

FOODORAMA 2026

Les entrepreneurs qui réinventent la restauration se donnent rendez-vous les 9 et 10 février prochains à Paris

Pour toute demande d'accréditation : <https://www.foodorama.fr/espace-presse>

Paris, le 22 janvier 2026 – Dans un contexte où le secteur de la restauration doit faire face à de nombreux défis, Foodorama, l'événement organisé par l'accélérateur Service Compris, est le rendez-vous incontournable du secteur. Les 9 et 10 février prochains, entrepreneurs, chefs et experts se réuniront pour partager leurs expériences, leur vision et leur expertise pour appréhender la restauration et les commerces de bouche de demain.

Foodorama : des solutions concrètes pour un secteur en mutation

Cet événement phare entend mettre en lumière des solutions concrètes portées par des acteurs inspirants pour répondre aux enjeux clés du secteur. Business model, financement, expérience clients, digitalisation, hausse des prix des matières premières, formation, conditions de travail et législation... autant de thèmes incontournables en dehors de l'assiette qui seront abordés durant ces deux journées.

Des intervenants inspirants autour des sujets clés de la restauration

Cette année, Foodorama accueille les acteurs majeurs et les personnalités les plus influentes et innovantes du secteur. Ils partageront leur vision, leur expertise et leurs retours d'expérience pour une restauration durable.

Parmi les intervenants qui ont confirmé leur présence :



Julia Chican
CEO et cofondatrice
de Maslow Group



Kevin Caradeuc
Co-fondateur des
Brasseries à la mode



Chloé Charles
Cheffe et fondatrice de
Lago Julia Chican



Jean Covillault
Chef et fondateur de
Trop Plein



Arnaud Dalibot
Fondateur de Mûre



Valentine Davase
Cheffe et fondatrice
du Réfectoire / Pas
Cher



Diadié Diombana
Chef et fondateur de
Freddy's Kitchen



Bastien Peccoux
Co-fondateur de
Tandoor Club



Graffi Rathamohan
CEO et co-fondatrice
de PNY Burger



Alexis Thiebault
Fondateur du Paris
d'Alexis

Ils prendront la parole sur les thématiques peu présentes dans les débats, mais pourtant cruciales pour le secteur de la restauration et sa pérennité. Parmi les questions abordées : l'attente de prix bas par les clients ; l'état du marché du financement pour lancer son premier restaurant ; la question de la durabilité des coffee shops ; la volonté de certains entrepreneurs de n'ouvrir que le midi pour préserver un équilibre de vie ou bien la question déjà médiatique de la nécessité d'une formation avant d'ouvrir son restaurant.

« La restauration doit se réinventer, adopter des modèles plus agiles et innovants. Plutôt que de constater les difficultés, c'est un appel à l'action. Avec Foodorama, nous réunissons ceux qui façonnent déjà la restauration d'aujourd'hui et de demain, pour échanger des solutions concrètes et écrire, ensemble, le futur du secteur. » explique **Romain Amblard**, cofondateur de **Service Compris** et organisateur de **Foodorama**.

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