



Mickael Hardouin Duparc, patron du bar restaurant les Brizeaux à Niort, relate son expérience

vendredi 13 janvier 2017, par [lpe](#)

Bien connu dans le paysage niortais pour ses différents engagements, Mickael Hardouin Duparc a repris à l'automne dernier le bar restaurant des Brizeaux à la sortie de Niort, direction Parthenay.

4 mois après le début de cette nouvelle aventure, le jeune chef d'entreprise, qui vient de fêter ses 30 ans, ne cache pas sa satisfaction. *"Nous avons en moyenne 50 couverts chaque midi et de nombreux clients qui avaient quitté l'établissement sont revenus. Basée essentiellement sur des produits frais, notre cuisine est simple mais conviviale et adaptée à une clientèle d'ouvriers et de salariés."*

Mickael emploie deux salariés, dont sa maman et un apprenti. *"Nous avons la capacité d'accueillir au maximum 116 personnes, ce qui nous laisse une belle marge de progression et une possibilité d'embauche d'une nouvelle personne à moyen terme. Nous sommes fermés le week-end mais il est possible d'organiser des repas sur réservation pour des groupes. J'insiste beaucoup sur l'aspect convivial et c'est pourquoi les apéritifs et cafés sont pris au bar, ça permet de discuter avec les clients."*

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 7h à 14h30 et propose une formule buffet d'entrées, plat du jour avec deux choix différents modifiés chaque jour, buffet de fromages et de desserts, vin (avec modération) pour 12.50€.

Lorsqu'il a repris le fond de commerce, le 12 septembre dernier, Mickael a su mettre à profit les enseignements reçus quelques années plus tôt à l'IUT de Niort en licence professionnelle entrepreneuriat et management de projet. *"J'avais en mémoire les bases pour construire mon projet et ça m'a vraiment aidé. Par contre, j'ai dû faire face à quelques difficultés liées à la réglementation car je n'ai pas eu les bonnes informations concernant la formation obligatoire pour prendre un apprenti. C'est embêtant, surtout quand on se renseigne auprès de la Chambre des métiers, ça fait perdre du temps. Le métier est prenant, c'est un rythme soutenu, mais une belle satisfaction chaque jour renouvelée."*

Anecdotique, le pire souvenir du jeune patron reste à ce jour le passage des équipes d'installation des stands du Carrefour des Métiers de Bouche *"une incivilité flagrante, le buffet en a fait les frais, ils ont gâché la nourriture et se sont vraiment mal comportés, j'ai même hésité à les mettre dehors pour la tranquillité de mes autres clients !"*

Loin de s'endormir derrière son comptoir, Mickael, qui ne manque pas d'initiatives, vient d'être élu à la présidence de la [Jeune Chambre Economique de Niort et sa région](#). Ce mouvement citoyen multiplie les actions économiques, civiques et solidaires et rassemble une dizaine de membres à ce jour. *"L'un de mes objectifs est de mieux faire connaître ce mouvement qui, avec ses formations, permet vraiment de se construire en tant que citoyen."*

