

## FOODORAMA ZOOM sur les principaux intervenants et conférences

**Rendez-vous incontournable du secteur, l'événement accueillera de nombreuses personnalités phares de l'entrepreneuriat dans la food**

Paris, le 15 janvier 2026 – Chefs, actuels et futurs restaurateurs, investisseurs... FOODORAMA, événement organisé par l'accélérateur Service Compris, rassemblera les acteurs majeurs et les personnalités influentes qui font la restauration et les commerces de bouche d'aujourd'hui et de demain.

Chloé Charles (cheffe et fondatrice de Lago), Bastien Peccoux (fondateur de Tandoor Club), Sophie Ribault (fondatrice de Woki Toki), 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 partageront leur vision, leur expertise et leur retour d'expérience, à travers une dizaine de tables rondes. Recrutement, rentabilité, financement, digitalisation... ce sont les thématiques qui seront abordées cette année.

### LE PROGRAMME

---

#### Lundi 9 février 2026

🕒 11 :05 – 11 :55

##### **EST-CE QUE LES PRIX BAS SONT LA RECETTE DU SUCCÈS ?**

Street food, bouillons, néo-PMU et cantines : volume et petits prix sont-ils les nouveaux ingrédients des restos qui marchent ?



**Gwenn Hamon**

Co-fondateur - Bouillon Saint-Laud



**Paul-Henry Bizon**

Journaliste et auteur

🕒 12 :05 – 12 :55

##### **LA RESTAURATION EST-ELLE L'AVENIR DE L'HÔTELLERIE, OU L'INVERSE ?**

Expérience globale et clients captifs, comment les hôtels et les restaurants peuvent cohabiter sous un même toit ?



**Romain Trollet**

Président et Fondateur - Assas Hotels et Rocky Pop

🕒 13 :55 – 14 :45

##### **A-T-ON ENCORE BESOIN DE CRITIQUE GASTRONOMIQUE ?**

Bouche-à-oreille, Google, Mapstr ou TikTok... est ce que les avis clients ne sont pas plus importants que les journalistes ?



**Barnabé Mantz**

CMO France - The Fork



**Alexis Thiebaut**

Fondateur - Le Paris d'Alexis



**Hugo de Saint Phalle**

Journaliste gastronomique - Le Point

🕒 14 :55 - 15 :45

### **COMMENT FINANCER SON PREMIER RESTO ?**

Banque, apports, love money, levée de fonds : comment financer sa première ouverture ?

🕒 15 :55 - 16 :45

### **TROP DE COFFEE SHOP VA-T-IL TUER LE COFFEE SHOP ?**

Hausse du prix du café, offre pléthorique : est-ce que le coffee shop est un business modèle qui a de l'avenir ?



**Christophe Servell**  
Fondateur - Terres de Café



**Dimitri Grodwohl**  
Co-fondateur - Oven Heaven

Mardi 10 février 2026

🕒 11 :05 - 11 :55

### **CUISINES DU MONDE : L'ELDORADO DU FOOD-ENTREPRENEURIAT ?**

Entre réinvention et souvenirs de voyage... y a-t-il encore de la place pour toutes les régions du monde dans l'assiette ?



**Diadé Diombana**  
Chef et Fondateur - Freddy's Kitchen



**Claire Huang**  
Co-fondatrice - Red Katz

🕒 12:05 - 12 :55

### **FAUDRAIT-IL UN DIPLÔME POUR OUVRIR UN RESTO ?**

Formation obligatoire, accompagnement : quels besoins et propositions pour inverser la courbe des défaillances dans le secteur ?



**Valentin Bauer**  
Président Fondateur - Tripletta



**Valentine Davase**  
Cheffe et Fondatrice - Le Réfectoire / Pas Cher

🕒 14:55 - 15:45

### **DOIT-ON CHANGER LA FAÇON DE TRAVAILLER DANS LA RESTAURATION ?**

Horaires, avantages et organisation... et si on gérait autrement ses équipes en cuisine et en salle ?



**Franck Trouet**  
Délégué Général - GHR

🕒 15 :55 - 16 :45

### **PEUT-ON ÊTRE RENTABLE SANS OUVRIR LE SOIR ?**

Vie pro/perso, difficultés de recrutement : les business du midi sont-ils compatibles avec la rentabilité ?



**Arnaud Dalibot**  
Fondateur - Mûre

Pour modérer ces tables-rondes : un panel de journalistes comme **Camille Bour-Roussi** (Maddyness, BFM Business TV, Taste Le Club), **Antoine Besse** (Time Out) ou **Léo Corcelli** (Tomorrow Food).

Pour tout complément d'information, demande d'ITV,  
d'accréditation presse ou de partenariat média, merci de contacter :  
Agence LEON

### Informations pratiques FOODORAMA 2026

Lien vers la billetterie [ici](#)

Showroom République : 27 Bd Jules Ferry, 75011 Paris

Lundi 9 février 2026 & Mardi 10 février 2026

9h30 >> 18h15

Tarif (futur) restaurateur : 15€

### A propos 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](http://www.servicecompris.co)