement du passage Richelieu et de la Cour Marly adaptée aux contraintes des espaces patrimoniaux occupés
- La coordination technique avec les différentes séquences de l'évènement (prise de parole, vidéos, etc.)

Tout le matériel devra être **invisible ou intégré discrètement** à l'architecture du musée.

3.4. Accueil, logistique VIP et gestion des invités

Le prestataire devra :

- Assurer une **gestion fluide et raffinée du parcours invité**, depuis leur arrivée jusqu'à leur départ
- Prévoir des **hôtesse qualifiées** pour l'accueil, l'orientation, le vestiaire, le placement à table
- Mettre en œuvre une **signalétique événementielle discrète** et conforme au lieu
- Assurer la **gestion des flux**, incluant des dispositifs de transport ou de navette le cas échéant

Le dimensionnement du personnel d'accueil devra être proposé dans l'offre initiale, en cohérence avec la jauge maximale, le protocole, et les contraintes du musée.

A titre informatif, une agence de relations publiques interviendra également sur l'évènement pour la gestion des invités VIP.

3.5. Sécurité, sûreté, conformité réglementaire

Le prestataire devra inscrire son intervention dans le respect du **plan de mise en sécurité du site**, pendant toutes les phases – montage, exploitation, démontage – en relation avec les équipes du musée.

Le prestataire devra prévoir un agent cynophile, des agents de gestion de flux de voirie, des contre-cibleurs, des agents de prévention et de sécurité (APS) pour le contrôle Vigipirate, ainsi que des agents dédiés au contrôle d'identité *via* QR code.

Ils viendront en renfort des équipes de surveillance de l'EPML, qui regroupent les agents d'accueil, les agents de surveillance des salles, les agents dédiés au contrôle des identités et des marchandises en aire de livraison lors des phases de montage, exploitation, démontage, ainsi que des agents de sécurité (ADS) pour le contrôle Vigipirate.

Ce dispositif de sécurité et de sûreté inclura également le respect des normes ERP, de sécurité incendie, et d'accès PMR, ainsi qu'un dossier de sécurité conforme aux prescriptions du musée et des autorités compétentes.

Le dimensionnement du personnel de sécurité et de sûreté devra être proposé dans l'offre initiale, en cohérence avec la jauge maximale, le protocole, et les contraintes du musée.

Le prestataire devra fournir l'attestation d'une assurance responsabilité civile couvrant l'évènement.

3.6. Supervision générale de l'évènement - Coordination

Le Titulaire assure la supervision générale de l'évènement par tous les moyens qu'il propose et acceptés par l'EPML. À ce titre, le Titulaire est notamment garant du respect du planning de production de l'évènement et de son niveau de qualité.

A ce titre, le titulaire devra :

- Constituer une **équipe projet dédiée** avec un **chef de projet identifié**

- Assurer la **coordination générale avec l'EPML** et les différents prestataires impliqués, en particulier le prestataire de régie de l'évènement, choisi par l'EPML
- Établir un **rétroplanning détaillé**, incluant :
 - La conception
 - Les validations (EPML, autorités)
 - Les phases logistiques
 - L'exploitation événementielle

Le prestataire rédigera et actualisera les documents techniques nécessaires à la bonne organisation de l'évènement.