

RAPPORT D'ÉVALUATION DU PROJET DE RESTAURATION

LES BISTROTS PAS PARISIENS

1. Pertinence du projet au regard des objectifs de redynamisation du centre-ville : **(40% Soit 8 points)**

Note obtenue : 7/8

Le projet présenté s'inscrit pleinement dans la stratégie de redynamisation du centre-ville. L'enseigne Les Bistrots Pas Parisiens, chaîne de restauration fondée en 2017 possédant 16 établissements, affiche un chiffre d'affaires de 46 M€ et emploie 400 collaborateurs répartis sur 12 établissements, principalement situés en Île-de-France. Sa notoriété est renforcée par une médiatisation régulière sur une chaîne de télévision grand public (M6).

L'offre proposée se distingue par :

- La présence d'un chef étoilé dans l'un de ces établissements, valorisant l'image de la Ville ;
- Une politique de formation active en partenariat avec un CFA, incluant apprentis, serveurs, cadres (formation au droit du travail, finance, logiciels de gestion) ;
- Un engagement à former et recruter localement, sans exigence de diplôme, favorisant ainsi l'emploi de proximité ;
- Un concept accessible (entrée+plat+dessert à moins de 40€), adapté à une large gamme de pouvoir d'achat ;
- Une offre culinaire diversifiée (options véganes, végétariennes) répondant au cahier des charges municipal ;
- Une ouverture 7 jours sur 7 pour au moins deux services par jour.

L'enseigne a une expérience démontrée avec les collectivités locales pour la redynamisation des centres villes et sites commerciaux (exemples : Suresnes, Sèvres, Asnières sur Seine, etc...respectivement sous les enseignes, Le Bistrot Des Chefs, Micheline, Splash, etc.... Une attention particulière est portée à l'approvisionnement agricole local en circuits courts.

Lors de la réunion du 27 mars 2025, l'exploitant a évoqué la possibilité d'employer environ 40 personnes sur place, ce qui représenterait un apport significatif pour l'économie locale.

Enfin, l'enseigne met en avant sa volonté de s'intégrer dans la dynamique commerciale de la Ville, et l'absence d'établissements comparables dans les environs immédiats renforce l'intérêt stratégique du projet.

2. Viabilité économique du projet (35% Soit 7 points)

Note obtenue : 4/7

Le porteur de projet bénéficie d'une forte notoriété nationale, d'une image de marque solide et d'une expérience éprouvée dans la gestion de restaurants à succès. Les prévisions de chiffre d'affaires (1 M€ en année 1, 1,5 M€ en année 2, 2 M€ en année 3) sont jugées cohérentes avec les performances des autres établissements de la chaîne.

La structure juridique HG Développement « les Bistrots pas Parisiens », présente un niveau d'endettement qui nécessite un suivi. Néanmoins, la corrélation entre les prévisions de chiffre d'affaires et ceux des établissements existants permet de relativiser ce point.

Demande de la part du porteur la prise en charge par la Ville des travaux d'aménagements, avec un remboursement sur 7 ans. L'intéressement sur le loyer variable est proposé à partir d'un chiffre d'affaires de 3 M€, avec un loyer fixe de 45 000 €/an.

Concernant l'investissement public :

- Les travaux spécifiques d'aménagement, le retour sur investissement pourrait être atteint dès la 6e année grâce au remboursement via un crédit travaux au taux de 3,40 %.
- Les tranches d'intéressement proposées sont les suivantes :
 - 0 % pour CA < 1,8 M€
 - 1 % pour CA entre 1,8 M€ et 3 M€
 - 1,5 % au-delà de 3 M€

3. Qualité technique et architecturale du projet (25% Soit 5 points)

Note obtenue : 5/5

L'approche du porteur est centrée sur l'expérience client, en intégrant des éléments de design, de lumière et d'acoustique. L'objectif est de créer un environnement chaleureux et intimiste, même dans des espaces de grande capacité, à l'image de l'établissement de Rueil. Des solutions techniques comme la coque acoustique et un zonage bien pensé contribuent à cette ambiance.

L'expérience client fait l'objet d'une notation régulière, prise en compte par les cadres de l'enseigne pour améliorer continuellement la qualité perçue.

Les plans d'aménagement fournis, ainsi que les exemples d'établissements existants, confirment une exigence élevée en matière de qualité architecturale.

4. Conclusion générale

Le projet proposé par Les Bistrots Parisiens répond dans une large mesure aux objectifs de la Ville en matière de redynamisation du centre-ville. Il présente une offre attractive, un modèle économique cohérent et une qualité d'aménagement démontrée.