

Ouvrir un restaurant en Suisse II : Le choix du concept

gbnews.ch/ouvrir-un-restaurant-en-suisse-ii-le-choix-du-concept/

October 13, 2020



Dans la suite de notre série d'articles sur les étapes nécessaires à l'ouverture d'un restaurant, nous abordons le sujet du choix du concept.

Le choix d'une formule de restauration est une question délicate. Avant de vous lancer dans un concept qui semble avoir un succès prometteur, vérifiez à tête reposée les conditions liées à sa réussite.

N'hésitez pas à vous documenter, notamment sur internet. Vous y découvrirez une foule d'idées sur les tendances du moment et une grande variété de formules possibles. La [Chambre de commerce, d'industrie et des services de Genève \(CCIG\)](#), la Direction générale du [Développement économique de la recherche et de l'innovation \(DG DERI\)](#) et d'autres sources professionnelles peuvent également vous être utiles.

Le concept auquel je pense sera-t-il rentable ?

Plusieurs paramètres vont influencer le choix de votre concept :

1. le type de formule que vous aimeriez proposer
2. les ressources dont vous aurez besoin pour le créer
3. la concurrence existante à proximité et
4. les attentes de votre clientèle potentielle.

C'est la combinaison de ces éléments qui permettra à votre idée de connaître le succès. Les concepts envisageables sont très variés : cela va du choix de la formule culinaire à l'ambiance (rétro, chic, ethnique...). Il y en a pour tous les goûts.

Quelques exemples de formules possibles

Concepts traditionnels

Café, restaurant et hôtel, restaurant gastronomique, restaurant traditionnel (cuisine du terroir, familiale), brasserie

Restauration à thèmes

- Autour d'un produit (légumes, crêperie, cocktails et salades de fruits frais, bar à vins, charcuterie fine)
- Autour d'un pays (restaurant italien, marocain, chinois, libanais, japonais)
- Autour d'un mode de consommation (bio, végétarien, *healthy*)

Restauration rapide

Burgers originaux, bar à pâtes, sandwicherie, salades

Fast casual (fast food)

- Restauration rapide et innovante, bar à tapas ambulant
- Food Truck (cuisine de rue avec des concepts originaux, près d'une gare, dans une zone industrielle, d'un cinéma...).

Le restaurant de vos rêves existe déjà ? Vous pouvez peut-être devenir franchisé. Pour cela, rappelez-vous qu'un apport initial vous sera demandé et que vous serez lié par un contrat impliquant des obligations et des objectifs de résultats précis envers votre franchiseur.

Construire mon offre

L'élaboration de votre offre dépendra du choix des produits que vous utiliserez et des prix que vous pratiquerez, des ratios de rentabilité qui en découleront, du nom de votre restaurant, de l'ambiance et de la décoration, etc.

Conclusion

Dans notre prochain article, nous allons parler de l'étude de marché, car pour être sûr de construire une offre attrayante et de démarrer sur de bonnes bases, il est recommandé de connaître votre marché potentiel.

Lisez les autres articles de notre série sur l'ouverture d'un restaurant en Suisse :

[Ouvrir un restaurant en Suisse I : les compétences indispensables](#)