

## Bar, Café, Restauration rapide dans les Côtes d'Armor ou en Ille et Vilaine

Fiche repreneur **R15689** postée le **17 avril 2026**

### Son profil / parcours

---

**Age :** 31 ans

**Niveau d'études :** BAC+3

**Formation :**

Formation dans le domaine de l'immobilier avec spécialisation en financement et prêt immobilier, me permettant d'avoir une bonne maîtrise de l'analyse financière, de la gestion budgétaire, du montage de dossiers et de la relation client,

Mon conjoint, associé dans ce projet, est issu d'une formation spécialisée en restauration avec un Bac Pro commercialisation en vins et fromages, apportant une expertise complémentaire en service, conseil, gestion de l'expérience client et valorisation des produits.

**Parcours professionnel :**

Mon parcours s'est construit autour de l'immobilier et du financement de prêts immobiliers, avec une solide expérience dans l'accompagnement client, l'analyse de projets, la négociation et la gestion financière,

En parallèle, j'ai travaillé en restauration pendant mes études et régulièrement les week-ends (bar / domaine lors de mariages), ce qui m'a permis de développer un excellent sens du service, de la relation client et de la gestion des périodes de forte activité,

Mon conjoint possède plusieurs années d'expérience en restauration dans des environnements variés et exigeants : cabaret, restaurant gastronomique, château lors de réceptions de mariage et bar,

Cette diversité lui a permis de développer une forte polyvalence opérationnelle, un sens aigu de l'accueil, de l'ambiance et de la fidélisation client,

Il a également travaillé dans le domaine du commerce, ce qui lui permet un excellent relationnel avec les clients,

Nous portons aujourd'hui ce projet ensemble avec la volonté de reprendre et développer un établissement convivial, rentable et ancré localement.

**Compétences :**

Gestion de la relation client et fidélisation,

Accueil, service et expérience client,

Gestion financière, budget et pilotage de rentabilité,

Analyse de dossiers et montage financier,

Développement commercial,

Création d'ambiance et animation de lieu,

Sélection et mise en valeur de produits (vins, fromages, planches, boissons),

Gestion des flux et organisation opérationnelle,

Sens du détail, exigence qualité et esprit entrepreneurial,

Gestion d'un projet de reprise et développement d'activité.

## **Sa recherche**

---

**Montant de l'apport personnel :** 25 000 €

**Activités(s) Recherchée(s) :**

Nous recherchons la reprise d'un bar, café ou établissement de petite restauration à fort potentiel, avec licence IV et possibilité d'exploiter en journée,

Notre projet est de créer un café/bar cosy, chaleureux et convivial, pensé comme un véritable lieu de vie ouvert à tous : Actifs, habitants du quartier, familles, télétravailleurs et groupes d'amis.

**Localisation(s) Recherchée(s) :**

Côtes d'Armor (22), Ille et Vilaine (35)

**Motivation pour cette reprise :**

Notre motivation est de créer un lieu chaleureux, élégant et accessible, dans lequel les clients se sentent bien à tout moment de la journée,

Nous souhaitons développer un café/bar cosy et convivial qui devienne un véritable lieu de vie de quartier, propice aux rencontres, aux échanges et aux moments de détente,

Notre complémentarité constitue une vraie force : d'un côté la gestion financière, le pilotage et la structuration du projet, de l'autre une forte expertise terrain en restauration et expérience client,

Nous sommes convaincus qu'un concept de bar de journée avec une identité forte, une ambiance soignée, des produits simples et qualitatifs (petits-déjeuners, planches, vins, bières, produits du terroir) répond à une attente actuelle de la clientèle.

**Expérience dans ce(s) secteur(s) :**

Nous disposons d'une expérience complémentaire et cohérente avec ce projet,

J'ai travaillé en restauration durant mes études et de manière régulière les week-ends, en parallèle de mon activité dans l'immobilier et le financement, où j'ai développé des compétences en gestion, en relation client et en pilotage financier,

Mon conjoint possède plusieurs années d'expérience directe en restauration, acquise dans différents établissements : cabaret, restaurant gastronomique, prestations événementielles en château lors de mariages et bar,

Il maîtrise parfaitement les codes du service, de l'accueil, de la gestion de l'ambiance et du rythme d'un établissement.

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