

Local en pure location pour un concept de deli américain moderne à Paris

Fiche repreneur R15484 postée le 14 novembre 2025

Son profil / parcours

Age : 33 ans

Niveau d'études : BAC+4

Formation :

J'ai étudié le business à l'école, ce qui m'a donné une base solide en gestion, en organisation et en compréhension des opérations commerciales,

Depuis toujours, je suis passionné par la gastronomie et les cultures culinaires, en particulier l'univers du sandwich et de la street food américaine,

Mes études m'ont aidé à structurer ma réflexion et à développer une approche stratégique dans mes projets,

Cette combinaison entre formation académique et passion personnelle m'a naturellement orienté vers l'envie de créer mon propre concept de restauration,

Aujourd'hui, je souhaite mettre en pratique ces connaissances en lançant un deli américain moderne à Paris.

Parcours professionnel :

J'ai commencé à travailler très jeune dans des restaurants et des sandwicheries aux États-Unis, où j'ai occupé des postes polyvalents en cuisine et en service,

J'ai ensuite continué en France, notamment en travaillant comme commis de cuisine dans un restaurant de burgers à Paris,

En parallèle, j'ai construit une carrière dans la production photo et la gestion de projets, ce qui m'a permis de développer des compétences solides en organisation, gestion d'équipe et qualité de service,

Aujourd'hui, je souhaite réunir ces deux univers — restauration et gestion — pour ouvrir mon propre sandwich shop,

C'est le moment pour moi de concrétiser cette ambition et de devenir entrepreneur dans un secteur qui me passionne depuis toujours.

Competences :

Mon expérience professionnelle m'a permis de développer des compétences clés en gestion de projet, en management d'équipe, en organisation opérationnelle et en communication,

J'ai également une forte capacité à analyser des données, optimiser des processus et gérer des budgets complexes,

Ces compétences sont essentielles pour gérer un restaurant : planification, gestion des stocks, coordination du personnel, qualité du service et maîtrise des coûts,

À cela s'ajoutent mes qualités humaines : leadership, sens du service, adaptabilité et rigueur, Ensemble, elles me permettent d'aborder la gestion d'un sandwich shop avec professionnalisme et efficacité.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 35 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Je recherche actuellement un local en pure location pour une durée d'un an renouvelable, afin de lancer un concept de deli américain moderne à Paris,

Le local doit idéalement disposer d'une extraction adaptée à la restauration rapide chaude, car le cœur du concept repose sur la préparation de sandwichs chauds et de spécialités américaines,

Une surface entre 20 et 40 m² serait parfaite, mais je reste ouvert à d'autres options si l'emplacement correspond au projet,

Je privilégie les quartiers avec un bon flux piétonnier, une mixité entre bureaux, étudiants et résidents, et un potentiel pour un service du midi et du soir,

Mon objectif est de trouver un emplacement qui permette à Deli Z de s'implanter durablement et d'offrir une vraie expérience de deli américain à la clientèle parisienne.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Paris (75)

Motivation pour cette reprise :

Depuis longtemps, j'ai envie de créer un lieu qui me ressemble et qui rassemble ce que j'aime : la cuisine simple, généreuse et faite avec soin,

En grandissant aux États-Unis, les deli faisaient partie de mon quotidien, et j'y ai découvert une manière de cuisiner et d'accueillir qui met l'accent sur la convivialité et le goût,

En vivant à Paris, j'ai vu qu'il manquait encore ce type d'adresse, à la fois authentique, accessible et axée sur des bons produits préparés sur le moment,

Mon ambition est donc de partager une cuisine que je connais bien et qui me tient vraiment à cœur, tout en l'adaptant à l'exigence et à la qualité que les Parisiens apprécient,

Plus qu'un simple restaurant, j'aimerais créer un endroit où l'on mange bien, vite, et avec plaisir — un lieu simple, honnête et chaleureux.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

J'ai travaillé trois ans chez un restaurant italien dans mon hometown aux États-Unis, où j'occupais un rôle polyvalent couvrant la cuisine, la vente, la préparation et la relation client,

Pendant mes études, j'ai été serveur pendant deux ans dans un restaurant de grillades à l'américaine, ce qui m'a appris la gestion du service, le contact client et le rythme intense de la restauration,

J'ai également travaillé un an chez une sandwicherie spécialisée, où j'ai perfectionné mes compétences en préparation et en organisation en cuisine,

À mon arrivée à Paris, j'ai travaillé six mois comme commis de cuisine chez, un restaurant de burgers, ce qui m'a familiarisé avec les normes françaises et le fonctionnement d'une cuisine

urbaine,

Toutes ces expériences m'ont donné une connaissance complète du secteur, du front-of-house au back-of-house.

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