

Bar avec Licence IV en Charente Maritime ou en Charente

Fiche repreneur **R15626** postée le **05 mars 2026**

Son profil / parcours

Age : 49 ans

Niveau d'études : BAC+3

Formation :

Haccp,
Permis d'exploitation,
Comptabilité et gestion,
Technico-commercial / Délégué médical,
Hypnothérapeute.

Parcours professionnel :

Gérant pâtisserie-traiteur, département 13 – 7 ans,
Gérant bar Licence IV, département 24 – 2 ans,
Cuisinier/ serveur en ferme auberge, département 24 – 5 ans,
Barman, département 84 – 5 ans.

Compétences :

Gestion et développement d'établissement (bar Licence IV / restauration),
Relation clientèle et animation de lieux conviviaux,
Cuisine traditionnelle et tapas,
Organisation d'afterworks et soirées,
Gestion des fournisseurs et des marges,
Management d'une petite équipe.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 100 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Ancien gérant d'un bar à tapas et afterwork, je recherche un petit établissement avec Licence IV à développer,

Je suis ouvert à commencer par une période salariée afin de m'imprégner de l'activité et du

potentiel du lieu,

Projet d'exploitation familiale à deux personnes.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Charente Maritime (17), Charente (16)

Motivation pour cette reprise :

Professionnel du secteur depuis près de 20 ans national et international, ancien gérant d'un bar Licence IV et issu d'une famille de restaurateurs, je recherche aujourd'hui un petit établissement convivial à développer sur le long terme,

Mon objectif est de reprendre un lieu à taille humaine, basé sur l'accueil, l'ambiance et une offre simple (bar, tapas, afterwork),

Je privilégie une exploitation familiale et durable avec une présence forte du gérant auprès de la clientèle.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Gérant d'un bar à tapas traditionnel et afterwork,

Héritier d'un bar-tabac de village dans le Vaucluse (84) et fils de paysans exploitant une ferme-auberge en Dordogne (24),

Cuisinier de formation et très à l'aise dans la relation client.

Éléments complémentaires :

Apport personnel solide et expérience complète du métier (bar, restauration, gestion),

Ouvert à une période de transition afin de bien comprendre l'établissement et son potentiel avant reprise.

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