



Institut Libanais de Développement Économique & Social
*Lebanese Institute for Economic & Social
Development*

*Etude financée par l'Union Européenne
Study financed by the European Union*

Café-Restaurant

**Etude de faisabilité préparée par
Pédro Traboulsi, économiste.**

Avril 2001- Jal el Dib - Liban

Table des matières

Sommaire	2
1- Description du projet	4
1-1 Description des services du restaurant	
1-2 Croissance prévisionnelle	
2- Analyse du marché	4
2-1 Description du marché de restauration, menus, volume et tendances	
2-2 La concurrence	5
2-3 Les préférences et les risques	
2-4 Les marchés cibles	
3- Description des étapes de service du restaurant	6
3-1 Description des équipements et leur utilisation	
3-2 La main-d'œuvre et la possibilité de participation d'un membre de la famille	
3-3 La superficie nécessaire	7
3-4 Le site du projet	
3-5 Gestion et souplesse de l'horaire du travail	
3-6 Les besoins en matières premières et en équipements	
3-6-1 Les achats, le prix de revient et les fournisseurs	
3-6-2 Équipements et coûts	8
3-7 Risques de pollution	

Les points de vues exposées dans cette étude reflètent l'opinion de l'auteur

Sommaire

- Le Restaurant est un projet vital, localisé sur un beau site, à proximité d'une rivière ou de petites cascades.
- Les plats présentés consisteront essentiellement en "Mezzé" libanais et en grillades, accompagnés de boissons gazeuses et alcoolisées selon le goût des habitants et des visiteurs de cette région rurale.
- L'objectif pour ce restaurant, est de présenter de bons plats à des prix promotionnels, soit 11 \$US par personne dans un petit restaurant et 12 \$US par personne dans un restaurant moyen comme deuxième variante.
- Son emplacement devait être proche des habitants du village : sur une route principale, sur la place du village, au milieu d'un bosquet ou bien sur un site donnant sur un beau paysage.

La présente étude envisage deux variantes possibles de restaurants offrant des plats libanais.

Dans les deux cas, nous considérerons que :

- Le terrain appartient au propriétaire du projet.
- Qu'il a une expérience, aussi modeste soit-elle, dans la restauration.
- Que sa femme sait faire de la bonne cuisine libanaise et que ce projet lui offre l'occasion de travailler dans une entreprise familiale qui lui rapportera 400 \$US par mois.

Les caractéristiques des deux variantes sont les suivantes :

Le petit restaurant

- C'est un petit projet, opérationnel l'été seulement, dont la superficie serait d'au moins 175 m², et pouvant contenir environ 80 personnes distribuées sur 20 tables en plastique.
- Pour commencer, il faudrait que le terrain ne présente pas une forte déclivité pour ne nécessiter qu'un seul mur de soutènement, sur la longueur du restaurant avec un revêtement en béton de 8 cm tout au plus sans armature métallique. Quant au mur d'en face, nous le supposons en briques de béton avec un crépi de ciment et un léger badigeonnage.
- La cuisine serait d'environ 35 m² comportera un évier et une installation d'eau. Les toilettes, d'environ 15 m², seront équipés de l'installation sanitaire adéquate, tuyauteries, lavabos, sièges et vidanges, etc...
- Pour assurer la continuité du travail, nous avons considéré qu'une partie de la clientèle serait fournie par les habitants de la localité, leurs relations et leurs parenté. Il s'en suit que cette localité ne devrait pas compter moins de cinq mille personnes.
- Le coût de construction prévu est de l'ordre de 4 300 \$US; le prix du matériel et des équipements de l'ordre de 4 900 \$US, y compris le prix d'un générateur électrique; le prix de l'ameublement serait aux alentours de 980 \$US, les

matières premières et les marchandises de 1 100 \$US; Les besoins en capital serait donc de l'ordre de 11 280 \$US et seront détaillés ci-après ainsi que les frais de première installation pour les deux variantes.

Le restaurant moyen

Nous avons qualifié ce restaurant de moyen pour le différencier des grands restaurants des grandes villes et de la capitale qui nécessitent des investissements plus importants, versés le plus souvent par des compagnies spécialisées.

- C'est un projet qui travaille toute l'année. Outre l'emplacement du projet dans la localité, cette localité devrait elle-même être située par rapport aux régions avoisinantes, et par suite, les routes qui y mènent doivent être en bon état, vu la possibilité et être facile d'accès pour attirer une clientèle étrangère à la région, en plus des habitants du village lui-même, qui devrait compter 5 000 âmes au moins.
- Pour cette deuxième variante, nous avons pris en considération la possibilité d'avoir un terrain ayant une plus grande déclivité, vu que le restaurant moyen devra probablement faire à la concurrence d'autres restaurants déjà installés sur un axe routier donné ou près d'un site archéologique. Il faudra alors envisager la construction de deux murs de soutènement le long du restaurant.
- La superficie totale de ce restaurant ne devrait être inférieure à 275 m², pour pouvoir accueillir 130 personnes; il faudrait ajouter un espace de jeu d'environ 35 m² pour les enfants, balançoires, etc...
- En plus de la cuisine et des deux toilettes, il faut prévoir la construction d'une salle vitrée de près de 45 m², avec toilettes.
- Ce restaurant doit pouvoir accueillir près de 100 personnes en plein air et une trentaine de personnes dans la salle fermée, distribués sur 32 tables avec leurs chaises, le tout en bois.
- Le coût de la construction s'élève à 8 800 \$US; les besoins en équipements à près de 9 650 \$US y compris le prix du générateur; Le coût et autres frais de constitution seront plus bas.