



Foodîles le lab'

Développez vos ventes
dans un espace culinaire innovant

Foodîles
Agency

Dossier de présentation

Un espace unique

Foodïles le lab', au cœur de Jarry, est un lieu innovant dédié à la gastronomie et à la créativité culinaire. Un espace pensé pour permettre aux chefs, artisans et entrepreneurs de vendre, tester et faire connaître leurs produits dans un cadre professionnel et convivial.



Mise à disposition de l'espace

Nous vous offrons un cadre équipé et adapté pour mettre en valeur vos produits et vos créations culinaires.

Organisation et logistique

Foodïles Agency prend en charge l'accueil du public, l'installation de votre stand et la gestion du flux des visiteurs pour vous permettre de vous concentrer sur vos ventes.

Communication

Votre présence au Lab' est mise en avant sur les plateformes Foodïles – réseaux sociaux, site web et magazine – afin d'assurer une visibilité maximale auprès de notre communauté.

Gestion des ventes

Nous gérons directement l'encaissement et le suivi des transactions pour garantir simplicité et transparence.

Reversement

Chaque mois, vous percevez

- 60 % des ventes réalisées si vous livrez vos produits/mets au lab' ;
- 50 % des ventes réalisées si vous réalisez vos produits/mets au lab'.

Le montant que nous prélevons permet de couvrir les frais d'organisation, de logistique et de communication.

Processus

Réservation : vous sélectionnez la formule (dates, produits) qui correspondent à vos besoins.

Validation : vous transmettez le contrat signé et les justificatifs requis pour confirmer la collaboration.

Mise en place : nous organisons l'accueil et veillons à ce que tout soit prêt pour vos ventes.

Vente : vos produits et/ou mets sont proposés directement au public dans un cadre convivial et professionnel.

Reversement : nous faisons un point mensuel, vous éditez une facture et nous vous vous payons.

Un tiers-lieu dédié à la food

75 M2

Foodîles le lab est situé à Jarry, Baie-Mahault, le poumon économique de la Guadeloupe.

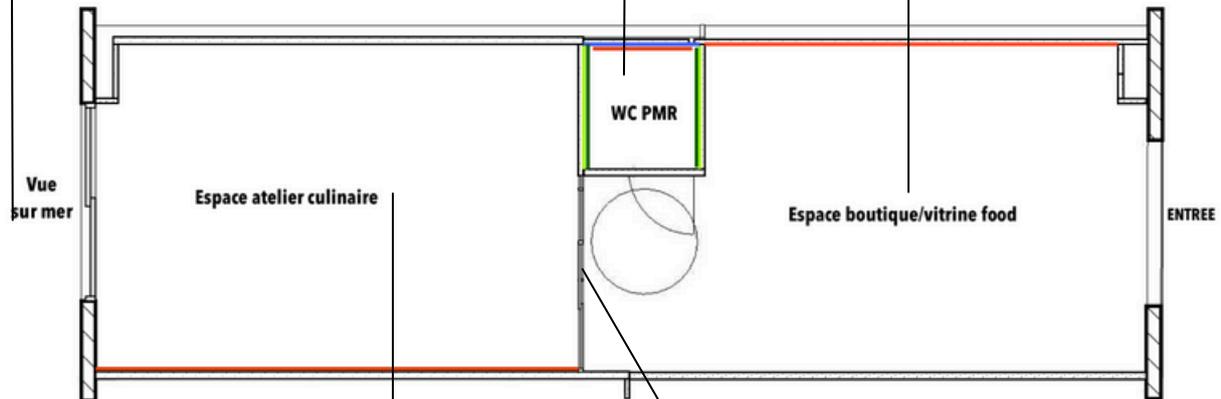
Il est à la rue de la Chapelle, au rez-de-chaussée sur une voie passante. De nombreuses places de parking sont disponibles autour de l'édifice.

Le local est traversant, avec **une vue mer** qui apporte des tonalités chaleureuses et une belle luminosité.

Le lieu a été pensé et **aménagé dans les normes** pour accueillir les personnes en situation de handicap.

L'**espace boutique** dispose de :

- une grande bibliothèque
- un gigantesque comptoir
- une vitrine chauffante
- une vitrine à boissons
- une vitrine froide pour les pâtisseries et confiseries
- une télévision 4K
- un vidéo-projecteur
- des bonbonnières
- une console avec des chaises hautes.



L'**espace atelier** dispose de :

- un très grand îlot central
- une cuisine aménagée sur mesure
- une cellule réfrigérée
- une hotte professionnelle
- un lave-vaisselle
- un réfrigérateur et un congélateur
- un four et des robots professionnels
- tout le petit matériel nécessaire
- une console avec des chaises hautes.

Le tiers-lieu est divisé par **une grande baie vitrée, coulissante, à trois vantaux**, pour une ouverture optimale. Il est climatisé, chaque espace disposant d'un appareil.

Un lieu entièrement pensé, équipé, pour permettre **le partage et la créativité.**

Collaborons

Un espace clé en main pour vendre et tester vos produits.

Une mise en avant forte via la communication Foodîles (réseaux sociaux, médias, communauté engagée).

Une démarche gagnant-gagnant : vous vous concentrez sur vos produits, nous gérons la logistique et la visibilité.

Justificatifs exigés

Afin de garantir la qualité, la transparence et la conformité des activités organisées au Lab', chaque prestataire doit fournir les documents suivants :

- extrait de Kbis ou justificatif d'immatriculation (micro-entrepreneur, société, association)
- attestation de responsabilité civile professionnelle
- liste détaillée des produits proposés
- pour les produits alimentaires : attestation HACCP ou équivalent.

Produits acceptés

Foodîles le lab' met en avant des produits qui reflètent l'identité culinaire et culturelle de la Guadeloupe et de la Caraïbe. Nous privilégions :

- Produits alimentaires locaux et artisanaux : plats cuisinés, pâtisseries, confiseries, boissons artisanales, sauces, épices...
- Produits liés à la gastronomie : arts de la table, accessoires culinaires, emballages éco-responsables.
- Produits culturels en lien avec la cuisine et le patrimoine : livres, artisanat, objets traditionnels.

Foodîles
Agency

Foodîles Agency est une startup créée en 2023 par Jessica Brudey et Mylène Colmar.

Elle est chargée du pan restauration et événementiel de Foodîles le lab, mais aussi de la location des cuisines mobiles et du matériel complémentaire.
www.foodilesmedia.com



Créé en 2014 par Jessica Brudey, Foodîles est un groupe reconnu pour son travail de mise en lumière du monde culinaire caribéen.

Au fil des ans, la société a accru sa production de contenus, avec la création de multiples canaux d'information et de communication. Foodîles est ainsi devenue une référence, sollicitée en permanence pour son expertise et des partenariats multiformes.
www.foodiles.com et www.foodilesleblog.com

Foodîles
+ de 150 000
abonnés sur
les réseaux
sociaux majeurs



Contactez-nous

Jessica Brudey
Présidente
0690 72 27 16

Foodîles Agency
Foodîles le lab', Immeuble Moede 2,
488 rue de la Chapelle,
97122, Jarry, Baie-Mahault
lemag@foodiles.com