

FOODORAMA 2026

Retour sur la 3^{ème} édition du salon des food-entrepreneurs



Paris, le 12 février 2026 – Avec près de **1100 participants**, en hausse de 20%, entrepreneurs et professionnels, **plus de 50 speakers** et **46 partenaires**, le salon FOODORAMA – qui s’est tenu les 9 et 10 février au Showroom République – s’impose comme le rendez-vous unique et incontournable pour les food-entrepreneurs en quête d’inspiration, de solutions concrètes et de nouvelles opportunités.

Personnalités influentes et entrepreneurs du secteur se sont réunis pour échanger sur les grands défis du secteur. Business model, financement, expérience clients, digitalisation, hausse des prix des matières premières, formation, conditions de travail et législation... autant de thématiques phares qui ont rythmé les débats lors de tables rondes, sessions de pitches et masterclass conseils.

Service Compris, organisateur de l’événement, confirme une fois de plus son **rôle d’accélérateur clé pour celles et ceux qui construisent la restauration et les commerces de bouche** d’aujourd’hui et de demain.

LES VRAIS SUJETS DU SECTEUR : rentabilité, agilité quotidienne et différenciation

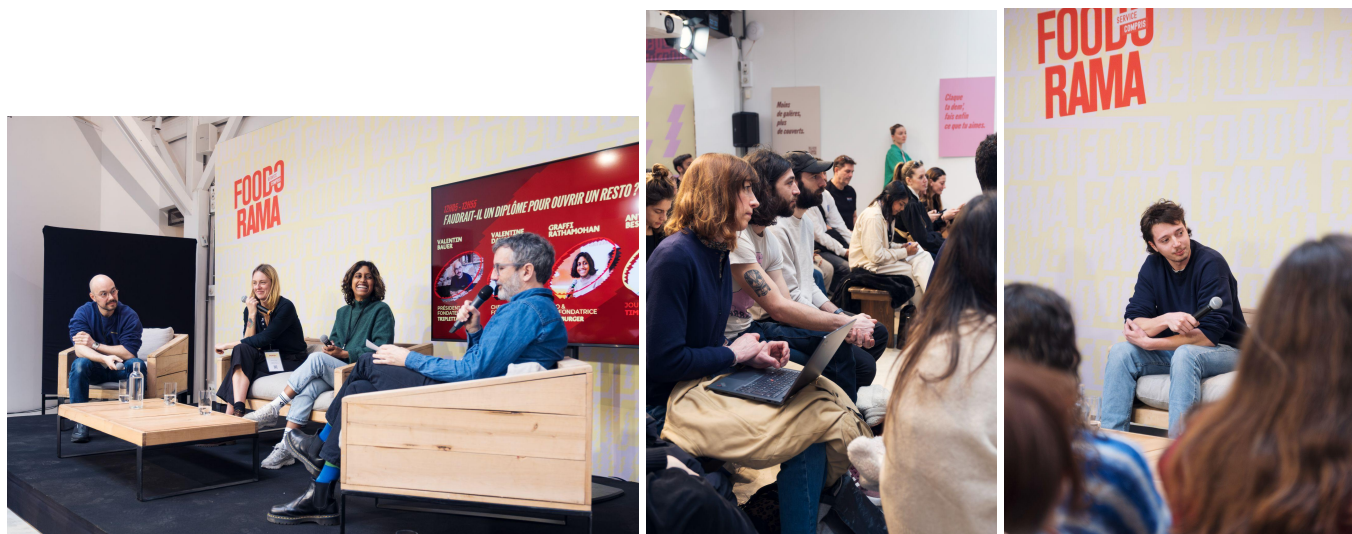
Résolument optimiste et orienté “business”, FOODORAMA propose depuis 3 éditions tous les formats de rencontres et d’échanges utiles pour donner aux food-entrepreneurs les solutions pour mieux réussir.

• Les tables-rondes

Parmi les 9 tables-rondes abordant les sujets clés de l’entrepreneuriat, quatre ont particulièrement animé les débats et les questions du public :

- Trop de coffee shop va-t-il tuer le coffee shop ?
- Cuisines du monde : l’eldorado du food-entrepreneuriat ?
- Faudrait-il un diplôme pour ouvrir un resto ?
- Doit-on changer la façon de travailler dans la restauration ?

Chloé Charles (cheffe et fondatrice de Lago), Bastien Peccoux (fondateur de Tandoor Club), Arnaud Dalibot (fondateur des cantines-épicerie Mûre), Barnabé Mantz (CMO de The Fork France et Belgique), Alexis Thiebaut (fondateur du média Le Paris d'Alexis) et d'autres personnalités inspirantes ont partagé leur vision, leur expertise et leur retour d'expérience.



• Les masterclass conseils

Nouveauté cette année, ce sont 6 masterclass conseils qui se sont succédées sur une scène dédiée durant ces deux journées. Co-construites avec les partenaires de l'écosystème Service Compris, elles ont permis aux food-entrepreneurs de recueillir des conseils à forte valeur ajoutée business pour leur permettre de créer des collaborations durables. Parmi les conseils concrets délivrés : Comment mieux recruter son staff ? Comment mettre en place des bons outils digitaux ? Comment maîtriser ses ratios ou encore trouver le bon fonds de commerce ?



• Les speed-dating

Pour des conseils d'experts, les participants pouvaient également solliciter un RDV privilégié avec l'un des 13 partenaires speed-dating, autour par exemple des thématiques d'approvisionnement, de communication ou de financements. Avec plus de 200 demandes (pour 128 créneaux disponibles), FOODORAMA s'impose aussi comme un **facilitateur commercial entre les porteurs de projet et les experts du secteur.**

Les **sessions de pitches** ont mis à l'honneur **12 projets** de néo-restaurateurs les plus prometteurs pour 2026. Qu'ils soient à la recherche d'opportunités, d'associés ou d'investisseurs, ces entrepreneurs – sélectionnés et préparés en amont par un comité d'experts – ont eu l'occasion de pitcher devant le public.

Parmi eux :

- Sissi, une restauration rapide sino-vietnamienne
- Mama Brasa, un projet de restaurant festif de viande braisée à Barcelone
- SIP : un réseau de coffee shop abordable pour le quotidien
- Mimi : des lieux de restauration en containers pour re-dynamiser les zones rurales.



L'ÉTUDE À SUIVRE : L'entrepreneuriat Food en France : Passion, difficultés et résilience des restaurateurs indépendants

Service Compris a profité de la tenue de Foodorama pour dévoiler les résultats d'**une enquête inédite menée avec l'Obsoco^[1] entre décembre 2025 et janvier 2026 auprès de 200 restaurateurs et gérants d'établissements de restauration en France.**^[2]

L'objectif : dresser en profondeur et pour la première fois le portrait de la profession côté entrepreneur, et en comprendre tout à la fois les leviers de motivation et les difficultés, entre reconversion, passion, rentabilité, solitude relative et enjeu de transformation.

Parmi les principaux enseignements à retenir :

- **L'émergence des "néo restaurateurs" qui réinventent le métier** : le secteur voit l'émergence de « néo-restaurateurs » aux profils hybrides, dont 73 % sont issus d'une reconversion professionnelle. Ces nouveaux entrepreneurs se distinguent par une agilité opérationnelle accrue, privilégiant la diversification des revenus, la vente à emporter et une forte stratégie digitale via les réseaux sociaux.
- **Un rapport au travail hors norme par rapport à la moyenne nationale** : pour les entrepreneurs food, leur travail se veut synonyme d'épanouissement personnel (66%) et de passion (48%). Des scores supérieurs de 20 à 30 points aux moyennes nationales. Parmi les motivations qui les animent : le besoin d'indépendance pour 70%, loin devant les enjeux de rémunération (20%).
- **Un métier en souffrance mais faisant preuve de résilience** : 78 % des restaurateurs souffrent de stress dû aux charges administratives et aux coûts, poussant 43 % d'entre eux à douter. Pourtant, leur engagement reste massif et la résilience prime avec plus de **8 restaurateurs sur 10 qui se déclarent en effet satisfaits de leur activité professionnelle** et autant qui affirment qu'ils referaient le même choix si c'était à refaire.

- **Le défi du secteur : jouer collectif pour sortir de l'isolement et consolider l'écosystème pour accompagner l'entrepreneur.** Malgré un fort sentiment de reconnaissance (68%), les restaurateurs se sentent peu soutenus (58%) et délaissés par l'administration (moins de 30% de satisfaction). Ils recueillent des conseils de leur entourage (78%), soulignant l'urgence pour l'écosystème de se structurer pour rompre l'isolement et professionnaliser.

Le baromètre complet est à retrouver [ici](#).

UN DÉFI RÉUSSI : accompagner l'entrepreneuriat food face aux nouveaux enjeux



« Face à un secteur en pleine mutation, cette nouvelle édition de Foodorama a montré une fois de plus que l'entrepreneuriat food est dynamisé par les néo-restaurateurs et a changé de visage depuis la pandémie. C'est bel et bien l'ambition que nous portons : réunir ceux qui façonnent la restauration d'aujourd'hui et de demain, détecter et accompagner les "food-entrepreneurs", apporter des solutions concrètes et écrire, ensemble, le futur du secteur. » **Romain Amblard, CEO et co-fondateur de Service Compris, organisateur de l'événement.**

À NE PAS MANQUER !

FOODORAMA sera de retour en 2027 pour une 4ème édition !

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 : www.servicecompris.co

[1] L'Observatoire Société & Consommation

[2] « L'entrepreneuriat food. Passion, difficultés et résilience des restaurateurs indépendants », L'Obsoco et Service Compris, février 2026