

SAVE THE DATE

FOODORAMA fait son retour à PARIS pour une 3^{ème} édition les 9 et 10 février prochains

Le premier salon dédié aux food-entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain

Paris, le 26 novembre 2025 - FOODORAMA, le rendez-vous incontournable de l'entrepreneuriat food en France revient pour une troisième édition les 9 et 10 février 2026 dans le 11^{ème} arrondissement de Paris. Organisé par l'accélérateur Service Compris, cet événement unique réunit personnalités influentes et entrepreneurs qui font 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 financement, la construction de son business model, le recrutement, les conditions de travail ou encore la législation. Au programme : tables rondes, sessions de pitches, speed-dating avec des experts, masterclass conseils et bien plus encore. Plus de 30 exposants et 1 000 actuels et futurs food-entrepreneurs, experts de la restauration et investisseurs sont attendus.

Un événement pour réinventer l'entrepreneuriat dans la restauration

Foodorama est le premier et le seul événement dédié à l'entrepreneuriat dans la food. Ses objectifs :

- > Soutenir la création et le développement de business food (restaurants et commerces de bouche)
- > Aborder des thématiques spécialisées sans tabous, alors même qu'elles sont peu couvertes par les salons d'entrepreneurs et/ou les salons food ;
- > Et favoriser l'émergence et la visibilité d'une nouvelle génération de food-entrepreneurs.



« Près de 9 000 établissements de restauration ont mis la clé sous la porte en un an¹. 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 » ? Le problème n'est pas tant le nombre d'établissements, mais le besoin d'une « culture d'entrepreneur » chez les restaurateurs. Nous ne devons pas restreindre l'accès au secteur, mais lui donner les moyens de s'adapter. Un CAP cuisine ou une formation en gestion ne suffisent clairement pas. 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 de se former. FOODORAMA est là pour ça. Nous en sommes convaincus : en s'inspirant du meilleur du monde des startups Tech (mentorat, esprit de communauté, digital, structuration de l'investissement, etc.) et en l'adaptant à ce métier, nous ferons collectivement émerger la figure d'un nouvel entrepreneur, pragmatique, humain et engagé, redonnant l'attractivité et la pérennité du secteur. » explique **Romain Amblard**, co-fondateur et CEO de Service Compris.

AU PROGRAMME

- Des tables rondes pour décrypter les grands enjeux du secteur et de l'entrepreneuriat food

Une dizaine de tables rondes rythmeront ces deux journées d'émulation. Elles réuniront des entrepreneurs et experts reconnus et pleinement engagés, qui aborderont sans langue de bois les sujets essentiels pour entreprendre dans le secteur. Business model, financement, expérience clients,

¹ Selon une [étude statistique](#) de la Banque de France.

critiques et avis, hausse des prix des matières premières, concepts les plus tendances, formation, conditions de travail et législation : autant de thèmes incontournables en dehors de l'assiette. A noter qu'une étude réalisée avec L'ObSoCo (Observatoire Société & Consommation) dressant un panorama détaillé des food-entrepreneurs d'aujourd'hui et de demain sera révélée lors de l'une de ces tables rondes.



- Des sessions de pitches de projets food à fort potentiel

Les sessions de pitch mettront à l'honneur les projets les plus prometteurs dans l'univers de la restauration et des commerces de bouche. Qu'ils soient à la recherche de réseau, d'associés ou d'investisseurs pour créer ou développer leur projet, les entrepreneurs auront l'occasion de se présenter et de répondre aux questions de l'auditoire. Les candidatures pour y participer ouvriront fin novembre. Les entrepreneurs sélectionnés bénéficieront d'un accompagnement personnalisé pour maximiser leurs chances de succès le jour J.

- Nouveauté cette année : les Masterclass conseils

Co-construites avec les partenaires du salon et accessibles aux visiteurs sur inscription (à partir de décembre), ces masterclass apporteront aux food-entrepreneurs des conseils à forte valeur ajoutée business pour leur permettre de créer des collaborations durables. On y retrouvera par exemple des conseils concrets pour mieux recruter son staff, mettre en place les bons outils digitaux, maîtriser ses ratios ou encore trouver le bon fonds de commerce.

- Des « speed-dating » experts

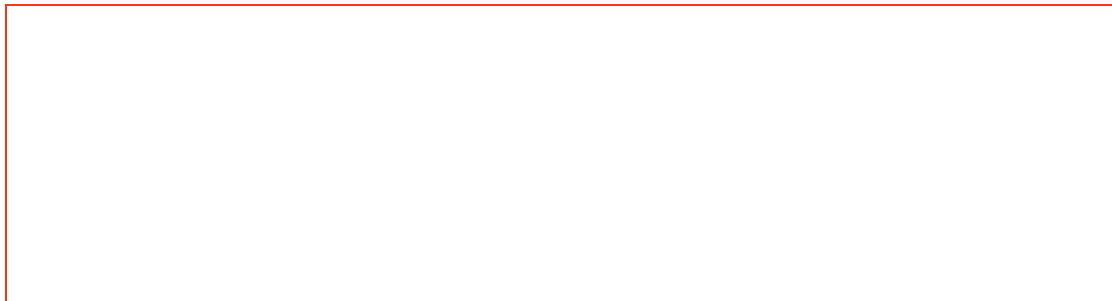
Les speed-dating experts offriront aux participants une chance inédite de bénéficier d'un éclairage de professionnels de haut niveau sur les sujets du quotidien d'un entrepreneur. Ces rencontres, organisées sur rendez-vous en amont (ouverture des inscriptions début décembre), aborderont des thématiques clés liées aux spécificités de l'entrepreneuriat dans ce secteur. Service Compris, fort de son réseau, a sélectionné des experts de confiance issus de l'écosystème food pour ces sessions d'échanges privilégiés, et gratuits.

- Plus de 30 partenaires et exposants

Pensés et agencés pour retracer le parcours entrepreneurial d'un restaurateur, le village partenaires regroupera les métiers clés de la création et de la gestion de restaurants et apportera aux porteurs de projets des solutions concrètes à chaque étape de leur développement (avocat, agence, distributeur, architecte...). Pour faire partie des partenaires, n'hésitez pas à nous contacter.



En savoir plus : <https://www.foodorama.fr/fr>

**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