

# le FAUBOURG

BAR - RESTAURANT - EPICERIE FINE

Immeuble TOWER  
1 Chemin des Terreaux  
89310 Noyers sur Serein

Téléphone: 09.82.32.18.35

 Le Faubourg Noyers

Vente Fond de Commerce

Noyers, le 6 juillet 2024

Bonjour, comme annoncé il y a quelques temps déjà, « Le Faubourg » est en vente officielle depuis quelques mois maintenant ;

Nous avons privilégié le fait de laisser le temps aux candidats de constituer leur dossier de reprise d'entreprise, ce qui s'est finalement avéré être un mauvais calcul.

Nous cherchons actuellement de toute urgence un repreneur du fond de commerce d'ici à fin septembre.



## Quelques éléments de réponse aux questions récurrentes qui nous sont posées :

### ● Pourquoi vendre ?

Nos inspirations sont désormais ailleurs, simplement... Nous avons en ce début d'année des opportunités que nous avons su saisir au moment où elles se présentaient.

Au risque de décevoir, certaines rumeurs sont totalement infondées ; Nous ne vendons donc pas par manque d'activité et/ou de rentabilité (Notre progression de l'année passée est encore à deux chiffres), ni à cause des inondations (Nous reviendrons sur ce point plus loin dans notre communiqué).

### ● Pourquoi urgent ?

Lors de la décision de vente de notre fonds de commerce, les nouveaux salariés ont signé des contrats en CDD, en majorité jusqu'au 15 septembre 2024. Or, cette année, notre équipe est plus que jamais soudée, solidaire, travailleuse et investie ; pas un retard, pas d'absentéisme, un solide sens de l'engagement...

C'est dire la casse sociale qui pourrait résulter de cette cessation d'activité !

De plus, nos employés connaissent la société, son fonctionnement et les habitudes des clients réguliers, il est important de conserver ce personnel.

### ● Pourquoi une baisse de prix aussi conséquente ?

Initialement proposé à 420 k€, nous avons décidé de baisser le prix d'acquisition de 120 k€, soit 300 k€. Deux leviers nous ont été possibles :

- Dans la vente du fond de commerce, il était compris les stocks : Vins, Spiritueux, Produits d'exception... Ce stock s'élevait à environ 80 k€. Aussi, les immobilisations corporelles facultatives à l'activité principale alourdissaient le bilan, donc le prix d'acquisition, nous sommes en cours de vente du matériel « Superflu ».
- L'agence immobilière en charge de la vente s'est déboutée du dossier, libérant ainsi plus de 25 k€ de frais.

## Pourquoi « Le Faubourg » est une valeur Sûre ?

### ● Un emplacement de première ligne

- La porte d'Avallon est un passage obligé pour les touristes
- Notre grande terrasse exposée plein sud est un atout majeur
- Notre quartier est dynamique, niché entre deux restaurants et à proximité immédiate d'une épicerie

### ● Une croissance incroyable chaque année

- Depuis notre ouverture en 2017, la société n'a cessé d'accroître son chiffre d'affaires et son bénéfice net
- Depuis la transition à l'activité pizzas en 2021, une croissance à deux chiffres est enregistrée
- 2020-2021, les années de confinement ; Malgré des fermetures administratives imposées par les mesures sanitaires, nous avons été en progression sur ces deux années, preuve de solidité de l'entreprise face à des imprévus. Nationalement, la plupart des restaurants ont enregistré des pertes colossales à cette période.
- Chiffres clé :

Exercice	C.A. H.T. €	Evol. CA N-1	Bénéfice net €
2017-2018	171360		14610
2018-2019	267631	+56%	27930
2019-2020	283068	+5,7%	26245
2020-2021	289268	+ 2,1%	22532
2021-2022	432764	+49,6%	40033
2022-2023	536687	+24%	54400
2023-2024	658318	+23%	Non Clôturé à ce jour

- Bilans disponibles à l'adresse :

<https://www.pappers.fr/entreprise/sas-le-faubourg-828902635>

### ● Une rentabilité remarquable

- L'optimisation des dépenses par un bâtiment sobre en Energie
- L'Organisation technique et des équipes nous permet de faire 2,5 services sur une durée de deux heures
- Du matériel neuf, performant et entretenu pour éviter les interruptions
- LICENCE IV permettant de faire du bar l'après-midi, activité très rentable

## ● Une satisfaction client

- Des avis à tendance positive (4,4/5 Sur google avis et 4,5/5 Sur TripAdvisor)
- Politique d'engagement d'ouverture appréciée de la clientèle
- Une fidélisation de la clientèle a été remarquée tant au niveau de la consommation sur place que de la vente à emporter.

## ● Une possibilité de volume

- Capacités : 40 couverts simultanés en terrasse / 36 couverts simultanés en intérieur
- Possibilité d'effectuer 2,5 rotations sur un service de deux heures, soit une centaine de couverts en été
- Une organisation qui permet une ouverture 7j/7 de 10h à 21h

## ● Un local modulable

- Nos espaces sont conçus pour être modulables à souhait, d'un simple service à des groupes de 40 personnes, le matériel se déplace et s'adapte à la configuration nécessaire
- Notre salle intérieure est équipée d'écran de projection et de sonorisation permettant de recevoir des séminaires, karaokés ou soirée dansantes.

## ● Des outils rapides

- Mal accepté à sa mise en place, par les clients ou les employés, le système de prise de commande dématérialisé est désormais un appui incontournable de notre rapidité de service ; la prise de commande est effectuée par « PAD » depuis la terrasse et envoi des tickets de préparation directement au bar, cuisine et pôle froid. A l'arrivée du serveur, les boissons sont déjà prêtes à être envoyées sur table et les pizzas sont déjà en cours de préparation
- Ce système évite les erreurs et les oublis inévitables dans le métier : Chaque emplacement connaît la composition de la table et va contrôler le bon déroulement du service ; c'est la clé de voute de l'entreprise. Le personnel est de fait plus disponible pour les ventes additionnelles sur table et en boutique.
- Campagnes SMS : Lorsqu'un besoin de faire entrer un volume d'affaire sur des soirées calmes, une campagne SMS dans l'après midi suffit à remplir le carnet de commande ou de réservation.

## ● Des relations fournisseurs excellentes

- Pas d'incident de paiement
- Négociation commerciale facilité
- Remises accordées
- Facilité de paiement par échéance longue

## ● Une relation bancaire saine

- Même établissement bancaire depuis 2017
- Excellente relation
- Une trésorerie placée
- Plus de prêts bancaires en cours
- La banque est prête à financer un repreneur, car l'activité étant suivie par le même interlocuteur depuis le début, est garantie du faible risque de liquidation.

## ● Des employés plutôt satisfaits

- Respect des horaires en 39h maximum
- Un rythme qui évite « les coupures », souvent démotivantes
- Un sourcing facilité (Nous recevons plus de candidature que de postes ouverts)
- Un personnel volontaire et engagé
- Des saisonniers qui reviennent d'une année à l'autre

## Les principales échéances :

- Avant le 30 septembre 2024
  - 5 Employés (4 CDD / 1 CDI) qui connaissent l'organisation de l'établissement
  - Accompagnement du dirigeant actuel
  - Possibilité de reprendre les employés qui souhaitent rester en poste
  - Reprise du matériel en état de fonctionnement
  
- Entre le 30 septembre 2024 et le 31 décembre 2024
  - Accompagnement du dirigeant actuel impossible
  - Pas de garantie sur le maintien du personnel en place
  - Reprise du matériel en état de fonctionnement
  
- Entre le 1<sup>er</sup> janvier 2025 et le 31 mars 2025
  - Accompagnement du dirigeant actuel impossible
  - Pas de garantie sur le maintien du personnel en place
  - Reprise partielle du matériel en état de fonctionnement (Arrêt des contrats de machines en leasing ou mises à disposition (Exemple : Tireuse à bière, machine à café, Téléphonie).
  - Perte du numéro de téléphone historique, soit de toute la communication passée de l'établissement (Liste numéros démarchage SMS...)
  
- Après le 1<sup>er</sup> avril 2025

Faute de repreneurs, le faubourg :

- Fermera de manière définitive
- Vendra l'ensemble de son parc de matériel
- La licence IV
- Signera des contrats de location d'emplacement de machines distributrices (Pizza, boissons chaudes et fraîches), déjà négociés avec les partenaires ;

Cette éventualité bloquera toute activité sur le site pour une durée de 3 à 5 ans.

Entrainera une baisse de l'offre de restauration à Noyers, donc de temps passé par les touristes sur site

Entrainera une casse sociale

Cette action sera irréversible

## Et le bâtiment ?

- Une possibilité de rachat
  - Le bâtiment est également disponible à la vente, pour un prix de 230 k€
  - L'acheteur du fonds de commerce sera privilégié
  - Signature d'un nouveau bail 3/6/9 sécurisera l'activité.
  
- Des investisseurs déjà trouvés
  - Nous avons déjà été approché de nombreuses fois par plusieurs investisseurs pour l'achat des murs
  - Vous pouvez donc n'acheter que le fonds de commerce
  
- Côté technique
  - Chauffage central type Fuel à condensation
  - Electricité triphasé – 63A
  - Branchement au réseau d'assainissement collectif
  - Climatisation réversible au RDC
  - Salle de restaurant 42 personnes max
  - Dossiers administratifs, incendie et accessibilités à jour (Tous les travaux ont été déclarés et validés)
  - Les contrôles techniques réalisés sont vierges d'observations
  
- Inondations :
  - Le bâtiment et l'activité sont en zone inondable seuil bas (Contrepartie de l'emplacement)

Lors de la crue d'avril, nous avons eu 40cm d'eau au RDC, malgré cette catastrophe, nous avons eu la capacité de rouvrir en 24h sans dégâts techniques majeurs coté activité.

S'agissant des cuves à fuel, elles avaient été sanglées selon les préconisations du fabricant ; cette méthode s'est avérée inefficace entraînant un désastre écologique conséquent.

Nous sommes en relation avec notre chauffagiste et le fabricant des cuves pour trouver une solution d'amarrage : ce qui s'est passé est inacceptable et ne doit jamais se reproduire !

Le retour d'expérience de cette période de crue est important et formateur :

- Mise en place d'un plan de prévention et de sauvegarde des biens et de l'activité selon les prévisions de la station amont
- Matériel technique désormais réhaussé
- Stockage de parpaings destinés à la réhausse des machines
- Relevage systématique des prises de courant lors de campagnes de travaux
- Retrait préventif du matériel sensible à l'humidité

## Pistes d'évolution

### ● Communication :

- Poursuivre la collecte des numéros de mobile pour les communications des offres commerciales par SMS

### ● Services :

- Possibilité d'allonger la durée du service d'une demi-heure à une heure entière pour effectuer 3 services complets
- Développer la restauration traditionnelle permettant un envoi rapide d'un plat du jour et libérant du volume de pizzas pour prendre plus de commandes à emporter

### ● Soirées & activités :

- Multiplier l'organisation d'évènements l'été (Concerts, karaokés...) et les soirées d'hiver (Cartes, soirée dansantes...)

### ● Distribution automatique & extérieur

- Notre savoir faire dans la pizza peut être exporté ; il existe désormais des machines automatiques qui peuvent être implantés dans des villages alentours, ou possibilité d'acquérir un food-truck qui ira au plus près de notre clientèle.