



## Ouvrir un bar à vin, un bar à bière ou à tapas

**Comment ouvrir un bar à vin, un bar à bière ou un bar à tapas ? Comment devenir caviste ? Quelle rentabilité espérer ? Quelle licence de vente d'alcool ? Quel statut juridique ? WikiCrea vous dit tout.**

Un bar à vin ou à bière est un lieu de convivialité le plus souvent situé en centre-ville et qui propose la dégustation et la découverte d'un panel de vins ou de bières.

### Il faut distinguer plusieurs types de lieux :

- **les bars à vin** qui proposent la dégustation au verre et la vente de bouteilles à emporter, voire de la petite restauration,
- **les bars à bière** : c'est un type d'établissement tendance qui se développe sur le même modèle que les bars à vin,
- **les caves à vin** : ce sont des commerces de vente de vin. La cave à vin est tenue par un indépendant, un grossiste en vin ou par un producteur vigneron,
- **les bars à tapas** : les tapas sont des petits plats à grignoter servis en complément de vin ou de bière.

Toutes ces activités sont de **nature commerciale** et ne nécessitent aucun diplôme particulier ; l'inscription se fera auprès de la Chambre de Commerce et d'industrie. Toutefois, en cas de vente de plats à emporter, l'activité aura une double nature commerciale et **artisanale** ; à noter qu'il n'est plus obligatoire d'effectuer le **stage de préparation à l'installation** (Chambre des Métiers).

Dans tous les cas, il faudra aussi respecter la **légalisation de la vente d'alcool** et celle de l'**hygiène alimentaire**, et effectuer les stages obligatoires (permis d'exploiter, hygiène dans la restauration).

A noter qu'il est possible d'ouvrir un bar à vin ou à bière en franchise. **Voici quelques exemples de réseaux de franchise :**

- Au Fût et à Mesure,
- V and B,

- Orge et Houblon,
- Vins sur 20,
- Bière à Choix,
- BiBoViNo (franchise spécialisée dans le bag in box haut de gamme).

**Voici tout ce qu'il faut savoir pour ouvrir un bar à vin, un bar à bière (ou un bar à whisky) et mettre toutes les chances de son côté.**

## **Etude de marché bar à vin / bar à bière / bar à tapas.**

On compte près de 2000 bars à vin en France, chiffre en augmentation constante et assez rapide.

Bien que la consommation de vin soit en baisse constante en France, les français sont de plus en plus attentifs à la qualité des vins et sont en recherche de nouvelles saveurs.

**Voici quelques-unes des principales caractéristiques et tendances de marché des bars à vin :**

- ce type d'établissement est surtout fréquenté par les urbains des grandes villes (notamment Paris, Lyon, Lille...),
- la première motivation est la recherche de **convivialité**, par exemple en after-work,
- la recherche de vins de qualité et de **nouvelles saveurs** sont aussi des motivations importantes,
- le panier moyen en bar à vin est de 25 € par personne,
- la clientèle est en voie de féminisation,
- les vins rouges représentent 55% de la consommation, les blancs 29% et les rosés 8%.

Pour réussir votre projet de bar à vin, choisissez clairement le **positionnement de votre établissement** : lieu classique et raffiné ? lieu de connaisseurs ? lieu d'échange ? lieu de découverte décomplexée ? lieu de travail ?

**En ce qui concerne le marché de la bière, il est lui aussi en pleine recomposition :**

- depuis 2015, la consommation de bière repart à la hausse après plus de 30 ans de baisse,
- la consommation se féminise,
- le nombre de **micro-brasseries** explose, qui se positionnent le plus souvent sur le local, l'artisanal, voire le **biologique**. Ces micro-brasseries privilégient la distribution en circuits courts.

## **Ouvrir un bar à vin ou une cave à vin : la réglementation et la licence d'alcool.**

Si les boissons proposées ou vendues appartiennent aux catégories 2 et 3 (vins, bière, cidre, muscat, vin de liqueur, apéritif à base de vin...), il faudra disposer d'une **licence** qui s'obtient par **déclaration en mairie** :

- petite licence restaurant pour un restaurant,
- petite licence à emporter pour la vente à emporter,
- licence III en cas de consommation sur place.

Si des alcools forts sont aussi proposés pour consommation sur place, il faudra obtenir un transfert

de **licence IV** : la législation sera beaucoup plus restrictive.

**Cliquez ici pour accéder à un tour d'horizon complet de la législation de la vente d'alcool en France** (fiscalité, licences, formation, modèles d'affiches de protection des mineurs et de répression de l'ivresse publique...).

**Les autres obligations sont les suivantes :**

- Suivre la formation « **hygiène alimentaire dans la restauration** » si des plats sont servis,
- Respecter les **normes d'hygiène**,
- Suivre la formation « **permis d'exploiter** » afin de pouvoir servir de l'alcool,
- Respecter les **normes de sécurité et d'accessibilité** relatives aux établissements recevant du public,
- L'utilisation d'**allergènes** doit être indiquée sous forme écrite, lisible et visible,
- Si vous souhaitez exploiter une **terrasse** il faudra demander une autorisation en mairie,
- En cas de diffusion de musique, il est obligatoire de payer l'adhésion à la **SACEM**.

**Voir aussi notre article : Les taux de TVA dans la restauration.**

## **Quel statut juridique pour ouvrir un bar à vin ou un bar à bière ?**

**Les statuts juridiques suivants sont possibles pour ouvrir un bar à vin, à bière, ou une cave à vin :**

- **Le statut de la micro-entreprise** (ex régime auto-entrepreneur) : c'est le statut le plus simple mais peu adapté à ce type d'activité (pas de comptabilité réelle, pas de possibilité de récupérer la TVA sur les investissements de départ),
- Le statut de l'**entreprise individuelle au réel** : c'est un statut adapté mais peu évolutif (impossibilité d'accueillir des associés futurs) et plombé par le système de paiement des cotisations sociales,
- **Le statut de la société est le plus adapté pour un bar à vin :**
  - **EURL** en cas d'associé unique,
  - **SARL** en cas de plusieurs associés,
  - **SAS** ou **SASU** si vous préférez bénéficier du statut d'assimilé-salarié,
  - cliquez sur chacun des liens ci-dessus pour accéder au détail de chaque régime juridique.

**Créez votre entreprise directement en ligne.**

WikiCréa a sélectionné **Legalstart** pour vos formalités de création en ligne. **Pourquoi Legalstart ?** Tout simplement parce qu'il s'agit de l'offre la plus complète et la moins chère du marché. **Cliquez ici pour en savoir plus et débiter vos démarches en ligne.**

## **La rentabilité d'un bar à vin ou d'une cave à vins.**

**Ouvrir un bar à vin peut être très rentable.** La marge sur les boissons et la petite restauration est souvent très bonne (coefficient 4 à 7). Mais il ne faut pas sous-estimer le poids de certains investissements ou charges :

- droits d'entrée de réseaux de franchise (si applicable),

- travaux et agencement,
- loyer (d'autant plus élevé que l'emplacement est recherché),
- dépenses de personnel (ou temps passé par le gérant...).

### **Voici quelques conseils pour tirer votre rentabilité vers le haut :**

- choisissez un positionnement et un concept clair : inspirez-vous par exemple des meilleurs réseaux de franchise,
- choisissez un bon **emplacement**, quitte à payer un loyer un peu plus élevé,
- développez la vente de produits (partie boutique),
- trouvez des moyens et des **prétextes pour amener un maximum de personnes à connaître votre lieu** : événements, soirées dégustation, intervenants, etc.
- créez un **fichier client** et utilisez-le régulièrement pour entrer en contact avec vos clients, les inviter à des événements, leur communiquer votre programmation...
- soignez l'accueil et la qualité de service pour enclencher le **bouche-à-oreilles**.

## **Un modèle de plan financier pour ouvrir un bar à vin ou à bière.**

**[Cliquez ici pour accéder à nos modèles de plan d'affaires et de plan financier pour bar à vin.](#)**

## **Les étapes pour ouvrir un bar à vin.**

**Voici les principales étapes pour ouvrir un bar à vin ou à bière :**

1. **Formez-vous** (oenologie, connaissance des bières du monde...),
2. **Trouvez votre concept** et validez-le à travers une **étude de marché**.
3. **Réalisez un plan financier**,
4. **Mobilisez les aides et les financements** pour votre démarrage,
5. **Identifiez le local ou le fonds de commerce à reprendre et signez un bail commercial**,
6. **Effectuez les travaux** et décorez les locaux,
7. **Effectuez les formations obligatoires**, notamment le **permis d'exploitation** et l'**hygiène alimentaire**,
8. **Si vous faites de la vente de plats à emporter**, vous aurez à vous immatriculer au **Registre des métiers**,
9. **Choisissez votre statut juridique et enregistrez-vous** (CCI ou CCI+Chambre des métiers),
10. **Lancez la communication et l'activité.**

Bonne chance !

**Voir aussi nos articles :**

- **Créer un coffee-shop**
- **Créer une micro-brasserie**
- **Le permis d'exploitation : une formation obligatoire pour les restaurants**
- **La formation hygiène alimentaire : pour qui est-elle obligatoire ?**