



LE CARBURATEUR
PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT

les
grandes
TABLES

i.c.i
culture
cuisine

LeST

L'accélérateur culinaire

accélérateur
CRÉATION
INDIVIDUELLE



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

an
ct

agence nationale
de la cohésion
des territoires

BANQUE des
TERRITOIRES



bpifrance
SERVIR CAVENIR

ENTREPRENEURIAT
quartiers2030





Promo Zest #5

L'accélérateur culinaire ZEST est un tremplin d'un an permettant à des entrepreneur·es de la restauration de structurer leur activité, booster leur chiffre d'affaires et leur réseau.

Le secteur de la restauration évolue en permanence. Il a été bousculé par la crise sanitaire et fait face aujourd'hui à de nouvelles difficultés : "entre 2022 et 2024, le nombre de défaillances d'entreprises dans le secteur HCR a augmenté de 62,6%" (selon le Groupement des hôtelleries et restaurations de France). Sur la base de ce constat, Les Grandes Tables, Ernest et Le Carburateur ont imaginé un **dispositif d'accompagnement innovant** mêlant :

- de la **formation entrepreneuriale** spécifique au secteur
- un **accompagnement individuel de professionnel·les expérimenté·es**
- une **forte mise en réseau** avec des partenaires et entrepreneur·es food locaux
- des **opportunités commerciales** (festivals, événements professionnels, prestations traiteur etc.)

Déployé sur **Marseille et Paris**, ZEST s'inscrit dans le cadre du programme **Entrepreneuriat Quartiers 2030** qui vise à poursuivre et intensifier les actions de soutien menées par Bpifrance avec ses partenaires en faveur de l'entrepreneuriat.

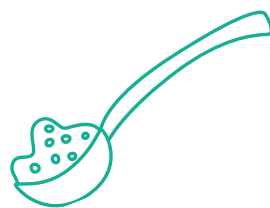


Un partenariat inédit

LE CARBURATEUR
PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT



les
grandes TABLES
CUISINE DU QUOTIDIEN ET DE L'EXTRAORDINAIRE



Le Carburateur est un **outil d'incubation et d'accélération des initiatives**. Situé dans le 15ème arrondissement de Marseille, on y trouve les **conseils adaptés, les espaces de travail, les outils, les réseaux et les contacts pour avancer**.

En 2021, Le Carburateur a permis le lancement du premier incubateur culinaire de Marseille : le FoodCub. Il s'inscrit comme un tremplin permettant à de jeunes entrepreneur-es ou porteur-es de projet de structurer et de développer leur activité dans le secteur de la restauration

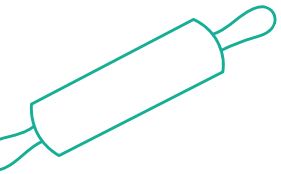
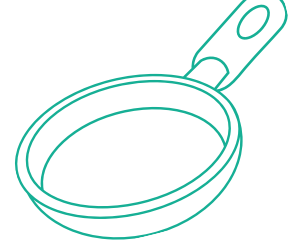
Créée en 2015, l'association Ernest d'aide alimentaire, est **un réseau de restaurants solidaires et une communauté de bénévoles engagé-es**. Elle se positionne au **cœur de l'innovation sociale à Paris**, avec l'ouverture de son premier tiers-lieu solidaire et culinaire : "Chez Ernest".

Elle finance ses actions d'aide alimentaire par l'organisation d'événements tels que les festivals culinaires et solidaires CHEFFES! à Paris et Marseille ou la tenue de stands traiteur sur des festivals.

Les grandes Tables sont des restaurants qui sont aussi des **lieux de rencontres, de partages culinaires et culturels** et de réflexion sur la cuisine et l'alimentation. Elles ont, depuis 18 ans, développé leur activité de restauration et leurs partenariats dans et avec des lieux culturels comme la Friche la Belle de mai, le théâtre National La Criée...

A Marseille, Les Grandes Tables produisent et co-produisent des **événements culinaires culturels** comme les Dîners Insolites avec Provence Tourisme, Les cuisines Africaines ou le Festival Kouss.Kouss et organisent également des étés de résidences de chef-fes à La Criée.

1 an d'accélération



Formation à la gestion d'une entreprise dans la restauration

Formation collective



Accompagnement individuel et conseils stratégiques par des professionnel·les du secteur

Accompagnement sur-mesure



Réseau & opportunités commerciales

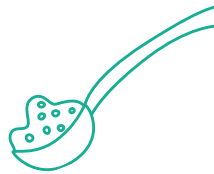
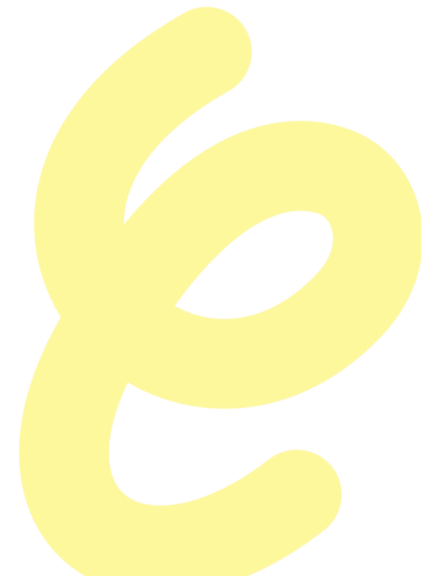


Rencontres avec des restaurateurs locaux (chef·fes étoilé·es, gérant·e d'une franchise, entrepreneur·es...), des acteurs·ices locaux (MIN, producteurs·ices...) et des partenaires financiers (IMM)

Intégration de lieux de production ou de vente, participation à de multiples événements, comme des festivals et des événements professionnels, facilitation à la recherche de locaux

Objectifs du programme

- Structurer son activité
- Stabiliser son modèle économique et développer son chiffre d'affaires
- Le cas échéant, passage du statut de micro-entrepreneurs au statut d'entreprise (SAS, EURL...)



Une formation entrepreneuriale spécifique au secteur de la restauration

Objectifs de la formation :

- Acquérir les compétences de **gestion et de développement** d'une entreprise dans la restauration
- Savoir **adapter l'offre et son organisation face aux enjeux actuels** : digitalisation, recrutement, approvisionnement, distribution...
- **Agrandir son réseau** professionnel et **affirmer sa posture** entrepreneuriale





Au programme :

ENTREPRENEURIAT & STRATÉGIE D'ENTREPRISE

- Analyser son marché
- Le mix - marketing
- Construire sa stratégie commerciale
- Pitcher son entreprise

IDENTITÉ ET ORGANISATION DE L'OFFRE CULINAIRE

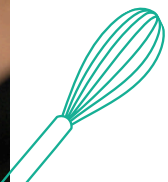
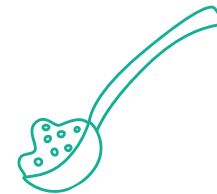
- Définir son identité culinaire
- Gérer ses stocks et ses approvisionnements
- Réaliser des fiches techniques
- Fixer ses prix

COMMUNICATION & EXPÉRIENCE CLIENT

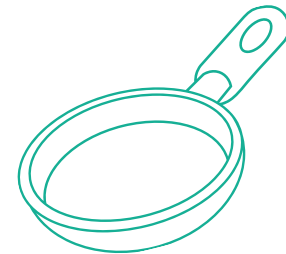
- Les nouvelles tendances marché de la restauration
- Maîtriser le marketing digital : réseaux sociaux, SEO, site internet...
- Valider son identité visuelle

PILOTAGE ET PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- La gestion des RH
- La RSE
- Financer son entreprise
- Les outils de pilotage financier



Un boost réseau et commercial



RDVS INDIVIDUELS ET MENTORAT



Parce qu'une entreprise accompagnée multiplie ses chances de pérenniser son activité, le dispositif propose un accompagnement sur mesure aux accéléré-es. Ces rendez-vous permettent de conseiller sur la stratégie d'entreprise et ont pour objectif de faire avancer chaque entrepreneur-e sur les sujets inhérents à son activité : RH, communication, financier, pilotage, commercial, marketing, organisation...

RENCONTRES INSPIRANTES ET MISE EN RÉSEAU



Le dispositif prévoit des moments de témoignages, de rencontres et des tables rondes avec des chef-fes issu-es de parcours divers : chef-fes de restaurant étoilé de la région, créateur et créatrice de concept innovant, gérant-e de chaîne de restauration...

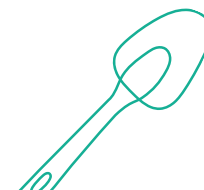
Aussi, les accéléré-es bénéficient d'un accès facilité au réseau de financement local (IMM, France Active, banques...).

OPPORTUNITÉS COMMERCIALES



Véritable tremplin, ZEST est une occasion unique pour accélérer son projet en rencontrant des professionnel·les expérimenté-es, référent-es dans leur domaine.

Les accéléré-es bénéficieront tout au long du programme d'opportunités business comme la participation à des événements professionnels, festivals etc. Ces opportunités sont l'occasion de développer leur chiffre d'affaires.



Pédagogie et évaluation

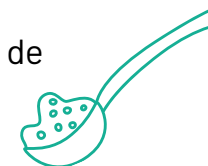
Lieu de la formation : Le Carburateur (13015)

Durée : 23 jours (161 heures)

Rythme : 2 ateliers/mois

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation mêlera **théorie, pratique, mise en situation et observations**. Les modules sont construits de façon dynamique, en fonction des besoins des stagiaires. Les intervenant·es sont issu·es de la restauration. **Plusieurs évènements**, tables rondes seront organisés avec la participation d'acteurs locaux : restaurateurs et restauratrices, chef·fes étoilé·es, producteurs·ices, start-ups. **Un accompagnement individuel et du mentorat** viendront compléter la formation théorique. **Un drive partagé** avec de la veille sectorielle permanente sera accessible.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations seront réalisées à **l'entrée, pendant et la fin de la formation**. Un jury final permettra l'obtention d'une attestation de formation. Le·la stagiaire présentera la projection de son activité suite à la formation (business plan, identité visuelle, prévisionnel financier, organisation culinaire, stratégie managériale ...)

Cette présentation validera l'acquisition des compétences abordées pendant la formation.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

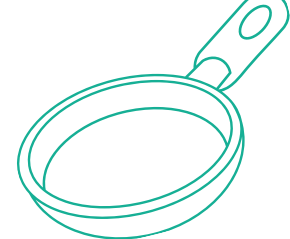
Pour connaître les possibilités d'adaptation à une situation de handicap, contactez notre référente handicap :

Muriel BERNARD-REYMOND

mbernard-reymond@le-carburateur.fr



Comment candidater ?



PUBLIC CONCERNÉ

Ce dispositif est destiné aux entrepreneur·es de la restauration souhaitant booster leur activité et maîtriser les compétences entrepreneuriales et managériales associées.

Les candidatures d'entrepreneur·es basé·es au sein des quartiers prioritaires de la ville (adresse de domicile personnelle ou siège social de l'entreprise) seront privilégiées.

CRITÈRES D'ÉLIGIBILITÉ

- Être immatriculé depuis moins de 3 ans (entreprise individuelle, EIRL, SARL, SA...) ou être en contrat CAPE avec une couveuse
- Être motivé·e et disponible

DÉLAIS D'ACCÈS

Clôture des candidatures : 27 octobre 2026

Jurys de sélection : 5 et 10 novembre 2026

Démarrage de la formation : 23 et 24 novembre 2026



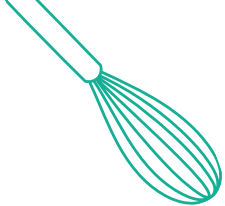
PRÉREQUIS

- Maîtriser les savoirs de bases : lire, écrire, compter
- Maîtriser l'outil informatique (excel, word, mail, drive...)

TARIF

Ce dispositif d'accélération est **100% pris en charge**.

Il est opéré par BPI France, financé avec le soutien de la Banque des Territoires, dans le cadre du Programme Entrepreneuriat Quartiers 2030.



INSCRIPTION

Pour candidater à ZEST, merci de compléter le dossier en ligne en cliquant sur ce lien : [formulaire de candidature](#)

Seules les candidatures éligibles seront convoquées au jury de sélection.

JURY DE SÉLECTION

Un jury se réunira après vérification de l'éligibilité du/de la candidat·e. Il sera composé d'un·e des partenaires du programme et d'un·e spécialiste de la restauration. Une présentation de votre projet vous sera demandée et sera suivi d'un temps de questions réponses.

Le jury d'entrée examinera :

- La viabilité de votre entreprise et son potentiel de développement
- Votre motivation

Les résultats seront communiqués par mail. Le nombre maximum de participant·es retenu·es est 20.

CONTACT

Anne-Laure DECLEMY LOKOSSOU

aldeclemy@le-carburateur.fr

contact@le-carburateur.fr

06 33 68 90 23 - 04 13 42 23 70

