

Epicerie fine - comptoir à Paris

Fiche repreneur **R15449** postée le **17 octobre 2025**

Son profil / parcours

Age : 25 ans

Niveau d'études : BAC+5

Formation :

Master en management - ESCP (école de commerce).

Parcours professionnel :

- Nouvelle Garde – Groupe de brasseries parisiennes célébrant l'art de vivre à la française
- Chef de projet finance *(CDI, sept. 2024 – aujourd'hui)*
- Élaboration des budgets 2025 (P&L et bilans) pour l'ensemble des restaurants du groupe
- Audit et suivi des charges d'exploitation (hygiène, petit matériel, abonnements, etc.)
- Optimisation de la masse salariale et échanges réguliers avec les équipes opérationnelles
- Réalisation du menu engineering et d'un audit des ventes 2024 sur six établissements
- Formation des directeurs aux enjeux financiers du groupe
- Analyste financier & développement *(alternance, août 2023 – août 2024)*
- Déploiement et formation du groupe à la plateforme Dvore
- Participation au développement du groupe (études de faisabilité, visites de locaux, analyses de marché)
- Suivi des coûts et budgets travaux des nouvelles ouvertures
- Contrôleur de gestion & opérationnel *(stage, janv. – juin 2023)*
- Automatisation des tableaux de bord hebdomadaires et suivi des KPIs
- Réalisation d'analyses ad hoc (ventes, taux d'emprise, concurrence)
- Expérience terrain : service en salle à la Brasserie Dubillot (180 couverts/service)
- Paris Society – Groupe d'hospitalité et de restauration haut de gamme
- Contrôleur de gestion *(stage, juin – déc. 2022)*
- Élaboration des budgets 2023 pour une dizaine de restaurants (7 à 15 M€ de CA)
- Conception du menu engineering pour concilier ventes et consommations
- Automatisation de tableaux de bord financiers
- Engagements associatifs
- Trésorier – Association Vercingétorix (Le Verre Saint) *(janv. 2023 – déc. 2024)*
- Ouverture d'un bar associatif, gestion de la trésorerie et tenue comptable
- Élaboration du budget, prospection et recherche de financement
- Trésorier – Deliscep ESCP *(sept. 2020 – juin 2022)*
- Organisation d'événements culinaires et suivi du budget annuel de 5 000 €.

Compétences :

Finance & gestion,

- Élaboration et pilotage de budgets complets (P&L, bilans, prévisionnels),

- Analyse de performance : suivi des marges, KPIs, menu engineering, audit des ventes,
- Optimisation des coûts (charges, masse salariale, rentabilité opérationnelle),
- Reporting et tableaux de bord automatisés (Excel, Google Sheets, Notion),
- Gestion de la trésorerie et de la comptabilité courante (associatif et PME)

Développement & stratégie

- Études de faisabilité et analyses de marché (restauration et commerce de proximité),
- Pilotage de projets d'ouverture (suivi des travaux, coordination des équipes, budgets),
- Structuration financière de projets entrepreneuriaux (business plan, plan de financement),

Opérationnel & management

- Formation et accompagnement d'équipes sur les enjeux financiers,
- Expérience terrain en restauration : service, gestion du flux client, organisation d'équipe,
- Capacité à gérer plusieurs activités simultanément (épicerie, bar, sandwicherie).

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 50 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Epicerie fine - comptoir.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Paris (75)

Motivation pour cette reprise :

Je souhaite reprendre une entreprise pour faire perdurer une activité qui a déjà une histoire, tout en lui apportant un nouveau souffle,

La reprise me permet de combiner mes compétences financières et de gestion avec ma passion pour le terroir et les commerces de proximité,

C'est pour moi une manière concrète de donner du sens à mon parcours : préserver, faire grandir et transmettre, tout en construisant un projet durable, humain et ancré dans son territoire.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Mon expérience chez une brasserie traditionnelle.

Entreprendre en franchise / réseau : Le repreneur souhaite à priori rester indépendant