

Baromètre FOODORAMA

Qui sont les nouveaux food-entrepreneurs ?

Comment les profils entrepreneuriaux de la restauration et des commerces de bouche ont-ils évolué ces 6 dernières années ?

Portrait-robot du néo-entrepreneur de la food

Paris, le 4 mars - FOODORAMA, le salon organisé par l'accélérateur Service Compris visant à propulser l'entrepreneuriat dans la food, revient pour une seconde édition les 16 et 17 mars 2025 dans le 11^{ème} arrondissement de Paris. Quelques semaines avant d'ouvrir ses portes, FOODORAMA dévoile ce jour le tout premier baromètre de l'entrepreneuriat dans la food. Pour ce faire, les organisateurs de l'événement ont analysé plus de 900 candidatures de porteurs de projets dans la restauration et les commerces de bouche, reçues entre 2018 et 2024, de sorte à dresser le portrait-robot du néo food-entrepreneurs et son évolution ces dernières années.

Parmi les principaux enseignements à retenir de ce baromètre inédit :

#1 Peu de profils jeunes en sortie d'études

Parmi les entrepreneurs du secteur, on observe très peu de profils en sortie de scolarité ou d'études supérieures. La majorité ont **plus de 25 ans**. L'âge médian est même de **34 ans**. Ces restaurateurs prennent donc plutôt le parti d'entreprendre après quelques années de carrière professionnelle. Finance, marketing, communication... Certains secteurs sont fortement pourvoyeurs de futurs food-entrepreneurs !

#2 Une majorité de reconvertis, après une première partie de carrière loin de la food

En effet, les entrepreneurs de la food sont encore majoritairement reconvertis, bien que la tendance ralentisse légèrement : **64%** d'entre eux entreprennent pour la première fois avec pour projet d'ouvrir leur tout premier établissement **vs. 83% en 2018**. On observe par ailleurs chez les restaurateurs déjà "en place" un besoin d'accompagnement grandissant, bien qu'ayant déjà ouvert un ou plusieurs lieux. Une conséquence directe de la complexification des enjeux dans le secteur, comme d'une plus grande facilité pour ces entrepreneurs à assumer leurs lacunes, besoins ou difficultés.



« Fatigués des « bullshit jobs », les cadres urbains sont à la recherche de contact humain, de responsabilisation, de retour à des relations simplifiées et d'un quotidien empreint d'une conscience écologique grandissante. L'entrepreneuriat dans la restauration leur offre une opportunité concrète d'allier hospitalité, créativité, lien social et gestion d'entreprise. Et bien que le secteur soit exigeant, il offre également la satisfaction de créer quelque chose de concret et d'impactant au sein d'une communauté locale, tout en s'affranchissant des hiérarchies et frustrations pesantes du salariat. » explique **Romain Amblard, co-fondateur et CEO de Service Compris et organisateur du salon Foodorama.**

« Ces néo-entrepreneurs reconvertis apportent par ailleurs au secteur des bonnes pratiques issues de la première partie de leurs carrières. Maîtrise du digital, expérience client, nouvelles formes de management, approche éco-responsable, investissement facilité, transparence de l'approvisionnement : tous ces thèmes ont pendant longtemps été malmenés par la restauration, traditionnelle ou rapide. Mieux les appréhender contribue à faire évoluer la perception et donc l'attractivité du secteur. »

#3 Très peu d'entrepreneurs avec un bagage culinaire

Être formé au métier de cuisinier (titulaire d'un CAP ou issu d'une formation culinaire ou hôtelière) n'est pas un pré-requis indispensable pour créer son restaurant. **Moins de 10%** des food-entrepreneurs disposent d'un diplôme ou d'une expérience probante en cuisine. Si la cuisine reste au cœur des nouveaux concepts, cela n'est donc pas pour autant synonyme d'entrepreneurs en cuisine.

#4 Des projets plus ambitieux nécessitant des financements plus importants

On observe par ailleurs des coûts de lancement en forte hausse sur le secteur. Le besoin de financement moyen pour une première affaire est passé de **200 000€ en 2018 à 332 000€ en 2024 (soit +66% en 6 ans)**. Cette augmentation s'explique notamment par une inflation durable et généralisée ces dernières années mais aussi et surtout par une tendance à vouloir faire naître des projets plus ambitieux. Les entrepreneurs sont donc - aujourd'hui plus qu'auparavant - en recherche d'investisseurs d'une part, et d'un accompagnement plus structuré, notamment autour des risques financiers, d'autre part.

#5 L'entrepreneuriat dans la restauration se féminise

On observe aujourd'hui une parité quasi-parfaite parmi les néo-entrepreneurs : avec **51,20% de femmes vs. 49,8% d'hommes**. Cela s'explique notamment par une féminisation progressive du métier, mais aussi de l'entrepreneuriat au sens large.

Parmi les femmes food-entrepreneures à succès : Myriam Sabet, fondatrice des pâtisseries parisiennes Maison Aleph ; Jade Frommer, co-fondatrice du restaurant immersif Ephemera ; Alice Tuyet, à l'origine du bistrot parisien 100% immersif Faubourg Daimant ; ou encore Céline Chung, à la tête des restaurants Bao Family pour ne citer qu'elles.

#6 Un attrait important à "dépeussier" les cuisines du monde

Là où en 2018 beaucoup d'entrepreneurs se concentraient sur une **cuisine française revisitée**, la tendance est désormais aux **cuisines du monde**. Parmi les types de cuisine les plus fréquemment choisis par les entrepreneurs du secteur : la **cuisine italienne** et la **cuisine asiatique**. On observe aussi un vrai attrait ces derniers mois autour des **restaurations indienne** ou **méditerranéenne** qui sortent des clichés et se voient ainsi glamourisées.

#7 Des modèles plus fréquents autour du lieu hybride, axé sur la convivialité

Parce que le secteur est exigeant et que la concurrence y est rude, on observe de plus en plus une volonté chez les food-entrepreneurs de proposer des **expériences et concepts différenciants**. Ainsi, là où les modèles d'établissements les plus fréquents en 2018 se concentraient sur de la **restauration rapide** et de l'**épicerie**, on voit désormais émerger davantage de **lieux de convivialité**, regroupant tout à la fois restauration, vente à emporter, programmation événementielle, etc.

#8 De nouvelles villes dynamiques sur la scène food

Si les ouvertures d'établissement se sont longtemps concentrées sur **la capitale et le sud de la France**, on observe une forte hausse des projets dans des **villes** comme **Lille ou Nantes** qui deviennent - en plus de Paris - très dynamiques en termes de concepts et d'expériences food.

A propos de Foodorama

Organisé par l'accélérateur Service Compris, Foodorama est un événement unique réunissant personnalités influentes et entrepreneurs qui façonnent la restauration et les commerces de bouche d'aujourd'hui et de demain. FOODORAMA répond ainsi aux attentes des professionnels de l'écosystème en leur offrant des solutions concrètes et des éclairages sur les problématiques clés du secteur comme le recrutement, la rentabilité, l'éco-responsabilité, le financement ou encore la stratégie digitale. La seconde édition de Foodorama se tiendra les 16 et 17 mars 2025 dans le 11ème arrondissement de Paris. Au programme : tables rondes, concours de pitches, speed-dating avec des experts, interviews exclusives et bien plus encore. Plus de 40 exposants et 1000 actuels et futurs food-entrepreneurs, experts de la restauration et investisseurs sont attendus. En savoir plus : <https://www.foodorama.fr/fr>

Informations pratiques FOODORAMA 2025

Lien vers la billetterie [ici](#)

Bastille Design Center : 74 Bd Richard-Lenoir, 75011 Paris
Dimanche 16 mars - 10h30><18h35
Lundi 17 mars - 10h30><18h35
Tarifs : PASS 2 JOURS [EARLY BIRD] : 13€ (puis 18€)

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 professionnels et mentors-entrepreneurs, à travers 7 villes en France (Paris, Lille, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Marseille, Nantes... et plus encore), ses différents programmes d'accompagnement sont pensés pour aider les entrepreneurs à chaque étape, du concept jusqu'à la duplication de leur business food. Service Compris a déjà formé avec succès plus de 450 entrepreneurs. Plus d'informations : <https://www.servicecompris.co/>