

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



FOODORAMA 2027 : le rendez-vous de ceux qui réinventent le métier de restaurateur

Les 22 et 23 février 2027, FOODORAMA réunira à Paris les entrepreneurs qui transforment la restauration française. Pour lancer cette nouvelle édition, le salon a organisé ce 14 octobre une première table ronde consacrée à l'IA et aux solutions concrètes qui peuvent faire gagner du temps et de la marge aux restaurateurs.

Paris, le 14 octobre 2026,

Fermetures, marges sous pression, hausse des coûts, recrutement difficile : la restauration française traverse une période de turbulences. Pourtant, certains continuent d'ouvrir, de se développer et de rester rentables. C'est à eux que FOODORAMA veut donner la parole.

Les 22 et 23 février 2027 à la Maison de la Mutualité à Paris, avec le soutien de SIRHA FOOD la quatrième édition du salon réunira restaurateurs, entrepreneurs, investisseurs et experts pour une même ambition : identifier ce qui fonctionne aujourd'hui et partager les clés pour construire un restaurant rentable et durable. Un salon où l'on ne vient pas seulement parler de restauration, mais apprendre à créer et gérer des lieux de restauration.

Créé par Service Compris, FOODORAMA mise sur des retours d'expérience, des solutions concrètes et des idées directement applicables, loin des discours théoriques et des simples tendances. Comment protéger ses marges, mieux acheter, recruter, financer son développement ou passer d'un établissement à plusieurs adresses ? Et comment utiliser la technologie sans perdre l'essence du métier ? Pendant deux jours, FOODORAMA croise les expériences d'entrepreneurs, d'experts, d'investisseurs et de fournisseurs de solutions qui

réinventent le secteur. Tables rondes, masterclass, pitches, rencontres et retours d'expérience permettent aux participants, restaurateurs d'aujourd'hui et de demain, de repartir avec des idées directement applicables à leur activité.

“On parle énormément des restaurants qui ferment et pas suffisamment de ceux qui trouvent des solutions. Pourtant, ils existent. Ils adaptent leur modèle, changent leur manière d'acheter, utilisent de nouveaux outils, repensent leur management ou leur concept. FOODORAMA veut mettre ces entrepreneurs au centre de la conversation : non pas pour nier les difficultés du secteur, mais pour comprendre très concrètement comment certains réussissent à les dépasser.”, explique Romain Amblard, cofondateur et CEO de Service Compris & Foodorama.

Et si la technologie permettait simplement aux restaurateurs de redevenir restaurateurs ?

Cette question était au cœur du premier rendez-vous organisé en amont de FOODORAMA 2027. Aujourd'hui, à la Maison de la Mutualité, restaurateurs et entrepreneurs se sont réunis autour d'une table ronde consacrée à une question : “L'IA peut-elle sauver des restaurants de la faillite ?”

L'objectif est de dépasser les grandes promesses autour de l'intelligence artificielle pour s'intéresser à ce qu'elle peut concrètement changer dans un établissement. Stocks, prévisions, planning, ressources humaines, marketing, suivi des marges ou tâches administratives : une part importante du quotidien des restaurateurs se déroule loin de la cuisine et des clients. L'IA peut-elle leur permettre de mieux anticiper, décider plus rapidement et consacrer moins de temps à ces tâches pour remettre la cuisine et l'accueil au cœur du métier ?

Animée par Romain Amblard, cofondateur et CEO de Service Compris & Foodorama, la table ronde a réuni Brice Konda, cofondateur de Inpulse, solution d'IA dédiée à l'optimisation des coûts en restauration ; Juliette Cerdan, cofondatrice des Brasseries à la Mode, qui compte aujourd'hui quatre établissements et Bastien Peccoux, cofondateur de Tandoor Club, à l'origine de deux adresses parisiennes dédiées à la cuisine indienne.

Une nouvelle page s'écrit pour la restauration française

À travers cette nouvelle édition, ce salon dédié à l'entrepreneuriat food veut porter un regard optimiste, volontairement tourné vers l'action. Le secteur fait face à des difficultés économiques profondes. Mais celles-ci accélèrent aussi une transformation déjà engagée : de nouveaux modèles économiques, une meilleure maîtrise de la donnée, la professionnalisation de la gestion, de nouveaux usages technologiques et de nouvelles manières de penser l'expérience client.

La restauration de demain ne sera probablement pas celle d'hier. Mais elle continue de s'inventer aujourd'hui, dans les établissements de ceux qui testent, entreprennent et trouvent de nouvelles manières de rendre leur modèle viable.

Ce sont ces méthodes, ces réussites mais aussi ces apprentissages que FOODORAMA veut mettre en commun les 22 et 23 février prochains.

FOODORAMA 2027

22 et 23 février 2027

Maison de la Mutualité, Paris

Table ronde de lancement : "L'IA peut-elle sauver des restaurants de la faillite ?"

Mercredi 14 octobre 2026 : de 9h à 10h30

Restaurant 20 Maison de la Mutualité

20 rue Saint-Victor, Paris 5e