



Ouvrir un restaurant

Vérfifié le 24 mai 2019 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Vous souhaitez ouvrir un restaurant ? Voici les démarches à effectuer, les formalités à ne pas oublier et les règles à respecter. Du projet à la fiscalité, en passant par les démarches de création et la réglementation, le point sur les principales étapes à suivre afin de mener à bien votre projet.

Préparation du projet

Avant de se lancer, plusieurs étapes sont nécessaires :

- Déterminer le concept de votre restaurant : thème, menu, et décoration. Il est important également de réfléchir au secteur géographique. L'emplacement du restaurant est déterminant pour le succès du projet. Ainsi, il est préférable de privilégier une zone passante et desservie par les différents moyens de transport. Un outil en ligne donne accès aux données locales permettant de définir le projet du créateur en fonction de la commune d'implantation et de la présence d'entreprises concurrentes : ODIL : Outil d'aide au diagnostic d'implantation locale (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R19516>)
- Faire une étude de marché dans le secteur géographique choisi afin de mieux connaître le secteur de la restauration. L'étude de marché permet de déterminer la stratégie à mener en analysant le marché de la restauration, les clients potentiels et la concurrence.
- Faire le business plan du restaurant en élaborant des prévisions financières avec une études des coûts (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23282>) et des éventuelles aides (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/N16153>). Il est important de réfléchir au mode de financement (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24024>) du restaurant.
- Choisir le nom d'enseigne (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23283>) du restaurant en veillant à vérifier sa disponibilité auprès de l'Inpi. Par la suite, le nom choisi peut être déposé en tant que marque.

⚠ Attention : si des boissons alcoolisées vont être distribuées dans l'établissement, il existe des zones d'interdiction (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22384>) d'installer un débit de boissons alcoolisées.

Création de l'entreprise

L'ouverture d'un restaurant est soumise aux mêmes formalités administratives que pour un commerce : immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS), déclaration au services des impôts, immatriculation au régime social des indépendants (RSI), obligations comptables (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F21852>) notamment.

Ces formalités sont, pour la plus grande partie, prises en charge par le centre de formalités des entreprises (CFE), placé auprès de la chambre de commerce et d'industrie (CCI).

En fonction du statut choisi par le commerçant (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23844>), différentes formalités sont nécessaires :

- commerçant indépendant
- société (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32886>)
- auto-entrepreneur (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23264>)
- franchisé
- commerçant ambulancier (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F21856>) en cas d'activité hors de la commune de l'établissement principal

Le professionnel qui souhaite ouvrir un commerce de restauration peut :

- soit être propriétaire de son fonds de commerce (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22532>) qu'il exploite directement,
- soit exploiter un fonds de commerce, dont il n'est pas propriétaire, en location-gérance (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23573>).

Si le restaurateur est ressortissant de 'Espace économique européen (EEE) ou de la Suisse, il n'y a pas de démarche supplémentaire à effectuer, car il peut s'installer et travailler librement en France, (<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2651>) seul ou accompagné de sa famille. Voir notre dossier Européens en France

En revanche, s'il est de nationalité étrangère non ressortissant européen, il doit être titulaire d'une carte de séjour temporaire (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22494>) autorisant l'exercice d'une activité professionnelle commerciale.

Licence de restaurant

Si le restaurateur vend des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas, et comme accessoire à la nourriture, il doit être titulaire d'une [licence de restaurant](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379>).

Si la vente d'alcool a lieu aussi en dehors des repas (bar-restaurant), il doit être titulaire d'une [licence de débit de boissons à consommer sur place](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379>). Il est alors inutile de cumuler les deux licences : celle à consommer sur place autorise le service d'alcool, pour la catégorie de boissons correspondante, dans le cadre d'une activité de restauration.

Les établissements possédant une licence de restaurant ou de débit de boissons à consommer sur place peuvent :

- vendre à emporter les boissons autorisées par leur licence,
- être autorisés pour la [revente de tabacs](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22386) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22386>).

 **À noter** : si aucun alcool n'est servi avec les repas, aucune licence, ni aucune autorisation spécifique de la mairie n'est nécessaire.

Local commercial


Bail commercial

Il est important de ne pas confondre :

- le [bail commercial](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/N31379) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/N31379>) qui est un contrat de location de locaux utilisés pour l'exploitation d'un fonds de commerce, soumis à une réglementation particulièrement protectrice pour le locataire, qui concerne les **locaux** (conclu entre le propriétaire du fonds de commerce et le bailleur du local).
- le [fonds de commerce](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22532) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22532>) qui permet l'exploitation d'une activité commerciale, qui concerne l'**activité**.

Le restaurateur peut être propriétaire de son fonds de commerce qu'il exploite directement ou bien exploiter en [location-gérance](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23573) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23573>) un fonds de commerce dont il n'est pas propriétaire.

Si l'activité ne dure que le temps d'une saison, il est possible de signer un bail commercial saisonnier.


 **À savoir** : une copropriété peut interdire (ou limiter) l'exercice de certaines activités commerciales.

Travaux

Si des travaux sont envisagés pour construire, aménager ou modifier un restaurant, qui est considéré comme un [établissement recevant du public \(ERP\)](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32351) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32351>), une réglementation particulière est applicable en matière d'[autorisations d'urbanisme](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31687) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31687>).

Tout aménagement ou modification d'un restaurant doit faire l'objet d'une autorisation ou déclaration préalable :

- [autorisation d'occupation temporaire](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F10003) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F10003>) (AOT) pour installer une terrasse sur le domaine public,
- déclaration préalable pour [modifier la devanture](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32169) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32169>) du restaurant,
- autorisation pour installer une [enseigne](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24357) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24357>) ou une [pré-enseigne](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24358) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24358>),
- autorisation pour l'installation d'un [système de vidéo-surveillance](https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2517) (<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2517>) dans le restaurant e/ou sur la voie publique.

 **Attention** : le propriétaire (bailleur) a la charge des travaux de grande ampleur. Pour être sûr des travaux pris en charge par le locataire et par le bailleur, il faut se référer au [bail commercial](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32336) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32336>) qui précise les responsabilités de chacun.

Embauche de salariés

En cas d'embauche de salariés, certaines [formalités obligatoires](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/N22781) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/N22781>), notamment la déclaration préalable à l'embauche, doivent être effectuée au plus tôt 8 jours avant l'embauche.

Dans la restauration, il est possible de procéder à des embauches :

- en [contrats d'extra](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33693) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33693>) (CDD d'usage) pour répondre à des besoins ponctuels et limités dans le temps,
- en contrat d'intérim,
- en [contrat d'apprentissage](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F2918) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F2918>) pour lequel il existe des [aides à l'embauche](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23556) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23556>)

Dans les restaurants, les salariés en contact avec la clientèle peuvent être rémunérés au [pourboire](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F2308) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F2308>).

Les restaurants font partie des commerces autorisés à [ouvrir le dimanche](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22606) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22606>) avec des contreparties obligatoires pour les salariés.

En cas d'embauche de personnels assurant la sécurité, il est nécessaire de faire appel à des salariés ou des entreprises titulaires de la [carte professionnelle d'agent de sécurité](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22386) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22386>).

Réglementation d'hygiène et de sécurité

L'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant est soumise à une [réglementation](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22387) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22387>) en matière d'affichage, d'étalage, de protection des mineurs, d'interdiction de fumer, d'hygiène et de sécurité dans le but de protéger les consommateurs :

- normes d'[hygiène](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32189) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32189>)
- normes de [sécurité](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31684) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31684>) et d'[accessibilité](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32873) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32873>)
- interdiction de fumer dans les restaurants (excepté sur les terrasses ouvertes), avec une signalisation obligatoire concernant de l'interdiction de fumer.
- respect des horaires d'ouverture fixés par arrêté préfectoral et respect de la tranquillité du voisinage (se renseigner en préfecture) : voir les [conditions d'ouverture de nuit](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22386) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22386>).

Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, une [déclaration](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F33822>) doit être effectuée auprès de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP) **avant** l'ouverture de l'établissement.

Cette déclaration est obligatoire pour permettre au service Hygiène et sécurité alimentaire de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) de programmer les visites de contrôle sanitaire : la 1^e a lieu après l'ouverture de l'établissement, et les contrôles suivants sont programmés à échéances régulières ou effectués de façon inopinée.

Information du consommateur

L'exploitant d'un restaurant doit respecter certaines obligations en matière d'information du consommateur :

- [affichage du menu et des prix](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22387) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22387>)
- présence éventuelle d'[allergènes](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32192) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32192>)
- [utilisation du logo « fait maison »](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32212) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32212>)
- conditions particulières de paiement, notamment si le [paiement par chèque ou carte bancaire](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22929) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22929>) est refusé
- en cas d'installation d'un [système de vidéo-surveillance](https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2517) (<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2517>) dans le restaurant et/ou sur la voie publique.

Pour accepter les titres restaurants, le restaurateur doit faire une demande auprès de la Commission nationale des titres restaurant et respecter certaines conditions.

Fiscalité

Les restaurants sont soumis à différents impôts et taxes en fonction de leur chiffre d'affaires.

Régime d'imposition

Concernant le régime d'imposition, il faut déterminer le type d'imposition des bénéficiaires en fonction du statut juridique de l'entreprise :

- [impôt sur le revenu](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/N23456) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/N23456>) pour les restaurateurs déclarés en entreprise individuelle dans la catégorie des bénéficiaires industriels et commerciaux ([BIC](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32919) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32919>))
- [impôt sur les sociétés](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23575) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23575>) pour les sociétés commerciales.

En matière de taxe sur la valeur ajoutée (TVA), l'activité de restauration est soumise à des [taux spécifiques](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22399) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22399>).

Taxes

Les restaurants sont soumis à diverses taxes :

- [cotisation foncière des entreprises](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23547) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23547>) (CFE) calculée sur la valeur des biens immobiliers soumis à la taxe foncière
- [cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23546) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23546>) (CVAE) calculée en fonction de la valeur ajoutée produite par l'entreprise
- [taxe sur les activités commerciales saisonnières](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24360) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24360>)
- [taxe d'apprentissage](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22574) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22574>) (TA)
- [taxe locale sur la publicité extérieure](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22591) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22591>) (TLPE) applicables aux enseignes et pré-enseignes
- [contribution à la formation professionnelle continue](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22570) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22570>)
- redevance de diffusion de musique en cas de diffusion de musique en fond sonore
- [contribution à l'audiovisuel public](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24670) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F24670>) pour les restaurateurs détenant un poste de télévision

Allègements fiscaux

Les restaurateurs peuvent également bénéficier de différents crédits d'impôt :

- crédit d'impôt en faveur des maîtres restaurateurs qui est accordé au restaurateur détenant le titre de maître restaurateur sous certaines conditions,
 - crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31326>) (CICE) concernant les entreprises employant des salariés.
-