

# La recette pour réussir à ouvrir son resto !

La chambre de commerce et d'industrie du Maine-et-Loire propose « J'ouvre mon resto », une formation gratuite pour apprendre les ficelles du métier. La formule fait déjà recette.

## Reportage

« Aujourd'hui, on ne va parler que de restauration ! » 9 h. Un lundi matin de mai. Sylvain Chevé, conseiller en création d'entreprise, donne le ton. Le formateur est un spécialiste du domaine.

Pour s'en persuader, il suffit de jeter un œil à son CV : une famille « dans le métier », des expériences en banque dans la transaction de fonds de commerce en hôtellerie-restauration et deux ouvertures de restos avec des amis.

Face à lui, dans les locaux de la Maison de la création et de la transmission d'entreprises, une vingtaine d'apprentis-restaureurs. Bienvenue à « J'ouvre mon resto ». Une formation gratuite de deux jours proposée par la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Maine-et-Loire. « L'idée, c'est de vous aider à construire votre projet en restauration », annonce Sylvain Chevé.

### « Avoir toutes les ficelles ! »

Autour de la table, chacun a déjà sa petite idée. Premier tour de table et premier constat : les profils sont aussi variés que les ambitions. Certains sont déjà du métier, comme ce quadragénaire, qui travaille dans un restaurant italien du centre-ville d'Angers. « Je vais le racheter. Je voudrais avoir toutes les ficelles pour une bonne reprise ! »

D'autres ont beaucoup moins d'expérience, voire aucune dans le domaine. Pour Virginie, la quarantaine également, c'est une reconversion. « J'étais aide-soignante. Et je voudrais monter un food-truck. J'ai besoin de connaître les règles d'hygiène, les normes... Enfin plein de choses ! »

À côté d'elle, une salariée de la protection de l'enfance. « J'ai deux petits garçons. J'ai besoin de prendre un peu de recul. » Résultat ? « J'ai



Anne Demion a ouvert Time 4 coffee shop en 2014 à Angers. Elle a suivi l'une des premières formations « J'ouvre mon resto ».

merais ouvrir un établissement qui propose des produits frais pour les enfants ou les familles. Mais j'hésite encore entre traiteur et restauration. »

D'autres savent, au contraire, précisément ce qu'ils veulent faire. Rodrigo connaît d'ailleurs parfaitement le marché de la restauration... « Mais au Mexique ! » Marié à une Française, ce Mexicain souhaite désormais ouvrir un établissement avec elle. « Un petit resto mexicain dans le coin de Segré. Je voudrais savoir comment faire ici. »

La recette de Sylvain Chevé tient en trois questions : « Pourquoi les clients viennent-ils chez vous ?

Pourquoi ils reviennent ? Et comment allez-vous gagner votre vie ? »

### « Travailler le concept »

« La clé pour y répondre, c'est de travailler votre concept, martèle le formateur. Les chiffres, la recherche de local... Tout ça passe après. » Des conseils précieux pour se faire une place au soleil. « Il faut savoir que certaines banques ne veulent même plus entendre parler de la restauration, assure Sylvain Chevé. Autant dire que votre projet doit être béton. »

Mission réussie pour Anne Demion. En 2013, cette trentenaire avait suivi l'une des premières formations

« J'ouvre mon resto ». Avant d'ouvrir en janvier 2014, Time 4 coffee shop, un salon de thé-petite restauration à Angers. « Je voulais miser sur le « fait maison » mais aussi avoir des horaires qui me permettent d'avoir une vie sociale. »

Une recette qui fonctionne.

Pauline DARVEY.

Prochaines formations « J'ouvre mon resto » le 18 septembre, le 2 octobre, le 16 octobre et le 6 novembre, tous les renseignements auprès de la CCI du Maine-et-Loire.

## « Les émissions de télé ont suscité beaucoup de vocation »

### Trois questions à...

**Sylvain Chevé**, conseiller en création, reprise et transmission d'entreprise à la chambre de commerce et d'industrie du Maine-et-Loire.

### Comment est née cette formation, « J'ouvre mon resto » ?

Nous l'avons lancée il y a quatre ou cinq ans. Nous nous sommes rendu compte qu'il y avait un vrai besoin. Depuis quelques années, il y a un changement dans l'approche entrepreneuriale. D'une part, parce que le marché a explosé avec la restauration rapide, les food trucks, les snacks...

D'autre part, parce que de nouvelles personnes qui n'étaient pas du tout du métier ont envie de se lancer. C'est l'un des effets post *Top Chef* ou

*MasterChef* (1). Mais sans la bonne méthode, c'est compliqué. Beaucoup finissent par abandonner.

### La restauration est un milieu difficile ?

C'est un secteur rouge depuis plus de quinze ans ! Il y a énormément de projets et beaucoup de rotations. Les banques rechignent à prêter. Il y a aussi la question du local qui est souvent difficile à trouver.

À Angers, par exemple, le marché est très confidentiel. Sans réseau, c'est très compliqué de trouver un lieu.

### Quels conseils peut-on donner à ceux qui aimeraient se lancer ?

Se faire accompagner ! C'est l'idée de la formation : donner un cadre pour structurer le projet. Il y en a souvent qui se rendent compte que ça



Sylvain Chevé anime les formations « J'ouvre mon resto ».

va demander beaucoup plus de travail que ce qu'ils imaginaient. Parfois, on ne voit que l'aspect sympa. Sans se rendre compte que la restauration, c'est 50 à 60 heures par semaine, qu'il n'y a pas que la cuisine mais

aussi la gestion. Il faut être conscient de tous ces aspects !

(1) Émissions de télévisions mettant en scène des concours culinaires.

## Ils marchent pour la protection de l'enfance

Un collectif de marcheurs compte faire entendre sa voix au niveau national. Il a parcouru plus de 300 km pour rallier Paris.

« On n'a pas peur d'user nos semelles. » Maëva Vigogne, 26 ans, est salariée au foyer Les écurieils, à Montreuil-Juigné, depuis 2012. Elle fait partie des onze marcheurs qui ont parcouru plus de 40 kilomètres par jour pour rejoindre Paris. « Le corps est fatigué, mais le mental a toujours envie de marcher », assure-t-elle.

Le collectif, composé de travailleurs sociaux et d'étudiants, dénonce l'appel à projets du conseil départemental. Ils pointent du doigt une réorganisation de la protection de l'enfance tirée, selon eux, vers le bas, menaçant des emplois et la qualité de l'accompagnement.

Le périple a débuté mardi dernier, à Angers. Hier, à 18 h 30, le collectif a enfin franchi le panneau de la capitale, après 330 kilomètres à arpenter les petites routes. Ils ont dépensé près de 200 € en frais de pharmacie pour soigner ampoules et tendinites.

Une cinquantaine de soutiens les ont rejoints, ponctuellement, sur le trajet. Le CHU d'Angers a fourni un « sac de sport rempli de compresses », les pharmacies « des aiguilles pour percer les ampoules », des particuliers ont proposé nourriture et hébergement.

« On ne marche pas pour le plaisir, rappelle Maëva, mais avec un objectif simple : faire entendre notre message au-delà du département. »

« Ce qui se passe dans le Maine-et-Loire est précurseur de ce qui peut se passer ailleurs », s'inquiète Dominique Radin, membre du syn-



Arrivé hier à Paris, le collectif se rend aux Assises nationales de la protection de l'enfance.

dicat Sud et éducateur spécialisé au foyer de l'enfance du Village Saint-Exupéry, à Angers. Il est l'un des organisateurs de la marche.

Aujourd'hui, le collectif et d'autres manifestants se retrouvent devant les Assises nationales de la protection de l'enfance à Paris. Un événement qui réunit, chaque année, des professionnels et des politiques pour échanger sur ce domaine.

Florie COTENCEAU.

## Numa entre à la Cité des objets connectés

Cet accélérateur de *start-up*, installé à Paris et dans six grandes villes à l'étranger, accompagnera des jeunes entreprises à Angers.

Numa est un accélérateur de *start-up*. Il emploie à ce jour 35 personnes avec un chiffre d'affaires de 6 millions d'euros.

Arnaud Chaigneau, un de ses dirigeants originaire de Cholet, a récemment annoncé l'arrivée de son entreprise à Angers pour développer un accélérateur de *start-up* au sein de la Cité des objets connectés. Avec BPI France et la Caisse des dépôts mais aussi la Frenchtech et l'ensemble de l'écosystème angevin, un programme d'accélération de jeunes entreprises dédiées aux objets connectés, doté d'un fond associé, va être lancé. Le montant du fonds n'est pas encore totalement acté.

Numa, a une approche innovante, notamment par ses financements, des *start-up* au gros potentiel en France. Comme à l'international.

La société a déjà appuyé 186 *start-up* au travers de ses programmes innovation et accélération. L'objectif est notamment l'open innovation avec les grands groupes. Pour son directeur des « opportunités », Arnaud Chaigneau, « Le défi est de taille car les circuits d'innovation sont différents et ce ne sont pas sur les mêmes rythmes, notamment pour les entreprises familiales. Mais les opportunités de collaboration sont réelles ».

D'où l'envie de développer un nouveau pôle dans ce sens à Angers.

Élisabeth BUREAU.

La vie des entreprises de l'Ouest sur [ouestfrance-entreprises.fr](http://ouestfrance-entreprises.fr)

## Un sexagénaire pédophile condamné à Angers

Page 7

## Arrêté pour l'incendie de 20 voitures

Page 7

## Le Maine-et-Loire en bref

### Un panneau solaire part en fumée à Savennières



Un défaut de capteur sur un panneau solaire serait à l'origine d'un incendie sur les toitures de deux maisons d'habitation, à Savennières. Les sapeurs-pompiers de Saint-Georges-sur-Loire et Angers sont intervenus sur place, peu après 16 h 30.

### Les cotes de la Loire et de la Maine

La Loire lundi 3 juillet, entre parenthèses cotes prévues les mardi 4 et mercredi 5 juillet : Saumur - 0,44 m, (- 0,41 m, - 0,50 m) ; Les Ponts-de-Cé - 0,33 m, (- 0,26 m, - 0,30 m) ; Mon-

jean - 1,59 m, (- 1,44 m, - 1,40 m) ; Ancenis - 2,69 m, (- 2,61 m, - 2,50 m). La Maine au pont de la Bassechaîne à Angers, lundi à 8 h : + 0,14 m.

MATMATAH | TRUST | THE CELTIC SOCIAL CLUB | CACHEMIRE  
13 | 07 | 17

## Le Festival de Poupet en backstage

le jeudi 13 juillet pour Matmatah - Trust ...

Profitez d'une visite des régies et des coulisses, dînez à l'espace partenaires et assistez au concert de Matmatah, Trust et Celtic Social Club ! (pour 2 personnes)  
En jouant sur [www.jeux.ouest-france.fr](http://www.jeux.ouest-france.fr) jusqu'au 7 juillet

RESERVE AUX ABONNES

En partenariat avec **ouest france**

**L'Ouest-Eclair**

### Commandez une reproduction des pages Ouest-Eclair et Ouest-France

(02/08/1899 à nos jours, au format d'origine)

Envoyez vos commandes à Ouest-France Service microfilm - 35051 Rennes Cedex 9 Précisez : adresse, téléphone, date(s) et nombre de pages. Établir votre chèque à l'ordre d'Ouest-France.

### Recherchez un état-civil, un événement marquant...

Vous pouvez consulter gratuitement le microfilm au siège d'Ouest-France à Chantepie, sur rendez-vous uniquement. Courriel : [microfilm@ouest-france.fr](mailto:microfilm@ouest-france.fr) tél. 02 99 32 65 51

### Offrez la Une du journal en quelques clics sur le site [boutique.ouestfrance.fr](http://boutique.ouestfrance.fr)

25€ par page commandée frais de port inclus

Avec le soutien du Ministère de la Culture.