

Bar à Vins / Tapas ou Petit Restaurant (Licence III ou IV) à Versailles ou à Saint Germain en Laye

Fiche repreneur R15512 postée le 10 décembre 2025

Son profil / parcours

Age : 57 ans

Niveau d'études : > BAC+5

Formation :

1990-1996 : Master of Science en Ingénierie Industrielle et Management (Espagne),

Formation orientée optimisation des opérations, performance industrielle et gestion de projets,

Trilingue : Espagnol, français et anglais.

Parcours professionnel :

Professionnel confirmé avec plus de 20 ans d'expérience internationale dans le secteur FMCG,

Aujourd'hui Directeur Supply Chain France & Benelux et membre de plusieurs comités de direction,

Habitué à gérer des organisations complexes, optimiser la performance opérationnelle, piloter des budgets importants et assurer la satisfaction client,

Expérience solide en gestion d'équipes, transformation, coûts et organisation,

Désormais motivé par un projet entrepreneurial familial, avec une approche sérieuse, stable et structurée.

Compétences :

Gestion d'équipe et encadrement opérationnel,

Organisation efficace du travail et des flux,

Sens du service client et relation commerciale,

Gestion de la performance, suivi des indicateurs et des coûts,

Fiabilité, rigueur administrative et respect des obligations réglementaires
Forte adaptabilité et expérience dans des environnements exigeants,

Gestion des imprévus, réactivité et orientation solutions,

Bon relationnel et aptitude à créer une dynamique positive au sein d'une équipe.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 100 000 €

Activité(s) Recherchée(s) :

Recherche la reprise d'un bar à vins, bar à tapas ou petit restaurant avec Licence III ou IV, idéalement avec terrasse et bonne visibilité,

Surface cible : 50 à 100 m² en centre-ville (Saint-Germain-en-Laye, Versailles ou communes comparables),

Projet familial solide, financement structuré et volonté de développer un concept qualitatif et durable.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Versailles (78000), Saint-Germain-en-Laye (78100)

Motivation pour cette reprise :

Je souhaite reprendre un établissement pour créer, en famille, un bar à vins & tapas chaleureux, qualitatif et durable,

Après plus de 20 ans d'expérience en direction opérationnelle, je recherche un projet entrepreneurial qui associe proximité, convivialité et excellence du service,

Je suis motivé par l'idée de développer un lieu à notre image, de valoriser l'existant et de pérenniser l'activité avec sérieux, passion et engagement.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Je n'ai pas travaillé en restauration, mais j'ai plus de 20 ans d'expérience en gestion d'équipes, organisation opérationnelle et pilotage de centres de coûts au sein de grands groupes,

Je suis rigoureux, habitué à la gestion quotidienne d'activités, au service client et à la résolution d'imprévus,

Projet familial sérieux, solide et structuré.

Eléments complémentaires :

Projet familial sérieux et bien préparé, avec un apport personnel de 100 000 €,

Nous avançons avec méthode : Notre objectif est de trouver un établissement qui corresponde réellement à notre vision,

Le calendrier est souple, simplement pour nous permettre d'organiser la transition dans les meilleures conditions, mais notre démarche est engagée et motivée,

Nous privilégions une reprise stable, respectueuse de l'existant et durable.

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