

SAVE THE DATE

FOODORAMA fait son retour à PARIS
les 16 et 17 mars prochains

Bastille Design Center – Paris 11^{ème}

Le premier salon pour propulser l'entrepreneuriat dans la food

Paris, le 15 janvier - FOODORAMA, le rendez-vous indispensable des food-entrepreneurs, revient pour une seconde édition les 16 et 17 mars 2025 dans le 11^{ème} arrondissement de Paris. Organisé par l'accélérateur Service Compris, cet événement unique réunit 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'éco-responsabilité, le financement ou encore la stratégie digitale. Au programme : tables rondes, concours de pitches, speed-dating avec des experts, interviews exclusives et bien plus encore. Plus de 40 exposants et 1000 actuels et futurs food-entrepreneurs, experts de la restauration et investisseurs sont attendus.

Un événement pour réinventer l'entrepreneuriat dans la restauration



« Le secteur de la restauration est en forte tension, économique et sociale. Pourtant, nous assistons à un véritable élan et engouement pour l'entrepreneuriat food et les commerces de bouche : d'une part les reconvertis et néo-entrepreneurs créent et développent de nouveaux types de restaurants, d'autre part les chefs se réinventent, et pas seulement dans l'assiette. Rendre sexy le végétarisme, réinventer les modes de management, être intransigeant sur le sourcing, moderniser les cuisines du monde... Des femmes et des hommes, parfois néophytes dans la restauration, apportent au secteur des bonnes pratiques issues de la première partie de leurs carrières. Mais comme toujours, l'entrepreneuriat ne peut être un succès que si l'on y est préparé. 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 entre raison et passion, nous ferons collectivement émerger la figure d'un nouvel entrepreneur, pragmatique, humain et engagé, redorant l'attractivité et la pérennité du secteur. » explique **Romain Amblard, co-fondateur et CEO de Service Compris.**

AU PROGRAMME

- Des tables rondes et interviews exclusives 100% food business



Une douzaine de tables rondes rythmeront ces deux journées d'émulation food. Elles réuniront des intervenants reconnus et pleinement engagés qui aborderont sans langue de bois les sujets essentiels pour entreprendre dans le secteur. Recrutement, rentabilité, écoresponsabilité, financement, reconversion professionnelle, impact des réseaux sociaux : autant de thèmes incontournables en dehors de l'assiette. Ces échanges offriront aux visiteurs des pistes concrètes pour relever les défis d'aujourd'hui et anticiper ceux de demain.

Parmi les premiers intervenants annoncés :

- **Guénaëlle Gault, Directrice Générale de l'ObSoCo** (Observatoire Société & Consommation, qui interviendra sur la quête de sens dans la reconversion

- **Yannis Baala, CEO de We Do Good**, sur les nouveaux modes de financement
- **Edouard Hausseguy, cofondateur de la chaîne de restaurants italiens Gruppomimo**, sur l'importance des réseaux sociaux dans le développement d'un restaurant.

FOODORAMA proposera également 2 interviews exclusives avec des figures emblématiques de l'entrepreneuriat, cette fois hors secteur de la restauration. Ces témoignages mettront en lumière des *success stories* inspirantes, des parcours atypiques et des visions audacieuses.

- **Un concours de pitches de projets food**

Le concours de pitches mettra 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 rencontres business, 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 ouvriront fin janvier. Les participants bénéficieront d'un accompagnement personnalisé pour maximiser leurs chances de succès le jour J.

- **Des « speed-dating » experts**

Les speed-dating experts offriront aux participants une chance inédite d'échanger avec des professionnels de haut niveau. Ces rencontres, organisées sur rendez-vous en amont (ouverture des inscriptions début février), aborderont des thématiques clés liées aux spécificités de l'entrepreneuriat dans ce secteur. *Vers quel distributeur alimentaire se tourner ? Comment aménager sa cuisine et son espace de travail au mieux ? etc.*

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.

- **Près de 40 partenaires et exposants**

Pensés et agencés pour retracer le parcours entrepreneurial d'un restaurateur, les stands et corners présents sur le salon apporteront aux porteurs de projets des solutions concrètes à chaque étape de leur création d'affaire (avocat, agence, distributeur, architecte...). Parmi les premiers à avoir confirmé leur présence : **Transgourmet, Woki Toki, Néroli, Bureau Barbara, Pacoclean, C&R Formation, Foodimmo, Revol, L'Addition, Expertym, ou encore Atelier Noma.**

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

P

Informations pratiques FOODORAMA 2025

Lien vers la billetterie [ici](#)

Bastille Design Center : 74 Bd Richard-Lenoir, 75011 Paris

Dimanche 16 mars - 10h30><18h35

Lundi 17 mars - 10h30><18h35

Tarifs : PASS 2 JOURS [EARLY BIRD] : 13€ (puis 18€)



BRÉMART

food
!mmo

l'addition

Expertym
AUDIT • EXPERTISE COMPTABLE • CONSEIL

woki
toki
BY EUROIS / AGENCY GROUP

C&R

BUREAU
BARBARA

Extra
cataluña

Atelier
NoMa

NÉROLI

divinemenciel

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/>