



Foodîles le lab'

Premier tiers-lieu food
de la Guadeloupe

Foodîles
Agency

Dossier de présentation



75 M²

Foodîles le lab' est le premier tiers-lieu food de la Guadeloupe.

Il est situé à Jarry, Baie-Mahault, rue de la Chapelle, au rez-de-chaussée sur une voie passante. De nombreuses places de parking sont disponibles autour de l'édifice. Il est géré par Foodîles Agency, une entreprise créée en 2023 par Jessica Brudey et Mylène Colmar. Elle a aussi pour activité la location de cuisines mobiles et de matériel complémentaire.

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
- une télévision 4K
- un vidéo-projecteur
- des bonbonnières
- une console avec des chaises hautes.



L'espace atelier dispose de :

- un très grand îlot central
- un meuble de rangement
- 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.

Privatisation de la totalité du lab' possible pour événements, lancements ou productions spécifiques



35 M²

Espace atelier Kichenin

Un espace culinaire professionnel dédié à la création, à la transmission et à l'innovation, pensé pour les chefs, les entrepreneurs, les marques, les entreprises, les créateurs de contenu.

Utilisations possibles

- Ateliers culinaires (grand public ou pro)
- Tests de recettes / R&D
- Show-cooking
- Événements presse ou influence
- Tournages, shootings photo ou vidéo
- Réunions professionnelles avec démonstration culinaire

Location

- Utilisation du four professionnel et de la cellule de refroidissement
- Place dans le réfrigérateur et le congélateur (sur demande)
- Place dans un placard dédié

Réservation

- Devis et conditions générales de location envoyés au client, à retourner datés et signés
- Versement de l'acompte de 50%
- Copie de la responsabilité civile à fournir

Matériel complémentaire	Nombre
Robot Kitchenaid + 3 têtes	6
Robot mixeur plongeant	6
Friteuse SEB	6
Batteur électrique	4
Vitrine chauffante	1
Vitrine froide	1
Thermomix	1
Airfryer Ninja	1
Friteuse sans huile SEB	1
Hachoir/mixeur Moulinex	1
Turbine à glace Magimix	1
Appareil cuiseur vapeur	1
Cuiseur de riz	1
Plancha Tefal colormania	1
Planche (à pancake) Tefal	1
Foodsaver (mise sous vide)	1
Bouilloire	1
Petit matériel de cuisine	

Options possibles

Communication dédiée par le groupe Foodîles (photos, vidéos, relais sur les réseaux sociaux)

Prestation de chef ou d'expert food en fonction des mets souhaités

Location de matériel complémentaire (liste p.3) : forfait sur mesure

Formules de location

L'espace atelier Kichenin est très bien équipé, modulable et immédiatement opérationnel pour produire, tester, transmettre et valoriser.

Demi-journée : 4 heures

Journée : 8 heures

Tarif dégressif dès 3 jours consécutifs

ATELIER PRATIQUE

(10 PERSONNES MAX)

Objectif : formation active, manipulation, production culinaire

- Mise à disposition de l'espace
- Utilisation complète du matériel professionnel
- Vaisselle, ustensiles, petit matériel
- Nettoyage standard en fin de session
- 1 personne référente technique sur place (accueil + prise en main matériel)

400€ HT la demi-journée (4h)
700€ HT la journée (8h)

ATELIER DÉMONSTRATION

(20 PERSONNES MAX)

Objectif : show cooking, présentation, lancement produit

- Mise à disposition de l'espace
- Matériel professionnel
- Espace public aménagé (tables / assises si disponibles)
- Nettoyage standard en fin de session
- Référent technique

600€ HT la demi-journée
1 100€ HT la journée

TOURNAGE SHOOTING PHOTO-VIDÉO

Objectif : production de contenu, publicité, branding

- Mise à disposition de l'espace
- Accès aux zones esthétiques à l'avant
- Référent logistique
- Nettoyage standard en fin de session

500€ HT la demi-journée
900€ HT la journée

TESTS DE RECETTES R&D

Objectif : développement produit, validation technique

- Utilisation complète du matériel
- Accès au stockage vitrine froide pendant la session
- Référent technique
- Nettoyage standard en fin de session

350€ HT la demi-journée
650€ HT la journée



Mylène Colmar
Directrice de Foodîles Agency
0690 95 42 08
lemag@foodiles.com

Foodîles le lab',
Immeuble Moede 2,
488 rue de la Chapelle,
97122, Jarry, Baie-Mahault
www.foodilesmedia.com