

Restaurant saisonnier d'hiver en location-gérance en France

Fiche repreneur **R15561** postée le **02 février 2026**

Son profil / parcours

Age : 36 ans

Niveau d'études : BAC+5

Formation :

MBA (Master of Business Administration) – MGIMO, Moscou, Russie : Spécialisation en gestion d'entreprise et stratégie internationale,

Ce diplôme souligne une capacité à piloter des structures complexes et à optimiser la rentabilité financière,

Licence de Droit – Université de Lille : Solide socle juridique garantissant une parfaite maîtrise des baux commerciaux, du droit du travail et de la réglementation stricte liée à l'exploitation d'un établissement de restauration.

Parcours professionnel :

Après un début de carrière dans le conseil et les relations institutionnelles entre Paris et Moscou, j'ai choisi de mettre mes compétences analytiques et stratégiques au service de ma passion familiale : la restauration,

Depuis 5 ans, j'allie rigueur opérationnelle en cuisine et expertise en gestion pour piloter des établissements performants,

Parcours Professionnel : Expert en Restauration de flux et saisonnière,

Direction Opérationnelle Multi-sites (Actuel),

Pilotage de structures emblématiques à forte affluence,

Restaurant – Barèges (Pyrénées),

Restaurant d'altitude historique | 450 couverts par jour,

Gestion de l'extrême saisonnalité et des contraintes logistiques liées à l'altitude,

Hôtellerie de plein air haut de gamme – Mesland,

Service jusqu'à 300 couverts par jour,

Mise en œuvre de standards de service haut de gamme pour une clientèle internationale,

Expériences significatives en restauration de littoral,

Maîtrise des flux estivaux importants et gestion d'établissements en front de mer.

Restaurant en front de mer – La Grande-Motte (3 ans),

Direction d'un établissement à forte visibilité en zone touristique dense,

Optimisation de la rentabilité sur des services continus et gestion d'une saisonnalité longue,

Restaurant d'un grand camping – Palavas-les-Flots (1 saison),

Gestion opérationnelle d'un des plus forts volumes d'activité de la région lors d'une saison record,

Forte capacité d'adaptation à des volumes critiques dans un environnement à haute pression.

Compétences :

Maîtrise du haut volume en environnement contraint,

Gestion d'un établissement d'altitude à Barèges,

Capacité à délivrer une prestation de qualité malgré les contraintes,

Logistiques et l'intensité des services (jusqu'à 450 couverts),

Standards de qualité haut de gamme,

Direction opérationnelle d'un site d'hôtellerie de plein air premium,

Expertise dans l'accueil d'une clientèle internationale exigeante et maintien de l'excellence opérationnelle sur de gros volumes,

Leadership & stabilité sociale,

Management d'un noyau de collaborateurs qualifiés et fidèles depuis 6 ans,

Réduction du risque de recrutement saisonnier et garantie d'une cohésion d'équipe immédiate dès l'ouverture.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 100 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Je recherche un restaurant saisonnier pour la saison d'hiver en location-gérance, avec si possible une promesse d'achat,

Idéalement, je recherche une affaire ouverte uniquement sur la saison d'hiver afin de compléter mon activité estivale, ouverte uniquement l'été,

Je recherche un restaurant avec un CA minimum de 500 000 €, avec logement pour le personnel (c'est indispensable).

Localisation(s) Recherchée(s) :

France

Motivation pour cette reprise :

Actuellement gérant d'un établissement saisonnier estival, je recherche une opportunité en location-gérance pour la saison hivernale, idéalement assortie d'une promesse d'achat,

Mon expérience en gestion de structures à fort débit m'a permis de maîtriser les enjeux critiques de notre métier : optimisation du ratio de masse salariale, gestion rigoureuse des flux clients et maintien d'une qualité de service constante sous haute pression,

Je recherche exclusivement des affaires réalisant un chiffre d'affaires minimum de 500 000 €, dimensionnées pour mon expertise opérationnelle,

Autonome, rigoureux et habitué aux rythmes intenses des saisons, je dispose des compétences nécessaires pour assurer la continuité de votre exploitation et pérenniser votre actif,

La présence d'un logement pour le personnel constitue, à mes yeux, un levier essentiel pour garantir une équipe stable et performante, prête à relever les défis de la saison.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Maîtrise du haut volume en environnement contraint : gestion d'un établissement d'altitude à Barèges,

Capacité à délivrer une prestation de qualité malgré les contraintes logistiques et l'intensité des services (jusqu'à 450 couverts),

Standards de qualité haut de gamme : direction opérationnelle d'un site d'hôtellerie de plein air premium,

Expertise dans l'accueil d'une clientèle internationale exigeante et maintien de l'excellence opérationnelle sur de gros volumes.

Leadership & stabilité sociale : management d'un noyau de collaborateurs qualifiés et fidèles depuis 6 ans,

Cet atout réduit le risque de recrutement saisonnier et assure une cohésion d'équipe immédiate dès l'ouverture de l'établissement.

Éléments complémentaires :

Recherche uniquement location gérance avec promesse d'achat (pour le moment, pas d'achat direct de fond).

Entreprendre en franchise / réseau : Le repreneur est ouvert à une reprise d'une affaire sous-enseigne