



**AGATE**  
AGENCE ALPINE  
DES TERRITOIRES

# Projet de gîte d'étape, restaurant, bar, épicerie Albiez-le-Jeune



● Le contexte

● Le projet

● L'économie du projet



# LE CONTEXTE

# LE CONTEXTE

## L'existant :

- Un bâtiment avec une situation centrale
- Une commune touristique, notamment grâce à la proximité de la station d'Albiez-Montrond et du départ de nombreuses randonnées .
- Une commune de 146 habitants, avec un bon dynamisme associatif.
- L'absence de commerces et services sur la commune.

## Le projet :

Un lieu de vie et de services au cœur du chef-lieu pour :

- créer une offre de services à destination de la population et de la clientèle touristique de séjour ou de passage ;
- sauvegarder et entretenir du patrimoine bâti, tout en valorisant les productions locales.



## LE PROJET

# LE PROJET

## ➤ AU RDC

Un restaurant de 23 places assises et une salle privative pouvant accueillir les clients du gîte d'étape ou des groupes.

Une terrasse extérieure de 14 places pourra être utilisée l'été.

Un bar, un espace épicerie de dépannage et de dépôt vente pour les artisans locaux

## ➤ AU 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

Un gîte d'étape pouvant accueillir 15 personnes en chambres de 3 à 5 personnes.

# LE BAR/RESTAURANT



- Fonctionnement 10 mois sur 12 : fermeture mi-mars à mi-avril et novembre
- Ouvert 5 jours par semaine sauf juillet et août ouvert tous les jours
- 23 couverts à l'intérieur et 14 à l'extérieur. Une salle pour 15 convives
- Menu ouvrier à midi (15€), carte réduite les soirs et week-ends.
- Formule petit-déjeuner, demi-pension et pension pour les clients du gîte
- Prix moyen 15 à 25 € (17€ et 26€ en juillet et août)
- Clientèle : touristique, excursionnistes, locale
- Un salarié et un extra sur les deux mois d'été
- Un gérant (dans le cas d'un couple un des deux serait gérant et l'autre la salarié à plein temps)



# L'ÉPICERIE



- Une petite épicerie de dépannage ne comprenant que des produits secs
- Un dépôt de pain sur commande en saison touristique
- Un dépôt vente de produits du terroir.
- Animations ponctuelles avec les artisans
- Horaire d'ouverture identique à celle du bar-restaurant

Adossé à d'autres activités et ne générant pas de coût de fonctionnement supplémentaire, une épicerie et un dépôt vente de producteurs/artisans locaux permet de valoriser le terroir, les filières courtes mais également d'attirer la clientèle touristique de la station proche.

L'épicerie permet d'assurer le dépannage pour la population permanente et touristique.



# LE GÎTE D'ÉTAPE



- Un gîte de 15 personnes
- Des chambres de 3 à 5 personnes
- Un espace de vie commun.

Le gîte permet de proposer une offre d'hébergements marchands à la nuitée, très peu développé, sur le plateau des Albies.

Il s'inscrit également dans la mise en place d'un produit itinérant le « Tour des Aiguilles d'Arves » qui se déclinera en micro-boucles et devrait générer un besoin croissant en hébergements sur l'itinérance.

Il permet également de consolider l'activité restaurant en multipliant les centres de profits et en créant des synergies avec les pensions.



# L'ÉCONOMIE DU PROJET

# RECETTE BAR/RESTAURANT/ÉPICERIE

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept	Octobre	Décembre	TOTAL
<b>RESTAURATION</b>												
Ouverture semaine	13	13	6	6	6	13	22	22	13	6	9	129
Ouverture week-end	8	8	4	4	10	8	9	9	9	8	5	82
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>211</b>
Nombre de repas/jour en semaine	8	8	8	5	5	5	8	8	5	5	8	73
Nombre repas soir	8	8	8	8	8	8	12	12	8	8	8	96
Repas/ jour week-end et jours fériés	18	18	18	18	25	25	30	30	18	18	18	236
Dépense moyenne par client en semaine midi	15 €	15 €	15 €	15 €	15 €	15 €	17 €	17 €	15 €	15 €	15 €	
Dépense moyenne par client week-end et soir	25 €	25 €	25 €	25 €	25 €	25 €	26 €	26 €	25 €	25 €	25 €	
CA TTC semaine	1 560 €	1 560 €	720 €	450 €	450 €	975 €	2 992 €	2 992 €	975 €	450 €	1 080 €	14 204 €
CA TTC soir semaine	2 600 €	2 600 €	1 200 €	1 200 €	1 200 €	2 600 €	6 864 €	6 864 €	2 600 €	1 200 €	1 800 €	30 728 €
CA TTC Week-end	3 600 €	3 600 €	1 800 €	1 800 €	6 250 €	5 000 €	7 020 €	7 020 €	4 050 €	3 600 €	2 250 €	45 990 €
<b>CA TTC</b>	<b>7 760 €</b>	<b>7 760 €</b>	<b>3 720 €</b>	<b>3 450 €</b>	<b>7 900 €</b>	<b>8 575 €</b>	<b>16 876 €</b>	<b>16 876 €</b>	<b>7 625 €</b>	<b>5 250 €</b>	<b>5 130 €</b>	<b>90 922 €</b>

Recette bar/épicerie/dépôt vente	8 440€
recette restauration	90 922 €
<b>Recette totale TTC</b>	<b>99 362 €</b>
<b>Recette totale HT estimée</b>	<b>89 753€</b>



# RECETTE GÎTE D'ÉTAPE

	Décembre	janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	
<b>PRIX</b>												
Nuitées petit déjeuner	35	35	35	35	35	30	35	40	40	35	30	
Demi-pension	57	57	60	57	57	55	55	62	62	55	55	
Pension	67	67	70	67	67	65	65	72	72	65	65	
Nombre nuitées + petit déjeuner	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	
Nombre demi-pension	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Nombre pension	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
taux d'occupation	45%	25%	45%	20%	20%	25%	25%	60%	60%	20%	20%	
Recette Semaine BS	5 461 €	6 270 €	10 647 €	2 427 €	2 427 €	5 968 €	5 888 €	16 442 €	16 442 €	4 710 €	4 440 €	81 121 €
Recette pique-nique 10€							100 €	1 000 €	1 000 €	100 €		2 200 €

<b>TOTAL TTC *</b>	<b>83 321 €</b>
--------------------	-----------------

\*Pas de TVA: le chiffre d'affaires est inférieur à 91 900€



# LES CHARGES HT

	Restaurant	Gites	TOTAL
<b>Recettes HT</b>	<b>89 759</b>	<b>83 321</b>	<b>173 074</b>
<b>Matière première, approvisionnements</b>	<b>26 926</b>	<b>13 379</b>	<b>40 305</b>
<b>Autres charges et charges externes</b>	<b>12 560</b>	<b>10 900</b>	<b>23 460</b>
Gaz	800		800
Eau //Electricité	2 000	4000	6 000
Entretien et fourniture	2 560	3000	5 560
Primes d'assurances	1 700		1 700
Honoraires divers comptable	2 000		2 000
Frais déplacement	2 000		2 000
Animation/Communication	500	500	1 000
Frais télécommunications		1200	1 200
Service bancaire	1 000	400	1 400
Loyer	14 000		14 000
Blanchisserie		800	800
Commission plateforme		1000	1 000
<b>Amortissement</b>	<b>4 000</b>	<b>4 000</b>	<b>8 000</b>
<b>Salaire et charges personnel</b>	<b>34 888</b>		<b>34 888</b>
<b>Salaire et charges gérants</b>	<b>25 800</b>	<b>25 800</b>	<b>51 600</b>
<b>Résultat avant impôts</b>	<b>- 14 421</b>	<b>29 242</b>	<b>14 822</b>

- La ligne « salaire et charges personnel » correspond à une embauche sur 12 mois à temps plein d'un personnel polyvalent et d'un extra à temps plein sur les deux mois d'été.
- La ligne électricité/chauffage implique un chauffage électrique et un bâtiment classé B.
- La ligne amortissement correspond à un investissement initial de 40 000€ amortis sur 5 ans pour couvrir les frais d'installation (ouverture compte, achat de fourniture, trésorerie, ....)

# SYNTHÈSE

- Un scénario qui tient compte de taux de remplissage classique des gites d'étapes en secteur montagne. Attention les randonneurs resteront à la marge au niveau clientèle qui sera plutôt constituée de passage (moto, vélo, excursionnistes)
- Le loyer sert véritablement de variable d'ajustement. Il doit pouvoir être réévalué à la hausse ou baisse en fonction de l'activité, par exemple en prévoyant une part variable fonction du chiffre d'affaires.
- L'excédent d'exploitation estimé à 14 822€ permet de créer de la trésorerie pour faire face aux Imprévus. Par ailleurs il est calculé avant impôts. Ces derniers varient en fonction de la nature juridique de la société créée mais peuvent réduire de manière importante le résultat.
- Le loyer dégagé (14 000€) couvre un emprunt de 200 000€ à 20 ans au taux de 4%,
- Cette simulation prend en compte un investissement d'environ 40 000€ amorti sur 5 ans de la part du gestionnaire. Cette somme modeste couvre les frais de création de l'activité, l'achat de petit matériel et les avances sur frais à réaliser. Cela implique que l'équipement soit livré meublé et équipé (cuisine, mobilier),
- Ce projet ne sera viable qu'à deux conditions :
  - une grande synergie entre la municipalité et le gérant ;
  - une offre de restauration simple mais de qualité.



Agate, Agence Alpine des Territoires

Bâtiment Évolution • 25 Rue Jean Pellerin • 73000 Chambéry

04 79 68 53 00 • [contact@agate-territoires.fr](mailto:contact@agate-territoires.fr)

[www.agate-territoires.fr](http://www.agate-territoires.fr)