

RESTAURATION

FOODORAMA dévoile les thématiques phares de ses Speed Dating et Masterclass pour répondre aux défis des restaurateurs d'aujourd'hui et de demain

Rendez-vous incontournable du secteur, l'événement connecte les entrepreneurs food à des solutions concrètes et un réseau d'experts inspirants

Paris, le 6 janvier 2026 – FOODORAMA, le rendez-vous incontournable de l'entrepreneuriat food en France, revient pour une 3^{ème} édition les 9 et 10 février prochains, 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 entend offrir aux participants la possibilité de rencontrer des spécialistes et experts de l'écosystème food et de récolter des conseils concrets sur les thématiques phares du quotidien des entrepreneurs de la restauration.

Cette année, deux formats sont organisés en étroite collaboration avec les partenaires FOODORAMA :

- **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 ;
- **les Masterclass conseils**, nouveauté cette année, décryptent les meilleures pratiques du secteur avec des retours d'expériences d'experts et de restaurateurs.

Parmi les rendez-vous experts et les masterclass d'ores et déjà disponibles :

LES THÉMATIQUES DES SPEED DATING

- **Organiser sa levée de fonds - avec Marvell Avocats.**
Comprendre comment les enjeux d'une levée de fonds mais aussi l'importance d'un pacte d'associé, les conditions obligatoires et les risques courants.
- **Bien piloter son CA et ses données de caisse - avec Square.**
Échanger sur l'importance d'analyser les habitudes de ses clients : commandes types, ticket moyen, fréquence de consommation, etc.
- **Gérer sereinement ses besoins en personnel – avec Rosk.**
Comprendre les bonnes pratiques de recrutement en restauration, pour recruter du personnel qualifié et formé. Identifier les solutions pour gérer différemment sa masse salariale.
- **Optimiser son approvisionnement et son food-cost – avec Transgourmet**
L'approvisionnement représente un des piliers essentiels du business de la restauration. Bien sourcer, gérer ses coûts et sa logistique de la commande, la livraison à la facturation sont des sujets importants.

- **De la réservation à la fidélisation – avec OpenTable**

Comment remplir sa salle plus souvent et fidéliser grâce aux plateformes de réservation et la data.

Pour prendre rendez-vous : <https://www.foodorama.fr/speed-dating-experts>

LES THÉMATIQUES DES MASTERCLASS CONSEILS

Lundi 9 février 2026

11h35 – 12h30 | 10 conseils pour faire revenir vos clients avec OpenTable

15h35 – 16h20 | 10 conseils pour bien acheter son fonds de commerce avec Foodimmo

16h35 – 17h20 | 10 conseils pour une stratégie RP réussie avec Woki Toki

Mardi 10 février 2026

11h35 – 12h30 | 10 conseils pour construire un restaurant beau et performant avec Doda Architectes

Pour prendre rendez-vous : <https://www.foodorama.fr/masterclass-conseils>

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

Agence LEON

Amandine TAUZIN - Fiona THOMAS

amandine@agence-leon.fr - fiona@agence-leon.fr

06 83 88 82 55 - 06 61 73 98 18

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€

Tarif visiteur : 45€

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