

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT :	Monsieur et Madame LAGHI
ETABLISSEMENT :	5, rue du Vieux Moulin 67630 Lauterbourg
STATUT JURIDIQUE :	Fonds : S.A.R.L – « Restaurant au Vieux Moulin » - Madame Séverine LAGHI – Cogérante - Monsieur Eric LAGHI– Cogérant Murs : Propriété en nom propre - Madame Séverine LAGHI - Monsieur Eric LAGHI
FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :	Madame Séverine LAGHI est titulaire d'un C.A.P « Restaurant » et d'un B.T.H « Hôtellerie » option restaurant. Elle dispose d'une expérience professionnelle de plus de 20 ans dans la branche en tant que Chef de rang et Maître d'hôtel. Son époux, Monsieur Eric LAGHI est titulaire d'un B.E.P « Cuisine » et dispose d'une expérience professionnelle confirmée dans le domaine de la restauration de plus de 14 ans en tant que cuisinier, puis Chef de cuisine. Monsieur LAGHI a obtenu le 1 ^{er} prix du « Meilleur Foie Gras » en 2009, le 2 nd prix de la « Meilleure Matelote d'Alsace » en 2012 ainsi que le 1 ^{er} prix de la « Meilleure Bouchée à la Reine » lors de la foire européenne de Strasbourg.

PROJET

DESCRIPTION :

Suite à des bons résultats obtenus lors de ces dernières années, les gérants exploitant cet établissement de renom depuis 1985 ont souhaité moderniser leur nouvel outil de travail, afin de le rendre plus fonctionnel et mieux adapté aux attentes des clientèles. Dans cette optique les gérants ont supprimé 20 places assises, afin de rendre la salle de restaurant plus spacieuse et chaleureuse.

Aujourd'hui et dans la perspective d'une transmission de l'outil de travail à moyen terme à leurs enfants (15 et 18 ans), le projet de la famille LAGHI consiste à :

- Réaménager et restructurer l'ancienne cuisine, afin de respecter les normes d'hygiène et la marche en avant ;
- Acquérir du nouveau matériel professionnel de cuisine ;
- Créer un nouveau local pâtisserie ;
- Moderniser la partie « Bar » du restaurant ;
- Aménager et moderniser la salle du restaurant ;
- Créer des vestiaires pour le personnel ;
- Restructurer le local de stockage ;

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Juillet à octobre 2014.

MONTANT TRAVAUX ELIGIBLES :

Montant total H.T. estimé à : 407.688 €
 Montant H.T. éligible : **393.458 €**

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Emprunt 1	240.000 €	
Apport	152.438 €	
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 **S.A.R.L « Restaurant au Vieux Moulin »** gérée par Monsieur et Madame LAGHI, une subvention plafonnée à **15.250 €** (selon critères et dans le respect du Régime de Minimis), correspondant à **15 %** du montant H.T éligible, au titre de l'aide en faveur de la restauration traditionnelle.

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

- Suivre un stage de formation sur l'accueil des clientèles étrangères : « Comportements et attentes des clients étrangers »

COMMENTAIRES

Démarche Qualité :

- Obtention la certification « Cuisine Régionale » renouvelée en 2009
- Obtention en 2008 de la certification « Maître Restaurateur » renouvelée en 2013/2014
- Adhérent au réseau « Tables et Auberges de France » renouvelée en 2009

Il est envisagé de rejoindre d'ici un an « La Confrérie de la Véritable Flammekueche d'ALSace »

Emplois :

Un poste de boulanger / pâtissier sera créé à l'issue des travaux

Origine des Clientèles :

Selon les Gérants, la moitié du chiffre d'affaires est généré par la clientèle étrangère à majorité allemande venant pour des repas d'affaires. Cette même clientèle allemande est régulièrement accompagnée de client asiatique et internationale, d'où le choix de Madame Laghi quant à la formation sur les comportements et attentes des clients étrangers.

<p>Bureau du 16 septembre 2014 Avis : Favorable</p>

