



Comment ouvrir un restaurant ?

publié le **05/12/2013**, vu **3242 fois**, Auteur : [Murielle Cahen](#)

Ouvrir une activité de restauration ou de vente à emporter constitue un véritable parcours du combattant et ne s'improvise pas. En effet, ces activités étant réglementées, il convient de respecter de nombreuses règles tant juridiques, comptables que financières et d'accomplir certaines formalités préalables. Cependant, la réglementation n'impose pas jusqu'à présent une expérience, une qualification ou un diplôme spécifique. Il est donc possible de se lancer dans cette aventure (presque) en toute liberté.

Changer de vie, changer de métier : 63% des français se disent prêts à tout abandonner pour une reconversion. Et l'une des pistes qui attirent le plus de vocation est la restauration. On peut facilement imaginer que les émissions de télévision (Top Chef, Master Chef, un diner presque parfait...) y sont pour beaucoup mais le métier reste néanmoins difficile, rude. Pourtant, chaque année, ils sont de plus en plus nombreux à franchir le cap. Mais la transition n'est pas sans risque : au cours de la première année d'exercice, un restaurant peut fermer à n'importe quel moment. Afin de ne pas avoir de mauvaises surprises, il est essentiel de s'entourer de conseils de professionnels. La partie business plan et marketing ne sont pas à négliger. D'un point de vu comptable, il faudra également évaluer le fonds de commerce par un diagnostic approfondi de l'activité, des éléments commerciaux, comptables, financiers, techniques et humains. D'un point de vu juridique, de nombreuses obligations doivent être respectées. En effet, il est nécessaire de faire étudier le bail du local, de qualifier juridiquement l'acte par lequel vous allez acquérir le restaurant (seul droit au bail ou acquisition du fonds de commerce également), et de faire établir les actes d'acquisition (promesse, acte définitif et peut-être nouveau bail). De plus, il convient de bien choisir le statut juridique pour exercer l'activité de restauration (entreprise individuelle, SARL, EURL...) Il faut également vérifier la disponibilité de l'enseigne que vous souhaitez adopter et le cas échéant, procéder à un dépôt de marque auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI). Par ailleurs, l'activité étant réglementée, la vente de boisson ne peut pas s'effectuer sans l'obtention d'une licence de débit. Il faudra ainsi faire les démarches aux fins d'obtention de cette licence. Enfin, un certain nombre de règles sont à respecter notamment concernant la sécurité, l'hygiène, la terrasse et la musique.

I- Les formalités préalables à l'ouverture d'un restaurant

A) L'acquisition du local

L'acquisition d'un local commercial peut revêtir deux formes : l'acquisition d'un droit au bail ou l'acquisition d'un fonds de commerce. Le droit au bail est l'acte par lequel vous devenez acquéreur du seul bail tandis que l'acquisition du fonds de commerce est acte par lequel vous vous portez acquéreur de l'ensemble des éléments corporels (matériel, outillage) et incorporels (clientèle, bail, enseigne) d'un restaurant. Dans ce cas, les salariés qui sont attachés au fonds de commerce sont également transférés avec le fonds.

En ce qui concerne le droit au bail, cette acquisition permet de poursuivre l'exécution du bail conclu entre le précédent occupant et le propriétaire, dans des conditions similaires et pour la

durée restant à courir. En ce qui concerne l'acquisition du fonds de commerce de restauration, l'acte de cession est soumis à des mentions obligatoires, à des formalités d'enregistrement et de publicité et au paiement de droits de mutation. La cession comprend les éléments incorporels et corporels mais ne comprend pas les créances et les dettes, les contrats (sauf ceux obligatoirement transmissibles), les immeubles et les documents comptables (à la disposition de l'acquéreur pendant 3 ans). La vente peut porter sur une partie seulement de ces éléments mais la clientèle ne peut pas en être exclue. Le stock de marchandises n'entre pas quant à lui dans la valeur du fonds de commerce car il est assujéti à la TVA et fait l'objet d'un règlement séparé. L'acte de vente doit comporter l'état des privilèges et nantissements grevant le fonds, les chiffres d'affaires et résultats des trois dernières années, les conditions essentielles du bail commercial et son historique, et le nom du cédant. L'acquéreur doit publier un avis de l'acte de vente enregistré dans un journal d'annonces légales, ainsi qu'au BODACC.

B) La constitution d'une structure aux fins d'exploitation de l'activité de restauration

Il vous faut ainsi décider du statut juridique de votre restaurant. Suivant le nombre d'associés et les modalités de fonctionnement que vous souhaitez adopter, vous avez plusieurs possibilités : EURL ou SASU en cas d'associé unique ou SARL ou SAS en cas de pluralité d'associés. Chaque type de société a ses propres caractéristiques et le choix de l'une ou l'autre forme d'exploitation ne peut se faire qu'au cas par cas. Souvent, ce choix dépendra des possibilités financières de chacun. Quel que soit le statut juridique adopté, les statuts devront être enregistrés auprès des services compétents des impôts et déposés au greffe pour l'immatriculation de la société.

De plus, de par son activité de restauration, il sera nécessaire d'obtenir une licence de débit de boissons au nom du gérant ou du président, suivant la forme sociale. Toute personne ayant l'intention d'ouvrir un restaurant qui vend des boissons alcoolisées, à titre principal ou accessoire sur place ou à emporter. Les débits de boissons temporaires ne sont pas soumis à licence mais à autorisation de la mairie.

Pour obtenir une licence de débit de boissons ou de restaurant, il faut détenir un permis d'exploitation, valable 10 ans, obtenu au terme d'une formation et effectuer une déclaration préalable à la mairie ou à la préfecture de police à Paris.

II- Les obligations à respecter pendant l'exercice de l'activité de restauration

A) La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

Dans le cadre de création ou de reprise d'entreprise « traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale », le futur restaurateur doit déclarer l'ouverture de son établissement auprès de la Direction Départementale pour la Protection des Populations (DDPP). Il a un mois à partir de l'ouverture de son établissement pour faire sa déclaration d'activité. De plus, **à compter du 1er octobre 2012**, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, de la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres-services doivent disposer d'**une personne formée aux règles d'hygiène alimentaire** dans leurs effectifs (décret 2011-731 du 24 juin 2011). La personne doit être formée auprès d'un organisme déclaré au niveau régional, être titulaire de certains titres ou diplômes professionnels, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011 ou disposer d'une expérience de trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant. L'exploitant d'un restaurant ou d'un débit de boissons vendant des denrées alimentaires doit déclarer son existence, avant son ouverture, auprès des services vétérinaires de la préfecture du lieu d'installation. Il doit respecter les règles concernant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, notamment : des locaux, matériels et équipements propres ; des aménagements permettant l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel ; une alimentation suffisante en eau

potable ; un stockage et une conservation des aliments adaptés pour éviter toute détérioration ou contamination ; respect de la chaîne du froid etc. En ce qui concerne la sécurité, l'exploitant doit s'assurer que son établissement est conforme aux normes de sécurité applicables pour les établissements recevant du public (ERP).

B) Les autres obligations à respecter

Depuis 2008, une signalisation « interdiction de fumer » doit être apposée de manière apparente aux entrées des bâtiments ainsi qu'à l'intérieur. L'interdiction s'applique lorsque les lieux sont fermés et couverts même si la façade est amovible. Pour l'installation d'une terrasse, il faut demander une autorisation d'exploitation à la mairie. Il existe trois types de terrasses : la terrasse fermée, la terrasse ouverte et la contre-terrasse séparée de l'établissement par une voie piétonne. Veuillez à bien respecter les horaires d'ouverture, les périmètres définis par la mairie pour l'implantation des tables et chaises, et que la contre-terrasse ne soit pas une source de nuisances sonores. Par ailleurs, si vous souhaitez diffuser de la musique dans votre restaurant, vous devez effectuer une demande d'autorisation préalable auprès de la SACEM pour avoir l'autorisation de diffuser des œuvres musicales en public. Cette autorisation donne lieu au paiement d'une redevance. Enfin, plusieurs informations doivent être obligatoirement indiquées aux clients, sous la forme d'affichage, de panneaux ou de panonceaux, sous risque d'amende, notamment : l'affichage des prix, l'affichage de l'origine des viandes, l'affichage relative à l'interdiction de fumer etc.

Sources :

- <http://www.village-justice.com/articles/differentes-etapes-juridiques-ouverture,15187.html>
- http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/articles/2580_24_septembre_1998/ouvrirunrestaurant.html
- <http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/F22379.xhtml>
- <http://www.pole-emploi.fr/actualites/ouverture-d-un-restaurant-les-formalites-administratives-@/suarticle.jspz?id=91388>