



Ouvrir un restaurant : les démarches dans le bon ordre

Quelles sont les démarches et étapes pour ouvrir un restaurant ? Comment ouvrir un restaurant et mettre toutes les chances de son côté ?

L'ouverture d'un nouveau restaurant peut sembler être une aventure intimidante. Beaucoup de paramètres sont à prendre en considération, du choix de l'**emplacement** à la recherche de financement en passant par la recherche du nom idéal, sans oublier l'achat des équipements et l'embauche du personnel...

Pour vous aider à démarrer, voici une feuille de route pour l'ouverture d'un restaurant.

Les premières démarches pour ouvrir un restaurant : le concept, l'emplacement et le nom.

Le concept de votre restaurant.

La première étape de l'ouverture d'un nouveau restaurant est de **décider quel type de lieu il sera.**

Voulez-vous ouvrir un restaurant gastronomique haut de gamme ? Ou un restaurant style années 1950 ? Avez-vous en tête un type de cuisine spécifique, comme l'italien, le français ou l'indien ? Souhaitez-vous ouvrir une brasserie ou encore mélanger différents styles ?

Vous devez définir avec soin l'**identité et le positionnement de votre restaurant**, c'est-à-dire ce qui le rendra unique aux yeux de tous. Pour cela, il est fortement conseillé de mener une étude de marché : [cliquez pour accéder à nos conseils pour la création d'un questionnaire d'étude de marché.](#)

L'emplacement.

L'emplacement peut déterminer la réussite ou l'échec de votre restaurant. Avant de vous épuiser à cause d'un **bail** trop coûteux ou d'un emplacement insuffisamment porteur, réfléchissez.

L'établissement est-il situé dans un endroit intéressant avec suffisamment de circulation et/ou de piétons ? Si le local est plutôt en retrait, y a-t-il assez de **possibilités de stationnement** ? D'autres restaurants ont-ils ouvert et fermé au même endroit ?

Lire aussi notre article : [Comment bien choisir son emplacement commercial ?](#)

Le choix du nom de votre restaurant.

La partie la plus ludique de l'ouverture d'un nouveau restaurant est probablement celle qui consiste à choisir un nom qui signifie quelque chose pour vous et pour vos futurs clients. Il peut s'agir d'un nom propre ou encore d'une expression qui reflète le thème, l'implantation ou encore l'histoire du lieu. **Voir notre article [Trouver un nom d'entreprise original et disponible.](#)**

L'étape du business plan.

Il y a **deux raisons importantes** pour lesquelles vous aurez besoin d'un business plan pour votre restaurant :

- pour apprécier le potentiel économique de votre futur établissement,
- et pour obtenir des financements.

Le manque de fonds est le premier obstacle à l'ouverture des restaurants. Bien qu'il soit difficile d'obtenir des financements en raison du taux d'échec élevé, c'est loin d'être impossible. Au-delà des banques, des modes alternatifs de financement existent : **crowdfunding**, crowdlending, crowdequity, **love money**, etc.

Si vous passez par une banque, présentez-vous bien préparé et montrez que vous avez réfléchi à aux moindres détails concernant la gestion d'un restaurant.

Voir aussi notre article : [Un modèle de business plan pour un restaurant \(Excel\).](#)

Les permis et licences.

Anticipez les démarches administratives relatives aux licences et permis, si possible plusieurs semaines à l'avance.

Cela concerne principalement :

- les licences d'alcool - voir notre article sur la **[réglementation de l'alcool](#)** et la **[formation obligatoire permis d'exploiter](#)**,
- **[la formation obligatoire hygiène alimentaire](#)**,
- les demandes d'autorisation pour l'installation de publicités ou **enseignes** (la réglementation est différente d'une ville à l'autre),
- les demandes d'autorisation pour l'exploitation de **terrasses** ou espaces extérieurs,
- les déclarations préalables et demandes d'autorisation pour **travaux de devanture**.

Aménager votre restaurant.

Il existe une règle empirique concernant l'aménagement de restaurant : **vous n'aurez jamais autant d'espace que vous le pensiez au départ**. Les plus grands espaces se rempliront rapidement surtout si vous devez équiper une cuisine, ou si vous prévoyez de créer un espace bar ou d'accueil.

Vous devrez trouver le meilleur équilibre entre esthétique, confort, aspects pratiques et rentabilité (nombre suffisant de places assises notamment).

Choisissez la bonne **identité visuelle** afin d'établir une marque forte ainsi qu'une ambiance accueillante pour vos clients.

Toutes les informations de cet article sont issues d'interviews réalisées avec des experts de la restauration. Un bon conseil : apprenez des autres et de ceux qui savent mieux que vous ! [Byconcept](#) par exemple, propose une formation à 49 € seulement pour tout savoir avant de se lancer dans la création d'un restaurant.

Menus, équipement et personnel.

Un bon menu de restaurant doit être descriptif et facile à lire ; **il doit être clair et épuré**. Il est préférable d'utiliser une police de caractères qui sorte de l'ordinaire et du papier de haute qualité.

En ce qui concerne l'équipement et le mobilier, n'hésitez pas à vous tourner vers le marché de l'occasion, mais entourez-vous de personnes expérimentées pour éviter les arnaques.

Enfin, prenez de l'avance pour vos recrutements. Trouver les bonnes personnes sera en effet essentiel pour votre pérennité. Activez votre réseau et privilégiez le personnel expérimenté. Si vous recrutez un cuisinier, n'hésitez pas à mettre les candidats à l'épreuve et à tester leurs plats...

Statut juridique, rentabilité et modèle économique de votre restaurant.

Pour continuer la lecture, accédez à notre article [Ouvrir un restaurant : étapes, statuts et normes à respecter](#).

Créez votre entreprise directement en ligne.

WikiCréa a sélectionné **Legalstart** pour vos formalités juridiques 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](#).

Des documents Excel pour gérer votre entreprise (gratuit).

WikiCréa a mis au point des outils Excel bien utiles pour gérer une petite entreprise :

- un [plan financier](#), facile à compléter,
- un [facturier](#) pour devis et factures : [cliquez ici pour y accéder](#),

- un **suivi de trésorerie** : [cliquez ici pour y accéder](#),
- un modèle de **suivi des recettes et des dépenses**, **obligatoire en micro-entreprise** : [cliquez ici pour y accéder](#).