

## Restaurant « A l'Etoile » – SCHIRRHEIN

### CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

<b>PROPRIETAIRE/EXPLOITANT :</b>	Monsieur Nicolas WEISS – Propriétaire-exploitant
<b>ETABLISSEMENT :</b>	100, Rue Principale 67240 SCHIRRHEIN
<b>STATUT JURIDIQUE :</b>	Fonds : SARL « W&D » - SIRET 451 694 665 00014 Murs : Détenus par Madame Annick WEISS (épouse) en nom propre
<b>FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :</b>	Monsieur Nicolas WEISS est titulaire d'un BTS « Hôtellerie-Restauration » et d'un BTH option « Cuisine-Restaurant ». Il dispose d'une expérience professionnelle de plus de 16 ans dans la branche. C'est en 2004 qu'il reprend l'affaire familiale de sa belle famille et en assure la gérance avec succès.

### PROJET

#### DESCRIPTION :

Après avoir repris l'établissement familial en 2004, le gérant est amené à réaliser de nouveaux investissements afin de pérenniser sa structure. Le programme d'investissement porte sur les travaux suivants :

- Acquisition de matériel professionnel en cuisine (four à gaz) ;
- Remplacement des fenêtres et portes du restaurant, afin de bénéficier d'une meilleure isolation ;
- Réhabilitation de l'escalier d'entrée du restaurant pour une meilleure accessibilité ;
- Modernisation de la salle de restaurant.

**DEBUT/FIN DES TRAVAUX :** Juillet 2011 à avril 2012.

#### MONTANT TRAVAUX ELIGIBLES :

Montant total H.T. estimé à : 41.185,85 €  
Montant H.T. éligible : **41.185,85 €**

#### PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Emprunt	35.008 €
Département 67	<b>6.178 €</b>

#### AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES :

S'agissant d'un projet situé en zone de plaine, il est proposé d'attribuer à la SARL « W&D » **gérée par Monsieur Nicolas WEISS** une subvention au titre de la modernisation **estimée à 6.178 €** (selon critères et dans le respect du Régime de Minimis), correspondant à **15 %** du montant H.T éligible.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Participer à un cycle de formation sur les normes HACCP et le plan de maîtrise sanitaire
- Participer à un cycle de formation sur Les vins : en vendre « plus et mieux » Connaître les vignobles et créer son argumentaire. S'initier à la dégustation et au service des vins. Développer les ventes et gérer au mieux sa carte.

#### OBSERVATION :

Pour mémoire cet établissement a déjà bénéficié d'une aide du Conseil Général du Bas-Rhin au titre de la création d'établissement au cours de la Commission Permanente 26 avril 2004.

**Bureau ADT du 16 février 2012**  
**Avis : Favorable**