



## RESTAURANT EATER'NATIONAL

Restaurant éphémère sur le Salon EGAST – Mars 2014

---

Tous les deux ans, EGAST rassemble à Strasbourg le monde professionnel des métiers de bouche et de la restauration. C'est **LE** rendez-vous incontournable du Grand Est pour les professionnels des métiers de la gastronomie, de l'équipement, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme. Le salon ouvrira ses portes du 15 au 18 mars 2014 pour des journées de rencontres, d'innovations, de découvertes et de shows.

Inspirés par le succès du restaurant Le « S », créé pour le salon EGAST en 2012 par un groupe d'élèves de terminale BTS du lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, nous avons décidé à notre tour de nous lancer. Employés au « S » et complètement séduits par l'aventure, nous créons aujourd'hui notre propre concept de restauration en espérant faire aussi bien que nos prédécesseurs, Champions de France des mini-entreprises !

L'association « Entreprendre Pour Apprendre », soutient la mini-entreprise et va nous guider pour toutes les étapes de la création et de la vie de notre restaurant. Madame Quentel, représentante d'EPA Alsace, nous dispense ses conseils avisés.

Le travail à fournir pour la mise en place de chacun des services nous permet de mettre en application toutes les connaissances apprises durant notre formation et d'assumer de réelles responsabilités. Il s'agit là d'un excellent exercice, grandeur nature, pour nous, étudiants, futurs professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Si le lycée nous permet d'utiliser les locaux et ateliers pour héberger notre mini-entreprise, nous restons totalement indépendants et menons cette activité en parallèle de nos études.

Notre but est de nous prouver que nous sommes capables de mener à bien une entreprise d'une telle envergure : ouvrir un restaurant éphémère sur un salon professionnel de la gastronomie, créer un concept de restauration innovant, manager du personnel, faire des bénéfices. Bénéfices qui seront reversés à une association caritative.

Pour démarrer ce projet, nous avons constitué un capital de départ de 500 € grâce à la vente d'actions dont le nombre est limité par les statuts des mini-entreprises.

Afin de pouvoir créer ce restaurant, nous avons beaucoup de frais :

Location de l'emplacement du salon : ~6000 €

Location de mobilier et de matériel de restaurant : ~4000 €

Installation de la cuisine et du bar : ~150 000 € (nous avons un partenariat avec des fournisseurs qui ont accepté de nous prêter des matériels)

Achats des matières premières, Etc...

Il y a deux ans, le « S » a fait 30 000 € de chiffre d'affaires avec un bénéfice net de 5 000 €. Les charges représentaient la somme de 25 000 €. Le restaurant sera ouvert un jour de moins cette année.

Afin d'assurer la réussite de notre projet, nous avons décidé de faire une demande de dons via un site de « crowdfunding » (participation financière). Le principe est de demander une somme correspondant à un projet pendant une durée fixée à l'avance. Au terme, si le montant demandé est atteint ou dépassé, nous toucherons les sommes versées. Dans le cas où ce montant ne serait pas atteint les internautes donateurs seront remboursés.

Pour nous aider, et participer à la réussite du restaurant, merci de nous soutenir via le site KISSKISS BANKBANK.

<http://www.kisskissbankbank.com/restaurant-eater-national%C2%A0>



Le projet est à ce jour bien avancé, la carte des mets est arrêtée, les fiches techniques sont prêtes et nos étudiants vont vous faire voyager via les 5 continents.

Vous pouvez consulter la page facebook : Restaurant Eater'National. Vous y trouverez la présentation détaillée des équipes, des interviews, des articles...

Ci-dessous, quelques photos de plats prises lors d'une première journée de tests.

