



Fetchef

La conciergerie digitale de la gastronomie

KIT PRESSE 2026

*Quand chaque réservation devient un acte de sens,
chaque précommande un levier de performance,
et chaque établissement un acteur du bien commun.*

90 Mds€

Marché gastronomie
& événementiel FR

0 €

Abonnement
& commission réservation

-60 à 80 %

Réduction
des no-shows et du gaspi

+13 %

Panier moyen
moyen avec précommande

SOMMAIRE

01	À propos de Fetchef	<i>Qui sommes-nous ? Notre mission, notre vision</i>
02	Le problème que nous résolvons	<i>Les coûts cachés de la restauration et de l'événementiel</i>
03	Notre solution	<i>La plateforme hybride 360° & ses innovations exclusives</i>
04	Modèle économique disruptif	<i>0 € abonnement · 0 % commission réservation · 5,5 % précommandes (dégressif)</i>
05	Chiffres clés & impact	<i>KPIs, résultats mesurés, impact RSE et environnemental</i>
06	Philanthro-réservation	<i>Une première mondiale dans la restauration</i>
07	Témoignages partenaires	<i>Chefs, traiteurs, hôtels, agences</i>
08	Revue de presse	<i>Fetchef dans les médias</i>
09	Contacts & ressources presse	<i>Interlocuteurs, liens utiles, demandes d'interview</i>

01 — À PROPOS DE FETCHEF

Fetchef est la première plateforme « hybride 360° » qui réconcilie réservation et précommande, gastronomie et événementiel, performance commerciale et engagement sociétal — pour les professionnels du segment premium qui refusent l'arbitrage entre rentabilité, qualité du service et fidélité émotionnelle.

Notre Mission

Devenir le partenaire de confiance des professionnels de la gastronomie et de l'événementiel pour optimiser leur performance commerciale & opérationnelle, et sublimer chaque expérience client. Offrir la simplicité et l'agilité dont ils ont besoin dans un monde qui ne sait plus attendre.

Notre Vision

Un digital invisible, au service du goût, du lien et du temps retrouvé. La technologie ne doit jamais être une contrainte : elle doit être un amplificateur de personnalisation, d'expérience, de relation et d'émotion.

Le Fondateur

« La passion qui nous a guidés pour bâtir Fetchef s'offre et se partage aujourd'hui avec les acteurs de la gastronomie et de l'événementiel qui vivent de passion au quotidien et partagent les mêmes valeurs et niveaux d'exigences. »

— Olivier Sibuet, Fondateur & CEO de Fetchef

Disponibilité géographique

- France — présence active
- Suisse — offre disponible
- Extension progressive vers d'autres pays européens

02 — LE PROBLÈME QUE NOUS RÉSOLVONS

Le marché français de la gastronomie et de l'événementiel pèse près de 90 milliards d'euros. Pourtant, les professionnels du secteur subissent chaque jour des pertes considérables liées à des outils fragmentés, des commissions excessives, des no-show ou annulations tardives, et une gestion administrative chronophage.

1 200 € Perdus / semaine par restaurant gastronomique	10-30 k€ Perdus / an entre commissions OTA & no-shows	3 à 5h Passées en temps d'admin par l'organisateur et le professionnel pour chaque événement ou repas de groupe	60-80 % De no-shows non couverts par les plateformes actuelles
---	---	---	--

Sept problématiques transversales

- 🕒 Temps disponible pour l'organisation d'événements ou repas de groupe de plus en plus réduit du côté de la clientèle entreprise (de moins en moins d'assistant-e-s dans les organisations) et toujours plus de restrictions alimentaires individuelles à considérer
- ❤️ Absence d'outil de connaissance fine de chaque client (préférences, intolérances, régimes)
- ✉️ Communications et gestion des devis par e-mail : source d'erreurs et de perte de temps
- ✖️ Précommande sur-mesure (par convive) impossible via les plateformes existantes
- 📅 Des outils pensés il y a plus de 20 ans, avec une approche fonctionnelle et non expérientielle.
- 💰 Commissions OTA élevées (jusqu'à 12-18 % du chiffre d'affaires) qui se répercutent sur les prix payés par les clients ou sur la réduction des marges des professionnels.
- 🚫 No-shows et annulations tardives encore mal maîtrisées – Trop de frictions ou résistances clients à l'empreinte carte bancaire + limites des empreinte à 7 jours avec Google Pay ou Apple Pay

03 — NOTRE SOLUTION

Fetchef est une plateforme SaaS de réservation et de précommande intelligente, conçue spécifiquement pour les professionnels du prestige : restaurants gastronomiques, traiteurs, chefs privés, boutiques-hôtels, clubs privés, lieux privatisables, acteurs de l'événementiel et food-trucks haut de gamme.

Précommande intelligente

Le client construit sa prestation en ligne, pré-commande (et invite chaque convive à précommander), s'engage financièrement dès le départ (mode invitation ou paiements individuels, limitation des choix offerts aux invités, personnalisation à souhait). Panier moyen en hausse de 10 à 15 % grâce aux suggestions contextuelles intelligentes. Réduction du gaspillage alimentaire de 25 à 40 %.

Philanthro-réservation

Première mondiale dans la restauration : le client contribue 2 € ou plus à la réservation de service classique commandé sur place. Jusqu'à 50% reversés à des associations engagées (réinsertion, handicap, faim dans le monde, formations et reconversions, alimentation santé, ...). Zéro coût pour l'établissement. Réduction des no-shows de 60 à 80 % avec des clients engagés avec du sens.

Crédits cadeaux éphémères brevetés

Utilisables pendant 7 jours maximum. Taux d'utilisation significativement supérieur aux cartes cadeaux classiques. Annulation automatique si non utilisés (sans perte pour quiconque — pas de débit en cas de non-utilisation).

Vitrine premium personnalisée

Vitrine digitale premium offerte à chaque partenaire sans abonnement. Module de réservation inclus pour un accès direct aux disponibilités. Intégration native Google, réseaux sociaux, site web. Solution de Call to Action plus efficace et nouvelle, notamment pour les acteurs de l'événementiel qui fonctionnent encore beaucoup par téléphone, email ou formulaire de contact.

Plan de salle intelligent

Algorithme d'optimisation du taux d'occupation, gestion des rotations et de la file d'attente.

Portail privé sur-mesure

Pour conciergeries, agences, méga-traiteurs, salons, clubs privés qui souhaitent optimiser leurs opérations : portail digital à leur image, aux couleurs de leur marque, facilitant l'accès aux disponibilités de leurs propres partenaires, facilitant la réservation et contractualisation avec commande en quelques clics.

04 — MODÈLE ÉCONOMIQUE DISRUPTIF

Le cœur de la rupture tient en trois chiffres. Fetchef ne facture que lorsque la plateforme génère un revenu additionnel net pour le partenaire.

0 € Aucun abonnement	0 € Commission sur la réservation	5,5 % Uniquement sur les précommandes (réductions automatiques selon volume)	0 % Sur les pourboires
-----------------------------------	--	---	-------------------------------------

Comparaison concurrentielle — Coût annuel estimé

Solution	Coût annuel estimé	Avantage Fetchef
OTA équivalente (TheFork...)	~15 000 €	Gratuit sur la réservation
SaaS premium (abonnement)	~4 200 €	0 € d'abonnement
Fetchef (200 précommandes/mois à 35 €)	~4 600 €	3 à 4x moins cher que les OTA
Fetchef (segment restaurant, réservation seule)	0 €	Solution gratuite grâce à l'engagement des clients




★ Des réductions s'appliquent automatiquement à la baisse selon le volume — un alignement d'intérêts inédit dans le secteur.

05 — CHIFFRES CLÉS & IMPACT





Impact économique pour les partenaires

Segment	Bénéfice clé	Impact mesuré
Restaurants gastronomiques	Philanthro-réservation + précommande groupes	+13 % panier · Zéro no-show · Zéro gaspi
Traiteurs & catering	Précommande structurée + facturation automatique	-90 % temps admin. Fin des devis, erreurs, suivis de paiements, impayés
Chefs privés	Vitrine prestige + précommande sur-mesure	Consolidation business + visibilité RSE
Boutiques-hôtels	0 € commission réservation + vitrine digitale	Visibilité privatisation + nouvelles opportunités
Conciergeries & agences	Portail privé et optimisation de l'efficacité opérationnelle	De plusieurs heures à quelques secondes pour les dispo

Impact environnemental — Base des estimations : source ADEME 2024

-  1,8 million de tonnes de déchets alimentaires/an générés par la restauration commerciale française
-  Réduction du gaspillage de 60 à 100 % sur l'événementiel et les repas de groupes grâce à la précommande structurée (avec consolidation automatique, anticipation des stocks et quantités cuisinées)
-  Si 30 % des établissements de prestige adoptaient Fetchef d'ici 2028 : 180 000 tonnes de déchets évités et 450 M€ de matières premières économisées

Impact RSE & philanthropique

-  Cloud éthique, énergie 100 % renouvelable
-  Données clients cryptées et stockées en Europe — jamais vendues
-  Jusqu'à 94 M€/an reversés aux associations si 10 000 restaurants adoptent la philanthro-réservation
-  Rapport de transparence annuel sur les montants reversés aux associations (cf CGU)

06 — PHILANTHRO-RÉSERVATION : UNE PREMIÈRE MONDIALE

Fetchef est le premier acteur mondial de la restauration à avoir intégré la responsabilité sociétale directement dans son modèle économique — pas comme un supplément, mais comme un fondement.

Comment ça fonctionne ?

- **1** Le client contribue 2 € ou plus lors de sa réservation en ligne (montant minimum fixé avec le restaurant – se veut symbolique et engageant)
- **2** Une partie est reversée aux associations choisies en collaboration avec les restaurants
- **3** L'établissement ne paie rien pour sa solution de réservation en ligne — zéro coût, zéro friction
- **4** Les no-shows sont réduits de 60 à 80 % grâce à l'engagement financier

Projection d'impact à 5 ans (10 000 restaurants)

75 M réservations générées/an	187,5 M€ micro-participations collectées	94 M€ reversés/an aux associations
--	---	---

Près de 94 millions d'euros par an pour des associations d'intérêt général. Par le seul acte de réserver une table au restaurant. Sans que le restaurateur ne paie un centime. C'est la puissance d'un modèle pensé pour que la technologie crée de la valeur pour tous.

07 — TÉMOIGNAGES PARTENAIRES

« Dès les premières minutes, j'ai compris que Fetchef n'était pas un simple outil de gestion : c'était une brique stratégique pour structurer, transmettre et valoriser une cuisine responsable. Fetchef est plus qu'un outil — c'est un allié pour transformer la cuisine en langage, en levier, en engagement. »

— **Nicolas Leseur, Disciple Escoffier, Chef privé international et premier ambassadeur Fetchef**

« Avec 15 ans d'expérience en cuisine et à la tête d'un cabinet de conseil pour les métiers de bouche, je cherche constamment à apporter de la nouveauté. Fetchef est un vrai levier : il nous fait gagner du temps, nous accompagne, et nous libère pour nous consacrer à l'essentiel — notre passion et notre savoir-faire. »

— **Logan Laug, Consultant et coach en cuisine pour restaurateurs**

« Fetchef propose une solution globale qui n'existait pas jusqu'alors. L'application se distingue par sa facilité et sa simplicité d'accès, ainsi que par une navigation intuitive. Il y a de la place pour tous — ensemble, nous conjugons nos talents pour enrichir l'expérience client. »

— **Ariane Dhiely, Fondatrice de KOOVERT**

« Nous souffrons de visibilité, surtout pour notre carte food & boisson. Les autres plateformes prennent des commissions très élevées. Fetchef, c'est gratuit, et ça peut nous ouvrir de nouvelles opportunités. Nous misons sur la privatisation d'événements et le coworking. »





— **Mélanie Coustou, Directrice de la boutique-hôtel Le Coq Hôtel**

Fetchef — La conciergerie digitale de la gastronomie

La plateforme Fetchef est pensée pour soulager les professionnels de la restauration et de l'événementiel de ce qui les éloigne de leur cœur de métier. Le tout sans remplacer la relation humaine. La plateforme revendique une hausse de 10 à 15 % du ticket moyen grâce à la suggestion d'options avant le paiement. La précommande permet de réduire le gaspillage alimentaire jusqu'à 40 %. Le modèle économique est sans abonnement et avec une commission unique de 5,5 %.

Interview du fondateurs disponible sur la page <https://fetchef.com/partners> : **BFM Business, Radio-Classique, B-Smart, 10-Minutes Hôtel, Mes infos, Passion sans modération (podcast)**

Prochaines retombées presse attendues






-  Presse spécialisée restauration & hôtellerie (L'Hôtellerie Restauration, Le Chef, Food Service Vision)
-  Presse économique & innovation (Les Échos, Maddyness, FoodTech Tribune)
-  Presse RSE & développement durable (Novethic, Carenews)
-  Podcasts gastronomie & entrepreneuriat

09 — CONTACTS & RESSOURCES PRESSE

Interlocuteurs presse

Interlocuteur	Rôle	Contact
Olivier Sibuet	Fondateur & CEO	olivier.sibuet@fetchef.com https://calendly.com/hello-fetchef
Service Partenariats	Demandes de partenariat	partner@fetchef.com +33 6 44 60 74 77 +41 22 518 50 37
Service Support	Support technique & questions	support@fetchef.com +33 6 44 60 74 77 +41 22 518 50 37

Ressources disponibles pour la presse

-  Livre Blanc Fetchef 2026 (disponible sur demande)
-  Visuels & logos haute définition (disponibles sur demande)
-  Démo personnalisée en 20 minutes : <https://calendly.com/hello-fetchef>
-  Inscription gratuite partenaire : <https://pro.fetchef.com/register>
-  Site web : www.fetchef.com

Demandes d'interview

Olivier Sibuet est disponible pour des interviews, prises de parole et témoignages sur les thèmes suivants :

- innovation FoodTech, h
- Hyper-personnalisation du service
- Éthique, engagement et RSE dans la restauration,
- Philanthro-réservation, business model à impact,
- IA et hospitalité, positionnement éthique et responsable
- Digitalisation du secteur premium / prestige