Regalia

Dossier Prestation
Projet d'ouverture

Revue de projet, points de contrôle et livrables

Jordan Robigeau · Fondateur REGALIA
07 49 09 95 25

Qui est REGALIA

REGALIA est un cabinet de conseil terrain fondé par Jordan Robigeau, dédié aux établissements du secteur CHR (café, hôtel, restaurant). Professionnel de la restauration depuis plus de 10 ans, de chef de cuisine à la direction d'établissement, il intervient avec un regard de terrain, pas de consultant hors-sol.

Originaire de La Réunion, il a beaucoup voyagé, dans l'océan Indien, en Europe et aux Caraïbes, et a vu de nombreux hôtels et restaurants des deux côtés : derrière la passe et à table. Cette double lecture, celle du professionnel et celle du client, est au cœur de chaque mission REGALIA.

La prestation Projet d'ouverture s'adresse à celles et ceux qui préparent l'ouverture d'un restaurant, d'un café, d'un snack ou d'une activité de traiteur. Elle est pensée pour les indépendants et les petits entrepreneurs, et consiste à passer le projet en revue avec un professionnel du métier avant que les décisions coûteuses soient prises.

Pourquoi faire relire son projet avant d'ouvrir

- Une erreur de carte, de matériel ou d'implantation coûte bien plus cher une fois le bail signé et les travaux finis.
- Un regard de professionnel qui a tenu une cuisine et dirigé un établissement, sur ce que le projet donnera un soir de service plein.
- Des questions concrètes sur les coûts, les flux et l'équipe, que l'on se pose rarement quand on a la tête dans le concept.
- Une synthèse écrite et des priorités claires, pas un avis général.

Un principe non négociable

Le projet reste le vôtre. La revue ne cherche jamais à modifier votre concept ou votre identité : elle vérifie qu'il tient debout en conditions réelles, et vous signale ce qui risque de vous coûter du temps, de l'argent ou de la sérénité une fois ouvert. Vous gardez la main sur tous vos choix.

Le déroulé

Chaque revue suit le même déroulé, du premier échange à la remise de la synthèse. Il s'adapte à l'avancement du projet : simple idée, local trouvé, travaux en cours ou ouverture imminente.

1

Échange de cadrage

Un premier échange gratuit de 30 minutes pour comprendre le projet, son état d'avancement, votre calendrier et vos questions prioritaires.

2

Envoi des éléments du projet

Vous transmettez ce qui existe déjà : concept, projet de carte, plans ou photos du local, liste de matériel, devis, prévisionnel. Rien n'a besoin d'être finalisé.

3

Demi-journée de travail ensemble

Une séance de travail, de préférence sur place dans le local, sinon en rendez-vous. Le projet est passé en revue thème par thème, en se projetant dans un service réel : qui fait quoi, où, avec quel matériel, à quel coût.

4

Synthèse écrite

Vous recevez une synthèse écrite qui reprend les points solides du projet, les points à corriger et les priorités à traiter avant l'ouverture, classées par ordre d'importance.

5

Restitution et suite

Un échange pour répondre à vos questions sur la synthèse. Si vous le souhaitez, un accompagnement jusqu'à l'ouverture peut ensuite être mis en place, sur devis.

Les points passés en revue

La liste ci-dessous constitue le socle commun à toute revue de projet. Elle est ajustée selon le type d'établissement et l'avancement du projet : un snack ou un traiteur n'est pas examiné comme un restaurant de 80 couverts.

Thème	Ce qui est examiné
Concept et positionnement	Cohérence entre l'offre, la clientèle visée, le quartier et le niveau de prix.
Carte et coûts matière	Longueur et faisabilité de la carte, coûts matière, prix de vente, plats qui pèsent sur la marge ou sur la mise en place.
Implantation de la cuisine	Circulation, postes de travail, passe, plonge, stockage : ce que le plan donnera en plein service.
Matériel et investissements	Matériel indispensable, superflu ou sous-dimensionné au regard de la carte, lecture des devis.
Équipe et organisation	Nombre de postes, répartition des rôles, horaires, mise en place, cohérence avec le volume attendu.
Déroulé d'un service	Parcours du client de l'entrée à l'addition, rythme, points de blocage prévisibles.
Hygiène et circuits	Circuits propre et sale, stockage, plan de nettoyage : les points de vigilance à anticiper dès la conception.
Fournisseurs et approvisionnement	Choix des fournisseurs, fréquence de livraison, cohérence avec la carte et le stockage.

Cette revue est un regard de professionnel du métier. Elle ne remplace pas les démarches réglementaires, l'expert-comptable, l'architecte ou le bureau d'études, mais elle vous aide à leur poser les bonnes questions.

Le livrable

La synthèse écrite remise à l'issue de la revue comprend systématiquement :

- Une vue d'ensemble du projet et de sa cohérence (1 page)
- Les points solides, à conserver tels quels
- Les points à corriger, classés par priorité
- Les questions à trancher avant de signer ou de commander
- Des pistes concrètes, formulées de manière opérationnelle

Un projet en tête ?

La revue de projet est le point de départ. Elle peut suffire, ou ouvrir sur un accompagnement plus long jusqu'à l'ouverture. Chaque mission est cadrée ensemble avant de démarrer : objectifs, périmètre et budget.

Les formats possibles

Revue de projet
Une demi-journée de travail ensemble, puis une synthèse écrite avec les points à corriger et les priorités avant l'ouverture.

À partir de 490 € HT

Accompagnement jusqu'à l'ouverture
Un suivi sur plusieurs semaines : carte, mise en place, organisation de l'équipe, premiers services.

Sur devis

Prix hors taxes, TVA 20 % en sus. Le prix de la revue dépend de la taille du projet. Frais de déplacement refacturés sans marge hors Gironde.

Ce qui reste vrai quelle que soit la formule

- Confidentialité : votre projet et vos chiffres ne sont partagés avec personne.
- Un regard de terrain, par quelqu'un qui a tenu une cuisine et dirigé un établissement.
- Des conseils de fond, jamais des ordres : vous gardez la main sur votre concept et vos choix.
- Un premier échange de 30 minutes, gratuit et sans engagement.

Regalia

Jordan Robigeau
Fondateur de REGALIA

Tél. 07 49 09 95 25
jr.regalia@hotmail.com
regaliagroup.fr