ADRIEN BILLOT

Entrepreneur de la restauration
PARIS
06 79 52 31 45 | adrienbillot@me.com

Diriger un établissement de restauration, ce n'est pas administrer des tableaux de bord à distance : c'est insuffler une âme à un lieu, fédérer une équipe et veiller à l'excellence de chaque détail, du premier café du matin jusqu'au dernier service du soir.

Fort de près de vingt ans d'expérience dans le secteur, j'ai exercé ce métier sous toutes ses facettes. J'ai monté, repris, rénové et dirigé plusieurs établissements parisiens et en région, pilotant les projets de bout en bout : de la signature du bail à l'ouverture, en passant par la coordination de chantier, la relance opérationnelle et l'exploitation quotidienne.

Sur le terrain, mon approche s'articule autour de principes clairs et éprouvés :

1. L'exigence du service et la sensibilité esthétique :
J'aborde un établissement avec un œil particulièrement affûté sur la cohérence globale de l'expérience. Qu'il s'agisse de la tenue irréprochable de la salle, du rythme d'un service ou de l'harmonie visuelle des espaces, j'accorde une attention constante à la direction artistique du lieu. Pour moi, le beau et le bon se complètent : de la carte des vins et spiritueux à l'art de la table, rien n'est laissé au hasard.

2. La réactivité technique et la maîtrise du bâti :
Mon parcours dans l'agencement et le bâtiment constitue un atout précieux dans la gestion d'un centre de profit. Face aux imprévus techniques inhérents à nos métiers, je sais immédiatement identifier une faille, neutraliser le problème ou apporter une réponse concrète pour ne jamais entraver l'exploitation. Je dispose par ailleurs d'un réseau d'artisans réactifs et de confiance, capables d'intervenir sans délai pour préserver la continuité de service.

3. Le management humain et la fidélisation :
Ayant tenu l'ensemble des postes – de la salle au bar, jusqu'à la cuisine pendant plus d'un an –, je parle le même langage que mes équipes. Dans un secteur marqué par le turnover, je privilégie l'écoute, le respect des plannings et l'équité pour construire des brigades stables, fières et engagées.

4. La rigueur de gestion au service de la maison :
Piloter les achats, encadrer la masse salariale, optimiser les ratios de matière et maintenir une cadence fluide 7j/7 sont des automatismes forgés par des années d'exploitation. Cette gestion rigoureuse garantit la rentabilité de l'outil de travail, tout en préservant intacte la convivialité du lieu.

Aujourd'hui, je mets cette vision au service de mes prochains projets : des établissements de caractère, et les partenaires qui voudront les construire avec moi.

Si ces projets vous parlent, parlons-en.

Adrien BILLOT