

Création d'un bar tabac multiple service

Félines, charmante petite commune à dominante agricole et forestière, appartient à la Communauté de Communes du Plateau de la Chaise-Dieu. La vie économique du Plateau de La Chaise Dieu se décline autour de l'agriculture principalement axée sur l'élevage et le bois, l'industrie avec 5 entreprises de plus de 10 salariés, le commerce qui compte de nombreux établissements tournés autour de l'alimentation et du tourisme, l'artisanat fortement développé et structuré autour du Pôle de Compétence des métiers d'art -Casa d'Art- et les services(administratifs, commerciaux, bancaires, médicaux, scolaires et extra-scolaire) tous représentés à La Chaise Dieu, chef lieu du Canton.

Ainsi l'offre - via un bail commercial comprendrait :

- 1 salle de restaurant (50 à 60 couverts)
- 1 petite salle de bar tabac restaurant(15 couverts)
- un espace point multi-services. Cette activité complémentaire de type multiple rural alimentaire / Dépôt de pain / Point Multi-Services / Tabac(si le débit de ce dernier peut être maintenu ou réimplanté), correspond à une demande : à la fois des clientèles locales, de passage mais aussi touristiques.

Un logement devra aussi être aménagé dans les lieux pour héberger les exploitants. En développant toutes ces activités, les futurs exploitants pourraient dégager environ 125.000 € HT de chiffres d'affaires par an. Malgré la présence d'une certaine concurrence (établissements permanents et saisonniers offrant une cuisine familiale, ouvrière, de terroir et/ou gastronomique), un manque se fait sentir dans l'offre en restaurant sur le territoire, surtout en moyenne gamme et pour l'accueil de groupes, et ce toute l'année. Concernant les besoins existants, les futurs gérants pourront envisager de proposer des spécialités régionales et originales, et une offre diversifiée allant du repas ouvrier au menu gastronomique et de terroir, pouvant ainsi pallier le manque en restauration gastronomique en moyen / haut de gamme sur le territoire. Dans tous les cas, le bon fonctionnement d'une telle affaire dépendra :

- des compétences professionnelles en cuisine
- de l'expérience et la capacité à proposer une offre de type gastronomique et / ou terroir au restaurant,
- de l'aptitude à communiquer pour se faire connaître, et être bien en phase avec les habitudes des clients du monde rural.
-

Pour ce qui concerne l'apport personnel qui sera demandé à l'exploitant, il sera aux alentours de 60 000€.