

Restaurant « Au Bœuf » – 67770 Sessenheim

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT : Monsieur Yannick GERMAIN

ETABLISSEMENT : 1, rue de l'Eglise
67770 SESSENHEIM

STATUT JURIDIQUE : Fonds : SARL « Auberge au Bœuf » - Gérant et associé unique : Monsieur Yannick GERMAIN
Murs : SCI « Chrys »

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:

Monsieur Yannick GERMAIN est titulaire d'un CAP « Cuisine». Il dispose d'une expérience professionnelle d'une vingtaine d'année. En 1997 Monsieur Yannick GERMAIN prend la gestion de l'entreprise familiale. Il est secondé en salle par sa mère et son épouse.

PROJET

DESCRIPTION :

Après 16 années d'exploitation et fort de son succès, Monsieur Yannick GERMAIN souhaite franchir une nouvelle étape en vue de l'obtention de sa première étoile Michelin.

Son projet porte sur la rénovation fondamentale de la salle du restaurant avec modification du sas d'entrée. La local pâtisserie sera également restructuré, afin de le rendre plus fonctionnel et équipé avec du nouveau matériel professionnel.

Le projet de Monsieur Germain prévoit également de repenser son éclairage afin d'apporter une ambiance plus feutrée notamment grâce à la mise en place de lumières indirectes.

Le Gérant profitera de la mise en travaux de son restaurant pour rendre son établissement accessible aux PMR.

MONTANT TRAVAUX ELIGIBLES :

Montant total H.T. estimé à : 142.580 €
Montant H.T. éligible : **141.034 €**

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Emprunt SARL	75.000 €	Crédit Mutuel sur 84 mois
Apport personnel	52.330 €	
Département 67	15.250 €	Aide plafonnée

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 « Auberge au Bœuf » gérée par Monsieur Yannick GERMAIN, une subvention au titre de la modernisation de restaurant **plafonnée à 15.250 €** (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 la **C.C.I.** en partenariat avec l'ADT, à savoir :

- Suivre un stage de formation sur les techniques d'encadrement et d'animation de l'équipe de salle
- Obtention du titre de « Maître restaurateur »

Bureau du 11 février 2014