

Bim lève 2,5 millions d'euros pour se lancer dans 10 capitales

Après avoir bâti son succès sur son offre de réservation et de paiement de restaurants directement via son application, Bim se réinvente en véritable guide culinaire exclusif. L'appli propose désormais un chatbot pour affiner les recommandations au plus près des attentes des utilisateurs.

C'est ce qu'on appelle un appétit pantagruélique ! La jeune FoodTech Bim a de grandes ambitions... et se donne les moyens pour les réaliser. Après avoir bouclé un premier tour de table de 800 000 euros en 2016, la startup annonce une seconde levée de 2,5 millions d'euros, intégralement financée par une trentaine de prestigieux business angels, de Yannick Bolloré à Jacques-Antoine Granjon. Cette opération doit permettre à la jeune pousse de développer son service « *partout où il existe une offre gastronomique à recommander à ses utilisateurs* », en commençant par 10 capitales internationales pour atteindre une communauté de 500 000 membres.

[A relire : Y a-t-il encore un marché pour la FoodTech ?](#)

Bim se présente comme un guide culinaire, capable de repérer en temps réel les tables disponibles dans les meilleurs restaurants alentours. La startup propose en outre de réserver et de payer directement depuis l'application pour une expérience gastronomique exclusive et personnalisée sans-couture. « *Notre mission est de mettre le digital au service des meilleurs restaurants du monde et de permettre ainsi à nos utilisateurs d'y accéder en un clic depuis Bim* », souligne Anne-Christelle Pérochon, CEO de Bim.

Pour mieux satisfaire ses utilisateurs, Bim a d'ailleurs repensé son application

pour devenir un véritable assistant personnel en matière de gastronomie. Un chatbot permet par exemple à l'appli de mieux connaître les goûts de l'utilisateur et l'orienter ainsi plus facilement vers des restaurants correspondant à ses envies. Les recommandations sont elles aussi personnalisées grâce à ces nouvelles données. Et Bim renforce également son offre événementielle avec davantage d'expériences limitées dans le temps afin de s'imposer dans l'univers des aficionados de la food et du luxe.