

## FOODORAMA 2025

### Retour sur la 2<sup>nd</sup>e édition du salon des food-entrepreneurs



Paris, le 18 mars 2025 – Avec plus de **900 participants**, entrepreneurs et professionnels, **plus de 40 speakers** et **près de 30 partenaires exposants**, le salon FOODORAMA – qui s’est tenu les 16 et 17 mars au Bastille Design Center de Paris – s’est imposé comme un rendez-vous incontournable pour les food-entrepreneurs en quête d’inspiration, de solutions concrètes et de nouvelles opportunités. Recrutement, rentabilité, éco-responsabilité, financement et solutions tech... durant cette seconde édition, les acteurs en place et les futures figures entrepreneuriales de la restauration et des commerces de bouche ont pu échanger sur les grands défis du métier.

Tables rondes, concours de pitches, retours d’expérience & conseils experts, et interviews exclusives ont rythmé ces deux journées inédites, offrant aux visiteurs des perspectives concrètes pour entreprendre et innover dans un secteur en pleine mutation.

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

#### QUELQUES TEMPS FORTS au menu du salon

- **Les interviews « Chefs d’entreprise.s »**



**David Ordone**, journaliste et hôte de CHEFS Podcast, a successivement reçu deux figures emblématiques de l’entrepreneuriat, **Apollonia Poilâne** et **Yoni Saada**, pour des formats interviews exclusives. Tous deux ont partagé leurs expériences et leur vision de la réussite dans l’univers food.

- **Les tables-rondes**

Parmi les 11 tables-rondes abordant les sujets clés de l'entrepreneuriat, trois ont particulièrement animé les débats et les questions du public :



### Est-ce qu'un restaurant peut se financer comme une startup ?

*Sur la nouvelle influence du financement de l'écosystème Tech sur le secteur de la restauration*

Avec : Yannis Baala (WeDoGood), Vincent Philippon (BioBurger) & Amaury Dumont (Mikuna)

Modérée par : Romain Amblard (Service Compris)

### Néo-entrepreneurs depuis peu : ils nous racontent !

*Quelques mois après leur ouverture, le retour d'expérience de reconvertis dans la "food"*

Avec : Charlotte Chenevier (The Fat Broccoli), Grégoire

Pouletty (Cocoricains) & Grégoire Hubau (Stuffburn).

Modérée par : Estérelle Payany (Journaliste, autrice)

### Peut-on encore être écoresponsable et rentable ?

*Abordant les équilibres à trouver pour allier rentabilité et nécessaire prise en compte des nouvelles attentes environnementales*

Avec : Florent Piard (Les Résistants), Yves Cebron de Lisle (Transgourmet France) & Alice Tuyet (Daimant Collective).

Modérée par : Laurène Petit (Journaliste)

#### • Les speed-dating

Pour des conseils d'experts, les participants pouvaient solliciter un RDV privilégié avec l'un des 7 partenaires associés, autour par exemple des thématiques d'approvisionnement, de communication ou de financements. Avec 198 demandes de speed-dating experts (pour 76 créneaux disponibles), FOODORAMA s'impose aussi comme un **facilitateur commercial entre les porteurs de projet et les experts du secteur.**

### LE CONCOURS DE PITCH : des réussites entrepreneuriales en devenir ?

Le **concours de pitches** a mis à l'honneur **12 projets** les plus prometteurs dans l'univers de la restauration et des commerces de bouche. Qu'ils soient à la recherche d'opportunités, d'associés ou d'investisseurs pour créer ou développer leur projet, ces entrepreneurs - sélectionnés en amont par un comité d'experts - ont l'occasion de pitcher devant le public.

Parmi eux :



- **Benjamin Bienert - BIBO** : un coffee shop... sans café ! Un lieu inédit dédié aux boissons alternatives françaises, naturelles et écoresponsables.
- **Eva Martin - CHAM** : un groupe de cuisine vietnamienne authentique et raffinée
- **Noémie Coyez - HOÀNG CÀ PHÊ** : un coffee shop franco-vietnamien, rencontre entre racines et culture d'adoption.
- **Yanis Chenbout - BRÖWN'S** : la première enseigne de street food qui place le hashbrown au centre de l'assiette.
- **Camille Gilmaire - BARRIO LATINO** : la future référence de la cuisine d'Amérique latine, pour partager la magie du continent à travers chaque plat.
- **Tarek Idrissi - LA CUISINE DE SOUAD** : une cantine de quartier et traiteur événementiel qui allie tradition marocaine, cuisine vegan, bio et de saison, avec un fort engagement social.

## L'ÉTUDE À SUIVRE : le portrait-robot du néo-entrepreneur de la food

---

Service Compris a profité de la tenue de FOODORAMA pour dévoiler le tout premier baromètre de l'entrepreneuriat dans la food. Pour ce faire, l'accélérateur a 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 :

- **Peu de profils jeunes en sortie d'études** : la majorité a **plus de 25 ans**. L'âge médian est même de **34 ans**.
- **Une majorité de reconvertis, après une première partie de carrière loin de la food** : **64%** d'entre eux ont pour projet d'ouvrir leur tout premier établissement **vs. 83% en 2018**.
- **Très peu d'entrepreneurs avec un bagage culinaire** : **moins de 10%** des food-entrepreneurs disposent d'un diplôme ou d'une expérience probante en cuisine.
- **Des projets plus ambitieux nécessitant des financements plus importants** : 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)**.
- **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**.
- **Un attrait important à "dépoussiérer" les cuisines du monde** : on observe un vrai attrait autour des **restaurations indienne ou méditerranéenne** qui sortent des clichés et sont "glamourisées".
- **Des modèles plus fréquents autour du lieu hybride, axé sur la convivialité** : on voit désormais émerger davantage de **lieux de convivialité**, regroupant tout à la fois restauration, vente à emporter, programmation événementielle, etc.
- **De nouvelles villes dynamiques sur la scène food** : 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.

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

## UN DÉFI RÉUSSI : accompagner l'entrepreneuriat food face aux enjeux de demain

---



« Cette édition de FOODORAMA a montré une fois de plus que l'entrepreneuriat food ne cesse d'évoluer. Aujourd'hui, réussir dans la restauration ne repose plus seulement sur une bonne idée ou un concept innovant : il faut aussi savoir s'entourer, maîtriser les bons outils et embarquer investisseurs et équipe. Pendant deux jours, nous avons vu des porteurs de projets se connecter aux bonnes personnes, des restaurateurs trouver des solutions concrètes et tous repartir avec une énergie nouvelle. C'est l'objectif : accompagner la transformation du secteur et cette nouvelle génération d'entrepreneurs pour bâtir une restauration plus pérenne, responsable et ambitieuse. », **Romain Amblard, CEO de Service Compris, organisateur de l'événement.**

**À NE PAS MANQUER !**

FOODORAMA sera de retour en 2026 pour une troisième édition !

### **A propos de Foodorama**

Organisé par l'accélérateur de restaurateurs 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'écoresponsabilité, le financement ou encore la stratégie digitale. La seconde édition de Foodorama s'est tenue 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. Près de 30 partenaires exposants et plus de 900 actuels et futurs food-entrepreneurs, experts de la restauration et investisseurs y ont participé, pour un rendez-vous inédit en France. En savoir plus : <https://www.foodorama.fr/fr>

### **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 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 étapes, 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/>