

Comment ouvrir un bar

## Description

Ouvrir un bar nécessite une préparation au préalable avant de réaliser les formalités administratives pour la création de l'entreprise. Pour mettre sur pieds le projet, il est conseillé de :

- Elaborer le concept ;
- Faire une étude de marché ;
- S'informer sur les réglementations et normes liées à l'activité ;
- Trouver un emplacement et un local ;
- Choisir le bon statut juridique ;
- Monter un business plan ;
- Créer le dossier de constitution de l'entreprise.

[Ouvrir mon bar en ligne](#)

## Comment ouvrir un bar étape par étape ?

Pour ouvrir un bar, il faut réaliser quelques étapes, en commençant par l'élaboration du projet jusqu'à la [création de l'entreprise](#).

### Monter le projet

Afin d'ouvrir son bar, il est important de bien définir les paramètres du projet : le concept, le financement nécessaire, les clients cibles, les prix à pratiquer, l'emplacement de l'établissement...

### Choisir le concept

Pour commencer, il faut choisir le concept du bar. Il s'agit de déterminer le type d'établissement à créer. La décoration, l'ambiance, la [dénomination sociale et le nom commercial de l'enseigne](#) vont dépendre du concept. Il est entre autres possible d'ouvrir un bar à tapas, d'ouvrir un bar à chicha, d'ouvrir un bar à champagne ou encore d'ouvrir un bar éphémère. Le choix peut se faire selon ses préférences et ses spécialités, ou selon les besoins de la clientèle. Pour le définir, il faut faire une étude du marché.

## **Faire une étude du marché**

La prochaine étape consiste à faire une étude du marché pour analyser le secteur, les concurrents et la clientèle. Les résultats obtenus vont faciliter la prise de décision en ce qui concerne :

- Le prix à appliquer ;
- Le choix de l'emplacement ;
- Le concept ;
- Les fournisseurs possibles.

## **Choisir un emplacement**

Il est important de choisir un bon emplacement pour ouvrir son bar. Le mieux c'est d'opter pour un local situé dans une rue fréquentée sans que cela soit trop bruyant, pour le confort des clients, avec un espace où ceux-ci peuvent stationner aisément, et enfin avec des endroits passants (boutiques, lieux touristiques, etc.) à proximité.

## **Établir un business plan**

La rédaction du business plan constitue une étape importante pour estimer la pérennité de l'activité et le financement requis. Le document doit présenter de façon claire et exhaustive le projet, tout en incluant des tableaux financiers afin de convaincre les banques. Le business plan doit, entre autres, comporter un budget prévisionnel, un compte de résultat prévisionnel et un bilan prévisionnel.

## **Les formalités et démarches administratives**

Ouvrir un bar nécessite la création d'une entreprise. Il faut alors réaliser les formalités et démarches administratives liées à l'activité, mais aussi à la constitution d'une société.

## Obtenir le permis d'exploitation

Afin d'ouvrir un bar, il faut disposer d'un permis d'exploitation. Pour l'obtenir, le demandeur doit suivre la Formation au Permis d'Exploitation sur la réglementation applicable aux débits de boissons, à la santé publique et à l'ordre public. Elle dure trois jours pour le nouvel exploitant. Le permis d'exploitation est valable 10 ans. Après quoi, il faut effectuer une formation de mise en conformité d'une durée de 7 heures.

À noter que cette formalité est obligatoire pour les débits de boisson à consommer sur place.

## Obtenir la licence de débit de boisson

Pour pouvoir ouvrir un bar, il faut avoir une licence de débit de boisson. La licence IV est la plus adaptée pour l'activité, car elle permet de vendre tous les types de boissons.

## Créer l'entreprise

Les formalités de création d'entreprise pour ouvrir un bar dépendent du choix du statut juridique. De manière générale, les démarches à faire concernent :

- La déclaration de l'activité auprès de l'INPI ;
- La constitution du dossier de création de la société (statuts de l'entreprise, justificatif de siège social, le formulaire de création d'entreprise...) ;
- La publication d'un avis de constitution d'entreprise sur un journal d'annonces légales ;
- L'immatriculation de l'entreprise pour obtenir le [K-Bis](#).

**Zoom** : si vous avez pour projet d'ouvrir un bar, n'hésitez pas à recourir aux services de LegalPlace afin de [créer votre entreprise](#) en toute sécurité. Notre équipe s'occupe de l'ensemble des démarches de création d'entreprise. Il vous suffit de remplir un questionnaire personnalisé, et nos experts se chargeront de traiter votre dossier dans les plus brefs délais.

## Déclarer l'ouverture du bar

La dernière étape pour ouvrir un bar concerne la déclaration d'ouverture auprès de la mairie de la commune où va ouvrir le bar. Les formulaires nécessaires pour cette formalité sont disponibles sur le [site du service public](#). Il faut déclarer l'ouverture de l'établissement 1 mois après la date officielle de son ouverture au plus tard.

## Choisir le bon statut juridique pour ouvrir un bar

Dans le cadre du projet d'ouverture d'un bar, il est important de bien choisir le statut juridique de l'entreprise. La [SARL](#) (Société à Responsabilité Limitée) est la forme la plus appréciée pour cette activité, compte tenu de la stabilité qu'elle offre. De plus, les statuts SARL, ainsi que la [modification des statuts SARL](#) sont bien encadrés. Elle est indiquée si le bar compte plusieurs associés. Toutefois, il est possible d'ouvrir un bar en créant :

- Une [EURL](#), ou Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée pour se lancer seul : la responsabilité de l'associé est limitée à ses apports grâce au [statut juridique de l'entreprise](#) ;
- Une entreprise individuelle : la responsabilité de l'associé s'étend à son patrimoine personnel.

Le choix de la [forme juridique](#) du bar ([EURL ou SARL](#), [EURL ou autre](#)) dépend du projet.

## Quel budget ?

En vue de l'ouverture d'un bar, il faut se préparer par rapport au budget. Pour ce faire, il est nécessaire de considérer toutes les dépenses.

## Les coûts relatifs aux formalités

Les frais relatifs aux formalités et démarches pour l'ouverture d'un bar concernent :

- Les frais de constitution d'entreprise : varie selon la forme juridique choisie ;
- Le coût de la formation pour ouvrir un bar (entre 200 et 400 € environ) ;
- Les frais liés aux demandes d'autorisation et aux déclarations à faire ;
- Le coût de la licence (dans les environs de 23 000 €).

## Les coûts relatifs au bar

Ouvrir un bar engage différents coûts. Il faut entre autres prévoir un budget pour :

- Les travaux à faire dans les locaux (aménagement, remise en état, décoration, installation, réparation...) entre 80 000 et 120 000 € ;
- Les équipements et mobiliers utiles dans le bar (verres, mixeur, couverts, tabourets de bar, comptoirs, tables, chaises, canapés...) : entre 4000 et 60 000 € ;
- L'équipement sonore (haut-parleurs, sonorisation...) : entre 2000 et 10000 € ;
- Le paiement des premiers employés : dans les environs de 7000 € ;
- Le fonds de roulement pour le premier mois : entre 150 000 et 250 000 € ;
- Le coût de la location du local.

## Créer une société, racheter une société ou passer par la location-gérance pour ouvrir un bar ?

Plusieurs options peuvent se présenter pour l'ouverture d'un bar. Il est, par exemple, possible de créer une société, de [racheter une entreprise](#) d'ores et déjà déclarée et établie, ou de passer par la [location-gérance](#) pour ouvrir son bar. Mais, quelle est la meilleure solution ?

### Créer une société pour ouvrir son bar

Créer une société pour ouvrir son bar, c'est passer par toutes les étapes de la création, dès l'élaboration du concept à la déclaration d'ouverture de l'établissement. Il est impératif de connaître les réglementations applicables à l'activité et d'assurer le recrutement du personnel. Cette alternative permet de mettre en place son concept. Il convient surtout aux personnes qui ont déjà une certaine idée sur le projet d'ouverture du bar.

### Racheter une société pour ouvrir son bar

Racheter une société, ou plus précisément un bar existant, pour **ouvrir son bar** permet de reprendre une activité en cours. Elle demande un investissement conséquent. Toutefois, tout est en place pour lancer l'affaire immédiatement, sans passer par les différentes étapes de création d'entreprise et les formalités diverses. Dans ce cas, il est conseillé de choisir un bar proposant un concept assez proche du projet initial.

## **Passer par la location-gérance pour ouvrir son bar**

Passer par la location-gérance pour ouvrir son bar permet de lancer l'activité sans nécessairement passer par l'achat de l'entreprise. Il s'agit de louer un fonds de commerce pendant une période déterminée et le formaliser par un contrat. Le locataire devient le gérant du bar pendant la durée du contrat. Ce concept n'exige pas l'achat ou la vente du bar. De manière générale, la location-gérance précède souvent la cession de fonds de commerce.

## **Est-il mieux de louer ou d'acheter un local pour ouvrir un bar ?**

Pour ouvrir un bar, il faut nécessairement disposer d'un local. Il est possible de le louer, ou de l'acheter, si l'ouverture de l'établissement passe par la création d'une société. Quelle est la meilleure alternative ?

### **Louer un local pour ouvrir son bar**

La location du local constitue une alternative intéressante pour ne pas investir une grosse somme dans l'ouverture du bar. Il est possible de passer à la location-gérance comme expliquée plus haut, ou de devenir titulaire d'un bail commercial. Pour commencer, louer le local s'avère intéressant. D'ailleurs, il est possible d'en acheter un quand l'activité prospère.

### **Acheter un local pour ouvrir son bar**

Acheter un local pour ouvrir un bar demande un investissement important, mais peut s'avérer plus rentable par rapport à la location sur le long terme. Si les fonds possédés permettent l'achat du local, c'est une bonne alternative. Il est, cependant, conseillé de bien choisir le local en considérant surtout son état, son emplacement et sa taille.

## Les normes et règles à respecter

L'ouverture d'un bar est encadrée par des normes et des réglementations à respecter. Elles concernent l'hygiène, la sécurité, les licences et les obligations diverses.

### Les normes d'hygiène et de sécurité

La formation en vue de l'obtention du permis d'exploitation informe sur les normes à respecter pour ouvrir un bar. Si ces différentes normes affiliées au domaine de l'hygiène ou de la sécurité ne demeurent pas respectées par le ou les gérants de l'établissement, cela peut engendrer la fermeture administrative pure et simple de ce dernier. Les réglementations liées à l'ouverture d'un bar portent sur plusieurs points, dont :

- Le port d'une tenue professionnelle ;
- Le respect des réglementations applicables sur les Établissements Recevant du Public ;
- La mise en place d'alarme, d'issue de secours, de plan d'évacuation... ;
- Les affichages obligatoires : prix, interdiction de fumer... ;
- Les sanitaires ;
- L'accessibilité du local aux personnes à mobilité réduite.

### Les réglementations à respecter

Avant d'ouvrir un bar, il faut connaître les réglementations applicables. L'exploitant doit en effet respecter quelques règles à caractère opérationnel liées, d'une certaine manière, à l'usage du bar.

#### Le niveau sonore et la musique

L'ouverture d'un bar crée souvent une nuisance sonore pour les voisins, qui peuvent se plaindre du bruit. En cas de niveau sonore élevé, l'établissement peut être sanctionné par une amende, voire une fermeture administrative de 2 mois au maximum. Il faut alors s'assurer qu'il ne dépasse pas le maximum imposé par la loi. À

noter que pour diffuser de la musique dans le bar, il est nécessaire de faire une demande d'autorisation auprès de la Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique.

## Les règles sur la terrasse

Si le projet d'ouverture de bar prévoit l'exploitation d'une terrasse (fermée, ouverte ou contre terrasse), il faut d'abord faire une demande d'autorisation auprès de la mairie dont dépend l'établissement. Ce document comporte toutes les règles à appliquer : la taille de la terrasse, les horaires... Pour obtenir une autorisation, l'exploitant doit payer une redevance à la mairie, et cela inclut notamment des droits de voirie.

## Les personnes ne pouvant pas ouvrir un bar

L'ouverture d'un bar n'est pas accessible à tout le monde. Ces personnes ne peuvent pas devenir gérants de bar si elles font partie de l'une ou de certaines des catégories suivantes :

- Les majeurs sous tutelle ;
- Les mineurs ;
- Les condamnés pour certaines infractions à 1 mois d'emprisonnement au moins ;
- Les notaires ;
- Les fonctionnaires ;
- Les huissiers de justice.

## Les licences à avoir

Pour ouvrir un bar, il faut posséder une licence de débit de boisson. Ce document est délivré sous quelques conditions, comme l'absence de condamnation et la majorité civile. L'exploitant peut choisir selon son projet :

- La licence III (licence restreinte) : vente sur place de boissons de certains types : vin, cidre, bière, jus de fruits comportant jusqu'à 3° alcools, liqueurs de fruits. Cette licence ne permet pas de vendre d'alcools distillés ;
- La licence IV (grande licence) : rhum, alcools distillés et autres boissons alcoolisées.

## Les taux de TVA applicables

Les ventes dans un bar sont soumises à la taxe sur la valeur ajoutée, ou TVA. Le taux

---

de TVA dépend des éléments facturés aux clients.

## Les ventes de boissons alcoolisées

Les ventes de boissons alcoolisées à consommer sur place, ou à emporter, sont soumises à un taux de TVA de 20 %. Si l'établissement se situe en Corse et propose des boissons alcoolisées à consommer sur place, le taux de TVA réduit de 10 % s'applique.

## Les ventes de boissons non alcoolisées

Les ventes de boissons non alcoolisées sont soumises au taux de TVA réduit de 10 % si la consommation est immédiate. Les ventes de boissons non alcoolisées à emporter, et pouvant être conservées grâce à leur contenant, profitent d'un taux de TVA réduit à 5,5 %.

## Les ventes de plats et de desserts

Les plats et les desserts servis et vendus dans une activité de brasserie, et ce, pour une consommation immédiate sont soumis au taux réduit de TVA de 10 %. Si les produits alimentaires sont conditionnés dans des contenants assurant leur conservation, le taux de TVA réduit de 5,5 % s'applique.

À noter que la déclaration de TVA collectée auprès des clients s'effectue d'après les débits.

### Voir aussi :

- [Quelles sont les démarches pour ouvrir une laverie](#)
- [Ouvrir une boîte de nuit](#)

## FAQ

### Est-il possible d'ouvrir un bar chez soi ?

Ouvrir un bar chez soi est possible si cela s'avère autorisé par la mairie dont dépend le futur établissement. Il faut également respecter les réglementations et les normes

en vigueur comme décrites précédemment.

## **Comment ouvrir un bar éphémère ?**

La procédure permettant de créer et ouvrir un bar éphémère est exactement la même que pour un bar classique. Élaboration du concept, respect des réglementations et des normes, détention d'une licence de débit de boisson adaptée, etc. Il suffit de respecter les étapes expliquées plus haut.

## **Existe-t-il des formations pour ouvrir un bar ?**

Il existe des formations pour ouvrir un bar. La formation pour l'obtention du permis d'exploitation est d'ailleurs obligatoire, et ce permis est nécessaire pour obtenir une licence de débit de boisson. L'objectif des cours est d'informer les exploitants sur les différentes règles et normes, la lutte contre l'alcoolisme, la législation portant sur les stupéfiants, la protection des mineurs et la santé publique, mais aussi d'autres réglementations entourant l'activité. La formation pour ouvrir un bar s'étale sur 20 heures réparties sur trois jours pour les nouveaux exploitants. Elle dure 6 heures pour ceux qui ont déjà disposé d'une licence sur une durée de 10 ans au minimum. Le coût de la formation pour ouvrir un bar est de 400 € environ pour le module long et de 200€ pour le module court.