

Former plutôt que fermer : Service Compris accompagne la restauration indépendante face au mur des défaillances

Paris, le 29 octobre 2025

Près de 9 000 établissements de restauration ont mis la clé sous la porte en un an*. Un chiffre record qui alerte la profession et interroge : faut-il vraiment limiter les ouvertures, comme le suggère Thierry Marx, président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) ou bien mettre en place un "permis d'entreprendre"?

Accompagner plutôt que limiter

Pour **Romain Amblard**, co-fondateur de *Service Compris*, le problème n'est pas le nombre d'établissements, mais **le besoin d'une "culture d'entrepreneur" chez les restaurateurs**. « On ne devrait pas restreindre l'accès au secteur, mais donner les moyens de s'adapter. Un CAP cuisine ou une formation en gestion ne suffisent clairement pas. Beaucoup de restaurateurs sont sans compétences en gestion ou en management », souligne-t-il.

Un programme collectif, pour tous les restaurateurs

Communication, financements, gestion des coûts et des ressources humaines... Les savoir-faire se multiplient, et peu de restaurateurs trouvent le temps de prendre du recul et se former. C'est pour répondre à ce besoin que *Service Compris* a lancé **le programme Boost**, un programme de mentorat de six mois **pensé par et pour les restaurateurs.**

Chaque participant rejoint une promotion d'entrepreneurs, bénéficie d'un mentor restaurateur à ses côtés, et de l'appui d'experts pour traiter les problématiques clés de son activité.

« Les restaurateurs veulent des résultats, en apprenant de restaurateurs comme eux, qui parlent leur langage et comprennent leur réalité », insiste Romain Amblard.

L'exemple des néo-restaurateurs

Depuis 2018, Service Compris a accompagné plus de 600 restaurateurs de la nouvelle garde (Bao Family, Tandoor Club, Daimant, Panda Panda..). Ces nouveaux restaurateurs dynamitent les codes et apportent un vent de fraîcheur dans le secteur. Toutes ces bonnes pratiques doivent être désormais mises en œuvre pour les restaurateurs déjà en place, qu'ils souhaitent améliorer leur rentabilité ou se développer. C'est la mission du programme Boost.

Une I.A. en renfort

A l'occasion, Service Compris mettra à disposition le 1er outil de pilotage d'un restaurant avec l'aide de l'I.A. À partir des données du restaurant (bilans, compte de résultats, extraits de caisse..), les restaurateurs accompagnés seront en mesure d'obtenir un reporting précis et personnalisé, d'interroger et d'obtenir des recommandations pertinentes sur les actions à mener. Un mélange de retours d'expérience de mentors et de la puissance de l'I.A.

De plus, *Service Compris* proposera bientôt gratuitement un livre-blanc : les **"Nouveaux Restaurateurs"**, où **quarante entrepreneurs à succès** partagent leurs conseils pour faire passer son restaurant à la vitesse supérieure.

Alors que la profession traverse une zone de turbulences, la survie des restaurants français passera par une chose avant tout : mieux se former grâce au collectif et au digital, pour leur permettre de durer et de se développer.

Appel à tous les restaurateurs : les candidatures pour la prochaine promotion du programme Boost sont **ouvertes jusqu'au 30 novembre.**

A propos de Service Compris

Service Compris est un accélérateur de food-entrepreneurs. Fondé en 2018 par Julien Fouin, Ludovic Dardenay et Romain Amblard, Service Compris accompagne les entrepreneurs de la restauration et des commerces de bouche pour créer et développer des business food responsables et rentables. En s'appuyant sur une communauté unique de plus de 250 experts et mentors-entrepreneurs, à travers 7 villes en France (Paris, Lille, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Marseille, Nantes), ses différents programmes d'accompagnement sont pensés pour aider tous les "food-entrepreneurs" d'aujourd'hui et de demain. Service Compris a déjà formé avec succès plus de 600 entrepreneurs. Plus d'informations :https://www.servicecompris.co/

^{*} Selon une <u>étude statistique</u> de la Banque de France.