Comptoirs de bars

Fiche conçue et réalisée par : Jean Gabriel Du Jaiflin en août 2025

Il existe autant de bars que d'établissements. Que ce soit dans un hôtel chic, un restaurant, une brasserie ou un club, le bar constitue un point stratégique où les clients se rejoignent pour se détendre ou déguster un apéritif en attendant qu'une place se libère.

S'il est bien conçu, un bar standard doit disposer :
- d'un arrière avec des meubles réfrigérés, de préférence à tiroirs. Si possible, leurs groupes frigorifiques seront déportés tout comme les systèmes de refroidissement des tirages de bières ;
- d'un verrier avec la présentation des bouteilles avec doseurs ;
- d'un emplacement pour la machine à café avec, si possible, une extraction des buées ;
- d'un comptoir en façade, en bois, inox, zinc, cuivre, granit… en fonction de l'effet décoratif souhaité. Le revêtement peut être en étain, ou pour un style plus contemporain, en Corian ;
- d'un emplacement pour le tirage des bières, les sodas, l'eau fraîche et les vins, ainsi que pour la caisse enregistreuse ;
- d'une machine à glaçons, d'un lave-verres, une poubelle et d'un emplacement pour stocker les bouteilles vides ;
- d'un poste de travail en inox avec un bord anti-ruissellement équipé d'un ou deux bacs pour le lavage et le rinçage des verres et ustensiles ;
- d'une mitraillette réfrigérée pour maintenir les bouteilles au frais ;
- d'un poste à cocktails, de plus en plus fréquemment.

Enfin, le plancher technique, généralement de la hauteur d'une marche, sera idéalement recouvert par un revêtement du type PVC souple, épais et anti-glissant, afin de limiter la pénibilité de la station debout.

◘ Que dit la législation ?

Dix bouteilles ou cannettes de boissons sans alcool servies dans l'établissement doivent être présentées à la vue de la clientèle, de même que des mesures en étain ou en inox, de 0,5 à 5 cl. Ne pas oublier les affichages obligatoires sur la protection des mineurs, les tarifs, les règlements préfectoraux et les horaires d'ouverture et de fermeture.
Pour les commerces qui n'émettent pas de factures et qui n'utilisent pas de systèmes de caisse automatisés, n'oubliez pas qu'il est obligatoire de tenir une main courante reprenant chronologiquement l'intégralité des recettes journalières. À défaut, vous vous exposez à voir l'administration fiscale rejeter la comptabilité et procéder à une taxation d'office.

◘ Où en trouver ?

- Nouvelle Aquitaine : Atelier Nectoux : www.atelier-nectoux.fr
- Marseille : DAV : http://www.dav-equipments.com/
- Lyon : France comptoir : www.francecomptoirsbar.com
- Bretagne : Jovis : http://jovis.fr/
- Centre Ouest :L'Etainier (dessus de bar en étain) : www.etainier-tourangeau.com
- Occitanie : Anticline : https://www.anticline-creations.com/fr/

Pour l'arrière-bar froid ainsi qu'une assistance pour la conception de votre bar :
- Gamko : www.gamko.fr