ADRIEN BILLOT

Entrepreneur de la restauration · ouverture, reprise, redressement

PARIS · 06 79 52 31 45 · adrienbillot@me.com

PARCOURS

Je monte mes prochains établissements et je choisis ceux qui les construiront avec moi : investisseurs, groupes de restauration ou hôteliers. Pendant neuf ans, je l'ai fait à mon compte : un fonds racheté 200 000 € au canal Saint-Martin, cédé 1 180 000 €, devenu la tête d'un groupe de trois établissements. Mes affaires sont vendues ; le métier reste.

Ma méthode : je monte le financement, je tiens le chantier, j'ouvre et j'exploite.

× 5,9	1,34 M€	30	1 exercice
valeur du fonds en 9 ans racheté 200 k€, cédé 1 180 k€	chiffre d'affaires record × 6,3 dans les mêmes murs	personnes encadrées 3 établissements, 2 villes	pour retourner une perte de 104 k€

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Depuis 2018 — **Fondateur et dirigeant · LE RENARD** · bâtiment et agencement de restaurants, Paris et région parisienne

- Un directeur qui mène ses propres travaux : **sept ans de chantiers en propre**, au service d'établissements de restauration. Bars, façades, cuisines, caves à vin, épiceries.
- Devis, achats, coordination des corps de métier, facturation, relation client : de l'ouverture complète à la rénovation en site exploité.

2018 · 2019 — **Directeur sous mandat · LE JARDIN DE THÉ** · brasserie, Paris 4e

- Direction et relance d'une brasserie déficitaire : deux exercices négatifs, capitaux propres négatifs. J'y avais été serveur en 2002 ; j'y suis revenu directeur seize ans plus tard.
- En parallèle, montage complet de sa reprise (opération à 500 000 €, holding Carla Marx) : audit, promesse d'acquisition, **420 000 € de financements bancaires obtenus**.
- Renoncement au dernier moment, le cédant voulant conserver 30 % du capital : le financement était réuni, pas la gouvernance.

2017 — **Directeur · LE BAL PERDU** · restaurant-bar, Bagnolet

- Direction confiée par le propriétaire, mon ancien brasseur, pour développer le lieu : exploitation, équipe, concerts hebdomadaires. Journée de référence : **102 couverts au déjeuner**.

2011 · 2016 — **Gérant-repreneur · LE BISTROT BANCAL** · Clermont-Ferrand

- Reprise d'une société **avec son passif** : 100 % des parts rachetées 120 000 €, refonte intégrale en maîtrise d'œuvre directe, réouverture en six mois.
- Exploitation **à 400 km des établissements parisiens** : 6 permanents à Clermont, 14 à Paris, paie et tableaux de bord communs.
- 319 778 € de chiffre d'affaires la première année, loyer renégocié à la baisse, carte 100 % vins nature dès 2012 (Lapierre, Métras, Allemand). Fonds cédé avec l'accord du bailleur.

2008 · 2017 — **Cofondateur, directeur, puis cogérant · LES ENFANTS PERDUS** et **LES ENFANTS GÂTÉS**

Bar-restaurant (cuisine traditionnelle française) et épicerie fine, cave à vins · rue des Récollets, Paris 10e, canal Saint-Martin

L'OPÉRATION · 2008

- **À 27 ans**, montage d'une acquisition murs et fonds d'environ 280 000 €, malgré un premier refus bancaire : une SCI pour les murs (prêt HSBC de 180 000 € sur 15 ans, caution personnelle de 216 000 €), une SARL pour le fonds et sa licence IV (200 000 €).
- Travaux en régie : 71 017 € de matériaux coordonnés en direct, châssis de façade acier dessiné sur mesure. Ouverture fin 2008, 7 salariés.

L'EXPLOITATION · 2009 À 2016

- **Chiffre d'affaires multiplié par 6,3 dans les mêmes murs** : de 213 000 € (cédant) à 1 340 094 € (record 2015), au-dessus du million chaque année dès 2011. Le levier : passage de 5 jours à 7 j/7, de 10 h à 2 h, brunch le dimanche.
- 2011 : perte de 103 917 € encaissée, **retournée en bénéfice dès 2012** (+ 31 405 €). Encore + 89 811 € de résultat en 2016.
- 52 couverts, **14 salariés permanents**, extras en saison. Directeur à compter de mai 2011.
- 2010 : ouverture d'un second point de vente en face (épicerie fine et cave à vins, 45 m², cuisine mutualisée), puis direction d'un groupe de trois établissements : **jusqu'à 30 personnes encadrées sur deux villes**.
- Tous les postes tenus, dont **chef de cuisine pendant 18 mois**. Cartes écrites avec mes chefs ; 92 vins retenus sur 269 dégustés.

LA SORTIE · 2016 À 2018 : PRÉPARÉE, PAS SUBIE

- Location-gérance consentie en septembre 2016, puis cession des deux fonds : 1 180 000 € (décembre 2017) et 120 000 € (janvier 2018), soit 1 300 000 €.

> Le fonds racheté 200 000 € en 2008 a été cédé 1 180 000 € : **multiplié par 5,9 en neuf ans**.
> *Actes de cession et attestation d'avocat disponibles.*

2002 · 2007

Salle, bar et premières ouvertures · Paris, Siem Reap

- 2004 : **création du bar-restaurant Banana Leaf** à Siem Reap (Cambodge), à 23 ans. Premier établissement du groupe familial Angkor W, qui emploie aujourd'hui 200 à 500 personnes. 2006 : formation du personnel d'ouverture du Champey.
- Salle et bar à Paris : Le Petit Fer à Cheval (4e), Le Café Français (11e), Le Jardin de Thé (4e).

COMPÉTENCES

Ouvrir et reprendre. Fonds de commerce et sociétés, y compris avec passif · montage financier, juridique et bancaire (SCI, SARL, SAS) · relation banques et investisseurs · prévisionnel et business plan · travaux en maîtrise d'œuvre.

Exploiter. Centre de profit · compte d'exploitation (P&L) · ratios matière (food cost) et masse salariale · achats, stocks, cave · service continu 7 j/7 · multi-sites · licence IV.

Tenir une équipe. Recrutement, contrats, plannings · salle et cuisine · jusqu'à 30 personnes sur deux villes. Dans un métier à 50 % de turnover annuel, mes équipes restaient ; je peux encore appeler chacun d'eux.

Tenir tous les postes. Bar, salle, cuisine. Un directeur qui a fait le poste sait le juger, le corriger, et le remplacer au pied levé un soir où il manque quelqu'un.

FORMATION ET HABILITATIONS

- Permis d'exploitation (débits de boissons), UMIH Formation, titulaire depuis 2008.
- Formation HACCP, hygiène alimentaire.
- Œnologie et cocktails · service à la française.
- Baccalauréat, section économique et sociale.

LANGUES ET INTERNATIONAL

- Anglais courant · espagnol courant.
- Quatre ans de résidence en Asie du Sud-Est (Hanoï, Phnom Penh, Siem Reap) : un établissement monté et des équipes formées dans une langue et une culture qui n'étaient pas les miennes.

Tous les chiffres de cette page sont issus des liasses fiscales, actes et documents sociaux, disponibles sur demande.