



**LES HALLES METRO PRÉSENTENT LEUR GUIDE-CONSEIL
« TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR OUVRIR UN RESTAURANT »**

Ouvrir un restaurant est un projet ambitieux qui nécessite méthode et anticipation. Avant même l'ouverture, les futurs restaurateurs doivent faire des choix structurants : modèle d'établissement, implantation, organisation, financement... autant d'étapes décisives qui conditionnent la réussite. Avec son nouveau livre blanc « Tout ce qu'il faut savoir pour ouvrir un restaurant », les Halles METRO proposent une feuille de route complète et structurée pour accompagner les porteurs de projet à chaque étape de la création de leur établissement.

UN SECTEUR ATTRACTIF... MAIS EXIGEANT

L'ouverture d'un restaurant repose sur une succession de choix déterminants. Sans méthode, ces décisions peuvent fragiliser un projet dès ses débuts. Dans un secteur où une part importante des établissements ne dépasse pas les premières années d'activité, structurer son idée devient un enjeu majeur. A travers ce nouveau guide, les Halles METRO accompagne les futurs restaurateurs étape par étape, afin d'éviter la dispersion et de poser des bases solides dès le départ.

LES CLÉS POUR STRUCTURER SON PROJET

Conçu comme un véritable livre blanc, ce guide s'organise autour de cinq grandes étapes :

1. Développer un projet solide : clarifier ses motivations, définir un concept cohérent, identifier sa clientèle cible et choisir le bon emplacement. Le guide insiste sur l'importance de l'étude de marché et de l'analyse du contexte local pour poser des bases solides.
2. Structurer la viabilité économique : estimation du chiffre d'affaires, identification des charges et investissements, construction des outils prévisionnels (compte de résultat, plan de trésorerie, plan de financement) et analyse du prime cost : cette étape permet de valider l'équilibre économique du projet.
3. Trouver son financement : business plan, apport personnel, emprunt bancaire, financement participatif ou aides publiques (ACRE, ARE, ARCE) : le guide détaille les principales solutions pour concrétiser son projet et anticiper les besoins de trésorerie.
4. Créer son entreprise : Choix du statut juridique (EURL, SASU, SARL, SAS), immatriculation via le guichet unique, licences, respect des normes d'hygiène et assurances : les démarches administratives sont passées en revue pour sécuriser l'ouverture.



5. Lancer et piloter son activité : sélection des fournisseurs, construction de la carte, recrutement, préparation de l'ouverture et gestion quotidienne (maîtrise des coûts, gestion des stocks, développement de la visibilité) : le guide accompagne également la phase opérationnelle.

Le livre blanc « Tout ce qu'il faut savoir pour ouvrir un restaurant » est disponible en téléchargement gratuit sur le site officiel de METRO France :

<https://www.metro.fr/conseil/guide-ouvrir-restaurant>

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr