

Démarches : le parcours du restaurant

Aucun diplôme n'est exigé pour ouvrir un établissement ou pour cuisiner. Mais certaines formations sont incontournables pour obtenir permis et licences.

Coup de feu au Gré des sens ce samedi soir de mi-janvier.

Depuis son ouverture, en octobre 2018, l'établissement bistronomique installé dans la petite commune de Rosult, toute proche de Saint-Amand-les-Eaux (Nord), ne désemplit pas. «Nous sommes complets chaque jour. C'est un soulagement, même si nous avons soigneusement préparé l'ouverture», raconte Virginie Hianne, 43 ans. Ancienne DRH puis consultante en RH, elle accompagne Arnaud, 45 ans, son mari cuisinier, dans cette aventure entrepreneuriale. Et, comme souvent, c'était un sacré pari. Le couple a installé son restaurant de 40 couverts dans les murs d'une ancienne brasserie. Il a investi 100 000 euros en modernisation et équipements, et loue le fonds de commerce. Arnaud, cuisinier en restauration collective dans la fonction publique, n'a pas obtenu de mise à disposition pour créer son entreprise. Il a dû démissionner. Stratégie, choix de l'emplacement, analyse

du marché et des flux, calcul des marges, communication : le couple n'a rien laissé au hasard. Et a, bien sûr, veillé à obtenir toutes les autorisations nécessaires (*lire ci-contre*).

Mise aux normes

Virginie et son mari ont suivi auprès de leur syndicat professionnel, l'UMIH (l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie), une formation à 300 euros permettant d'obtenir le visa d'exploitation d'un établissement doté d'une licence de vente d'alcool. Virginie avait auparavant participé à un stage de cinq jours organisé par la chambre de commerce et d'industrie (CCI) sur les fondamentaux de l'ouverture et de la gestion d'une entreprise (70 euros), ainsi qu'à celui, obligatoire, portant sur l'hygiène alimentaire (300 euros également). Enfin, pour leur activité d'accueil de séminaires, qu'ils ont logée à l'étage du restaurant, les normes ERP (établissements recevant du public) les ont contraints à faire

construire un escalier extérieur. Dans les Hauts-de-Seine, Romain et Helena (voir encadré) n'ont pas eu cette obligation. «Les locaux étaient aux normes de sécurité : ils étaient dotés d'une extraction suffisante, d'accès pour les handicapés et d'une cuisine carrelée.» Le couple s'est donc concentré sur la recherche de l'emplacement. «Pendant plusieurs années, j'ai été responsable d'un restaurant dans le quartier que nous avons choisi, à Montrouge, explique le mari. Je souhaitais capitaliser sur ma connaissance de la clientèle locale et sur les liens personnels que j'avais noués.»

Etudes de marché

«Le plan d'actions en amont de l'ouverture est un travail titanesque, reprend Virginie Hiane. Nous avons choisi de nous faire aider par une consultante en restauration.» C'est Sandra Rolland, du cabinet Cook & Sol, un des coachs reconnus en France dans ce domaine, qui a accompagné le couple dans la phase préparatoire sur les volets liés à la stratégie, au marché, au calcul des marges, à la communication et à l'administration. «Les porteurs de projet n'ont pas souvent le réflexe de faire appel à un expert en amont de l'ouverture, mais c'est souvent utile, plaide-t-elle. Après le démarrage, ils auront la tête dans le guidon, impossible de revoir le projet.» La durée de l'accompagnement dépend du projet (Virginie et Arnaud en ont bénéficié pendant cinq jours); quant au tarif, prévoyez environ

1 000 euros par jour. «A minima, deux formations sont obligatoires, résume Françoise Merloz, responsable des programmes Entrepreneurs de l'école Ferrandi, à Paris : celle de trois jours qui conduit à l'obtention du permis d'exploitation et celle de deux jours en hygiène alimentaire et restauration. Hormis cette dernière, la législation n'impose pas une formation pour cuisiner, sauf en boulangerie et pâtisserie. L'école, liée à la CCI de Paris, propose aussi une formation certifiante de trois mois (9 450 euros HT) abordant les études de marché et d'emplacement, l'estimation de chiffre d'affaires, le recrutement et le management, l'aménagement des locaux d'accueil et techniques, etc. La partie administrative n'est donc généralement pas la plus

complexe, avec ses obligations bien identifiées. Mais les démarches peuvent prendre plus de temps que prévu. Ce sont du public (ERP) qui ont failli retarder le démarrage de La Démocratie, le restaurant parisien (cuisine française) d'Aurélien Wenger, un entrepreneur immobilier. Installé boulevard Raspail, il a ouvert en décembre dernier dans une ancienne boutique de vêtements. Mais le nouveau propriétaire a dû faire preuve de patience et de déboullie pour obtenir l'autorisation d'ouvrir. «Je n'ai pas reçu de réponse satisfaisante de la préfecture sur la norme ERP. L'incertitude a duré deux semaines», explique-t-il. Et il n'a pu la lever qu'en effectuant lui-même des recherches administratives. Comme quoi, pour ouvrir un restaurant, il faut se retrousser les manches. ✦

➔ Par Guillaume Le Nagard

LA "TO-DO LIST" ADMINISTRATIVE

1 Permis d'exploitation.

Formation obligatoire auprès d'un organisme agréé : centres de formation liés aux CCI, aux chambres des métiers, des syndicats professionnels, etc. Trois jours (entre 250 et 300 €) pour les nouveaux exploitants, une journée pour les professionnels justifiant de dix ans au moins d'expérience. Permis valable dix ans (Cerfa n° 14407*3). Cas d'exclusion possibles pour certains crimes et délits antérieurs.

2 Vente d'alcool.

Le permis d'exploitation permet d'obtenir la licence pour vendre de l'alcool. Pour un restaurant, deux

licences sont possibles : la licence «restaurant» pour servir tous les alcools autorisés en France, et la «petite licence restaurant» pour le vin, la bière, le cidre et les vins doux naturels.

3 Hygiène alimentaire.

Il faut déclarer votre établissement auprès des services vétérinaires de la préfecture. L'un des employés au moins devra avoir suivi une formation à l'hygiène alimentaire. Deux jours, entre 250 et 300 €.

4 Déclaration administrative d'ouverture.

Auprès de la mairie ou, à Paris, de la préfecture

de police, quinze jours avant l'ouverture de l'établissement (Cerfa n° 1542*05, remise d'un récépissé Cerfa n° 1543*05). Vérifiez les horaires autorisés sur le territoire de la commune.

5 Information consommateurs.

Respectez la norme européenne INCO sur l'étiquetage des composants alimentaires et des allergènes.

6 Titres-restaurants.

Pour que votre établissement puisse les encaisser, enregistrez-vous auprès de la Centrale de règlement des titres. (cf.asso.fr)