



ZEST
L'accélérateur culinaire

PROMO #4 MARSEILLE

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 et a été bousculé par la crise sanitaire ces dernières années. Sur la base du constat que « 80% des jeunes entreprises de ce secteur ne dépassent pas 5 ans d'existence » (France Stratégie 2019), 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 professionnels expérimentés, une forte mise en réseau avec des partenaires et entrepreneurs food locaux et 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

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 porteurs de projet de structurer et de développer leur activité dans le secteur de la restauration

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.

les
grandes TABLES
CUISINE DU QUOTIDIEN ET DE L'EXTRAORDINAIRE



Créée en 2015, l'association Ernest d'aide alimentaire, est un réseau de restaurants solidaires et une communauté de bénévoles engagés. 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.

1 AN D'ACCÉLÉRATION

Formation à la gestion
d'une entreprise dans la
restauration

**Formation
collective**



Accompagnement individuel et
conseils stratégiques par des
professionnels du secteur

**Accompagnement
sur-mesure**



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.

**Réseau &
opportunités
business**



Rencontres avec des
restaurateurs locaux (chefs
étoilés, gérant d'une franchise,
entrepreneurs...), des acteurs
locaux (MIN, producteurs...) et
des partenaires financiers
(IMM).

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

ENTREPRENEURIAT ET STRATÉGIE D'ENTREPRISE

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

COMMUNICATION & EXPÉRIENCE CLIENT

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

IDENTITÉ ET ORGANISATION DE L'OFFRE CULINAIRE

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

PILOTAGE ET PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

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

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



UN BOOST RÉSEAU & 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 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, serial entrepreneur, créateur de concept innovant, gérant de chaîne de restauration...

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



OPPORTUNITES BUSINESS



Véritable tremplin, ZEST est une occasion unique pour accélérer son projet en rencontrant des professionnels expérimentés, référents 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.

PEDAGOGIE ET EVALUATION

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 intervenants identifiés sont issus de la restauration. Plusieurs évènements, tables rondes seront organisés avec la participation d'acteurs locaux : restaurateurs, chefs étoilés, producteurs, 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 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

Une réponse vous sera apportée 48h à la suite de votre demande.

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.

CRITERES D'ÉLIGIBILITÉ

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

PRÉREQUIS

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

DÉLAIS D'ACCÈS

Clôture des candidatures : 18 avril 2026

Jurys de sélection : 30 avril et 6 mai 2026

Démarrage de la formation : 8 et 9 juin 2026

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.

COMMENT CANDIDATER ?

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 SELECTION

Un jury se réunira après vérification de l'éligibilité du candidat. Il sera composé d'un des partenaires du programme et d'un 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 l'entreprise et son potentiel de développement
- La motivation de l'entrepreneur.e

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

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations sur le dispositif contactez-nous :
www.le-carburateur.fr / contact@le-carburateur.fr