

RESTAURANT « Au Coq Blanc » – Niederbronn Les Bains

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT :	Monsieur Fortuné GRASSER
ETABLISSEMENT :	14, Rue du Général de Gaulle 67110 Niederbronn les Bains
STATUT JURIDIQUE :	Fonds : Propriété en nom propre - Monsieur Fortuné GRAESSER Murs : Propriété en nom propre - Monsieur Jean-Paul GRAESSER (Père)
FORMATION / EXPERIENCE le PROFESSIONNELLE :	Monsieur Fortuné GRASSER dispose de 25 ans d'expérience professionnelle dans domaine de la restauration. Il est titulaire d'un CAP « Cuisiner ».

PROJET

DESCRIPTION : En 2011, Monsieur GRASSER a repris le fonds de l'affaire familiale. Aujourd'hui étant à son propre compte, il est apparu opportun de moderniser et d'améliorer les prestations d'accueil et de service de l'établissement, afin d'en optimiser les conditions d'exploitation.
Pour cela, le gérant est amené à changer le comptoir de la salle de restaurant en lui donnant un cachet plus contemporain. Afin d'anticiper les normes en matière d'accessibilité, Le gérant profitera de la mise en travaux des locaux pour mettre les sanitaires aux normes d'accessibilité. Enfin il est prévu de mettre en valeur la façade de l'établissement avec la mise en place d'un éclairage indirect.

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Mai à décembre 2012.

MONTANT TRAVAUX ELIGIBLES :
Montant total H.T. estimé à : 63.588 €
Montant H.T. éligible : **63.588 €**

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Emprunt*	48.338 €
Département 67	15.250 €

* Emprunt sur 6 ans à 4% (prêt en cours de négociation)

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES :

S'agissant d'un projet situé en zone de montagne, il est proposé d'attribuer au restaurant « **Au Coq Blanc** » une subvention au titre de la modernisation fondamentale des restaurants plafonnée à **15.250 €** (selon critères et dans le respect du Régime de Minimis), correspondant à **30%** du montant H.T éligible.

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

- Suivre un stage de formation sur la mise en valeur de son établissement en développant ses capacités créatives, à travers la personnalisation de l'ambiance et la décoration (notamment florale) ;
- Suivre un stage de formation sur les recettes autour du foie gras.

Bureau du 27 septembre 2012
Avis : Favorable