

Assurance restaurant : la fiche récap

Ce que couvre une multirisque restaurant, ce qu'elle coûte, ce qu'elle exclut, et les réflexes qui font la différence le jour du sinistre.

dès 900 €

par an, en moyenne 1 200 à 1 500 €
selon garanties et chiffre d'affaires

Les trois blocs d'une assurance restaurant

1. Dommages aux biens

Indemnise le restaurant quand un événement listé abîme ses biens : bâtiment, aménagements, matériel de cuisine, informatique, stock, espèces.

- Incendie, explosion, fumées
- Dégât des eaux, gel
- Bris de glace, enseigne
- Vol avec effraction, vandalisme
- Tempête, grêle, catastrophes naturelles
- Dommages électriques, bris de machine
- Marchandises en chambre froide

2. Pertes financières

Compense la marge brute perdue et les frais engagés pendant la fermeture, sur une période d'indemnisation de 12 à 24 mois.

- Perte d'exploitation
- Frais supplémentaires (cuisine provisoire)
- Frais et pertes additionnels (déblais, honoraires, mise en conformité)
- Perte de valeur vénale du fonds
- Impossibilité d'accès, carence de fournisseur, désaffectation

3. Responsabilité civile

Paie ce que vous devez aux autres : frais de défense, dommages et intérêts, transactions.

- RC exploitation : client blessé, biens confiés, parking, événements
- Intoxication alimentaire et produits livrés
- RC employeur : faute inexcusable
- RC occupant : risques locatifs, recours des voisins
- Option protection juridique

Les six garanties vitales d'un restaurant

Garantie	En clair	Le détail qui compte
Incendie et risques annexes	Feu de friteuse, hotte, court-circuit, explosion de gaz, dégâts des secours.	Hotte et conduits dégraissés, extincteurs vérifiés : le défaut d'entretien est exclu.
Dégât des eaux	Lave-vaisselle, bac à graisse, canalisations, infiltrations, refoulement d'égout.	La réparation de la cause (flexible, tuyau) n'est pas couverte ; le voisin inondé relève de la RC.
Bris de machine	Panne interne du four, du lave-vaisselle, du compresseur de chambre froide.	Option ; contrat de maintenance souvent exigé ; consommables et usure exclus.
Marchandises sous température dirigée	Stock jeté après une panne du froid ou une coupure de courant, au prix d'achat.	Option ; relevés de température et factures d'achat accélèrent l'indemnisation.
Perte d'exploitation	Marge brute perdue pendant la fermeture, loyer, salaires, prêt.	Choisir 12 mois minimum, 18 à 24 en centre-ville ; exclue en cas d'épidémie.
RC exploitation et intoxication	Chute d'un client, plat contaminé, allergène non signalé, vestiaire.	Ne jamais reconnaître sa responsabilité par écrit ; transmettre toute réclamation.

Une semaine dans un restaurant : 7 galères, 7 garanties

Lundi La friteuse s'enflamme, la hotte prend, le tableau fond. Incendie	Mardi Le flexible du lave-vaisselle lâche, la boutique du dessous est inondée. Dégât des eaux + recours des voisins	Mercredi La chambre froide est à 14 °C, 1 800 € de stock à jeter. Bris de machine + marchandises	Jeudi Une cliente glisse sur une frite et se fracture le poignet. RC exploitation	Vendredi Huit convives malades après un repas de groupe. Intoxication alimentaire	Samedi Porte forcée, caisse fracturée, tablettes volées. Vol + serrurier d'assistance	Dimanche Tempête, vitrine explosée, trois semaines fermées. Bris de glace + tempête + perte d'exploitation
---	---	--	---	---	---	--

Le lexique express

Franchise : la part du sinistre qui reste à votre charge, à chaque sinistre.

Plafond : le maximum payé par l'assureur pour une garantie, par sinistre ou par an.

Valeur à neuf / vétusté : prix du bien neuf, moins la dépréciation liée à l'âge ; l'option valeur à neuf supprime cette déduction.

Réclamation : toute mise en cause écrite de votre responsabilité, qui déclenche la garantie RC.

Garantie subséquente : cinq ans au moins après la fin du contrat pour les faits antérieurs.

Préposé : salarié, apprenti, stagiaire, extra ; jamais un salarié non déclaré.

Combien coûte une assurance restaurant ?

Essentiel

dès 900 €

par an

Le socle souvent exigé par le bail et la banque

- Incendie, dégât des eaux, tempête, cat. nat.
- Bris de glace, vol avec effraction
- RC exploitation et intoxication
- Risques locatifs, recours des voisins
- Assistance 24 h/24

Confort (le plus choisi)

autour de 1 200 €

par an

Pour un restaurant qui vit de sa cuisine et de son stock

- Tout Essentiel
- Bris de machine, dommages électriques
- Marchandises sous température dirigée
- Perte d'exploitation 12 mois
- RC employeur

Sérénité

autour de 1 500 €

par an

Centre-ville, matériel récent

- Tout Confort
- Perte d'exploitation 18 à 24 mois, frais supplémentaires
- Valeur à neuf sur le matériel
- Perte de valeur vénale du fonds
- Protection juridique, plafonds relevés

Niveaux donnés à titre d'exemple pour un restaurant indépendant de taille moyenne. Le tarif dépend du chiffre d'affaires, de la surface, du mode de cuisson (friteuse, four à bois, gaz), de la valeur du matériel et du stock, des protections, des antécédents et de la franchise choisie. Aucun frais de courtage ne s'ajoute à la prime.

Ce qui n'est pas couvert

- Faute intentionnelle, infraction délibérée aux règles d'hygiène et de sécurité
- Défaut d'entretien : hotte non dégraissée, friteuse ou compresseur non entretenus
- Usure, dommages graduels, humidité, nuisibles, dommages esthétiques
- Vol sans effraction, disparition inexpliquée, bijoux
- Locaux inoccupés plus de 90 jours, travaux touchant la structure
- Véhicules (contrat auto ou flotte), piratage informatique (contrat cyber), amendes
- Pertes d'exploitation liées à une épidémie ou à une fermeture sanitaire

Délais en cas de sinistre

Événement	Délai de déclaration
Incendie, dégât des eaux, bris, RC	5 jours ouvrés (minimum légal)
Vol, vandalisme	2 jours ouvrés, plainte sous 24 h
Catastrophe naturelle	30 jours après la publication de l'arrêt
Aggravation du risque (friteuse, livraison, terrasse)	15 jours, par lettre recommandée

Les 8 réflexes du restaurateur bien assuré

1. Faire dégraisser la hotte et les conduits, avec attestation datée.
2. Vérifier les extincteurs chaque année (classe F près des friteuses).
3. Signer un contrat de maintenance du froid.
4. Tenir l'inventaire du matériel avec les factures et des photos.
5. Relever les températures chaque jour.
6. Sécuriser la fermeture : rideau, serrure, coupure gaz, caisse au coffre.
7. Tenir le registre de sécurité de l'établissement.
8. Relire le contrat à chaque changement d'activité.

Les documents pour un devis

- Kbis, date d'ouverture, chiffre d'affaires ou prévisionnel
- Surface, étage, cave, terrasse ; mode de cuisson
- Nombre de salariés et de couverts
- Valeur du matériel, des aménagements, du stock
- Protections en place ; relevé de sinistralité 3 ans ; échéance du contrat actuel
- Bail commercial et quelques photos

BL ASSUR, courtier en assurances des restaurateurs

Plus de 30 partenaires assureurs comparés, 0 € de frais de courtage, comparatif garantie par garantie avec notre recommandation ; le délai dépend de la complexité du dossier. Mutuelle et prévoyance de vos salariés (conventions HCR et restauration rapide) gérées par le même cabinet, avec le CE d'entreprise offert à vos salariés, sans surcoût.

01 86 90 08 99

bl-assur.fr/devis-assurance-restaurant/
Buchelay (78200) et 38 rue des Mathurins, 75008 Paris
ORIAS n° 17 003 326, membre d'une association professionnelle agréée

Fiche vérifiée le 16 septembre 2026. Information générale : seules vos conditions particulières et générales font foi. Page complète : bl-assur.fr/devis-assurance-restaurant/