



Communiqué de presse

Foodles annonce sa collaboration avec le chef Merouan à l'occasion des fêtes de fin d'année

Le 5 décembre 2022 – Foodles – pionnier de la restauration collective nouvelle génération – dévoile aujourd'hui sa première collaboration avec le chef Merouan, à l'occasion des fêtes de fin d'année. Tous les convives bénéficiant des frigos connectés Foodles pourront ainsi déguster, du 7 au 13 décembre, le plat végétarien imaginé par le chef exclusivement pour eux ! L'objectif : diversifier l'offre de restauration Foodles en proposant une recette unique conçue par un chef renommé, accessible à tous.

Une première collaboration avec un chef renommé pour la foodtech !

Foodles, qui a développé une offre se voulant tout à la fois flexible, accessible, qualitative et conviviale, a décidé cette année de collaborer avec un chef reconnu, partageant les valeurs de l'entreprise. Le choix s'est ainsi porté sur le chef Merouan, ancien candidat de l'émission Top Chef, connu pour être audacieux, décalé et accessible, mais également pour proposer principalement des plats végétariens. Une collaboration qui fait ainsi sens pour Foodles qui a pour ambition de transformer la cantine d'entreprise traditionnelle, en proposant aux entreprises des menus gourmands, ultra-frais et composés à **40% de plats végétariens**.



Pour cette occasion, le chef Merouan a revisité, aux côtés de l'un des chefs Recherche & Développement de Foodles, la plus célèbre recette d'hiver : la raclette !

Les 25 000 convives Foodles pourront donc retrouver, du 7 au 13 décembre prochains, dans les frigos connectés et en pré-commande, la « **Raclette végé truffée** ». Une recette unique composée de pommes grenailles, crème de raclette à la truffe, fromage à raclette et brisures de châtaignes.

Cette 1^{ère} collaboration signe l'ambition de Foodles de continuer à enrichir toujours plus son offre de plats uniques, créatifs et pour tous !

« Nous sommes très fiers chez Foodles de pouvoir proposer à notre carte un plat imaginé par un chef reconnu tel que Merouan ! Un chef avec qui nous partageons des valeurs fortes, un état d'esprit novateur. Et parce que le déjeuner reste un moment essentiel de la vie d'entreprise, il nous est fondamental de continuer à proposer à tous nos convives des menus gourmands et de qualité, particulièrement en cette fin d'année ! Cette collaboration reste une expérience très enrichissante pour nos équipes, notamment en R&D qui ont travaillé étroitement avec le chef. » expliquent **Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs de Foodles**.

"Je suis ravi d'avoir collaboré avec une entreprise qui conjugue accessibilité et qualité. Il est d'ailleurs primordial pour moi de travailler avec des partenaires qui partagent des valeurs similaires aux miennes. J'ai pris beaucoup de plaisir à imaginer cette recette, qui, je l'espère, sera appréciée par tous les convives Foodles !" cite le chef Merouan.

A propos de Foodles

Lancée en 2016 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est une alternative innovante, flexible et responsable à la restauration collective traditionnelle. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, 100% Made in France et installés par ses soins. Dans un esprit « Food Court », Foodles propose également l'installation et l'animation de Foodles Bar, des comptoirs gourmands avec des plats sur mesure. À travers ces services, Foodles entend ainsi réinventer la restauration collective en proposant une solution répondant à la fois aux attentes de flexibilité, d'accessibilité et de qualité des entreprises et de leurs salariés. Pour cela, Foodles place la RSE au cœur de son activité via différents engagements : charte qualité stricte pour une alimentation saine et durable, mise en place de contenants consignés, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Fort d'une équipe de 270 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 300 clients, en France, en Belgique et à Londres. A l'automne 2021, Foodles a réalisé une levée de fonds de 31 millions d'euros destinée à soutenir le déploiement de son offre, notamment en Europe.

www.foodles.co