



RESERVATION PRESTIGE

Communiqué de Presse

Fetchef : quand l'événementiel engagé redéfinit la gastronomie prestige

Fetchef est la première plateforme digitale de réservation et de conciergerie dédiée à l'hospitalité prestige, conçue pour les chefs privés, traiteurs et professionnels de l'événementiel. Mais Fetchef est bien plus qu'un outil : c'est une communauté vivante, où chaque rendez-vous est l'occasion de créer du lien, de fédérer autour de valeurs fortes, et d'agir concrètement pour une gastronomie plus responsable et inclusive.

L'événementiel, pilier de l'engagement Fetchef

Pour Fetchef, l'événementiel n'est pas un simple levier de visibilité : c'est le cœur de son engagement. Retour sur trois événements qui illustrent cette philosophie :

9 septembre 2025, Maison de la Mutualité (Paris) : Fetchef a participé à un dîner caritatif organisé en partenariat avec les Nations Unies et le Programme Alimentaire Mondial, pour lutter contre la faim. Une soirée où gastronomie et solidarité se sont rencontrées pour un impact concret : 800 € ont été reversés par Fetchef aux associations partenaires, en complément des dons individuels de ses partenaires historiques – Ecitable, Koovert, 4810 Traiteurs, le Coq Hôtel et Food Hotel Tech.

13 septembre 2025, Village International de la Gastronomie : Partenaire officiel de la première édition de la **Coupe du Monde des Chefs à Domicile**, Fetchef a œuvré tout l'été pour faire de cet événement un succès. Au-delà de la recherche de financements et de la mobilisation des participants, la plateforme a orchestré chaque détail : décoration florale immersive, ambiance jazz envoûtante, et même un blind test gastronomique qui a surpris les Disciples Escoffier et maîtres restaurateurs présents. Avec des partenaires innovants comme Koovert et 4810 Traiteur – qui a offert un cocktail prestige le samedi soir –, cet événement historique a mis en lumière un métier trop souvent dans l'ombre, tout en célébrant une excellence culinaire sans frontières.

13 octobre 2025, Coq Hôtel (Paris) : Dans le cadre d'Octobre Rose, Fetchef a organisé une conférence-cocktail solidaire dédiée à la prévention du cancer du sein et à l'alimentation santé. Autour de Christophe Lavelle, biophysicien, et de Mirana Robinson, cheffe pâtissière et nutritionniste représentant l'Académie Nationale de Cuisine, l'événement a marqué les esprits par son élan de générosité et sa chaleur humaine. Les salons du Coq Hôtel ont vibré grâce à :

Une dégustation de caviar offerte par Gourmet Events Paris,

- Des bouchées gastronomiques signées par des chefs engagés comme Raid Sedrati et Rania Lounissi,
- La découverte de boissons sans alcool innovantes,
- Et la compagnie des desserts, pour une touche sucrée et conviviale.

Un moment où gastronomie, solidarité et émotion se sont unis pour soutenir les associations Jeune & Rose et Geneticancer, avec des dons concrets. Lien cliquable vers la vidéo





Ces trois événements ne sont pas des exceptions, mais l'illustration concrète de ce que **Fetchef porte au quotidien : une gastronomie qui unit, qui inspire, et qui agit.**

« Nous croyons en une hospitalité qui dépasse le cadre professionnel. Ces événements sont des occasions de montrer que **la gastronomie peut être un vecteur de changement, de partage et d'émotion.** » - Olivier Sibuet, fondateur de Fetchef

Une plateforme qui libère les professionnels pour l'essentiel

Pour permettre à ses membres de se consacrer pleinement à ces rendez-vous engagés, Fetchef leur offre une conciergerie digitale intelligente :

Réduction du gaspillage alimentaire : Grâce aux précommandes intelligentes, les professionnels évitent jusqu'à 40 % de pertes, tout en répondant aux attentes personnalisées de leurs clients.

Sécurisation des revenus : Avec des paiements anticipés et un système anti-annulation, les professionnels gagnent en sérénité et en visibilité.

Gain de temps : Jusqu'à 100 heures par mois économisées en gestion administrative, pour se recentrer sur la créativité et la relation.

Un objectif d'augmenter son chiffre d'affaires de 25 % en moins de 3 mois, grâce à une meilleure visibilité, une mise en relation directe sans intermédiaire, et une gestion optimisée.

Rejoindre une aventure où chaque événement compte

Fetchef invite les professionnels de la gastronomie et de l'événementiel à **devenir acteurs d'une communauté où l'excellence se vit aussi à travers des engagements concrets**. Parce que la vraie valeur se mesure autant en émotions qu'en résultats, **Fetchef continue d'innover pour une hospitalité prestige, responsable et humaine.**

À propos de Fetchef

Lancée en novembre 2024, Fetchef est une plateforme franco-suisse, finaliste des Equip Hotel Innovation Awards et soutenue par des acteurs majeurs comme l'Organisation Mondiale de la Gastronomie. Avec deux brevets déposés et une solution hébergée sur un cloud 100 % énergies renouvelables, Fetchef réinvente les codes de l'hospitalité, un événement engagé à la fois.



Pour toute demande presse ou visuels :