

M I A M !

LE MAGAZINE GOURMAND
ET MILITANT DE FOODLES



SEPT 2026

**PAS DE CHICHI,
PAS DE DÉTOUR.
JUSTE CE QUI COMPTE.**



Et si le secret d'un bon repas, c'était simplement de savoir où regarder ? Pas plus loin que les mains qui le préparent, les produits qui le composent, la table autour de laquelle on se retrouve.

Chez Foodles, on a toujours pensé que bien manger commence bien avant l'assiette : ça commence par un bon produit, des mains qui le travaillent avec soin, et l'envie de partager ce qu'on a de mieux. Pas de chichi, pas de détour. Juste ce qui compte.

Dans ce numéro de MIAM, on vous emmène à la rencontre de ce qui fait la richesse de nos assiettes : des visages, des adresses, des recettes. Un fil rouge (ou orange !) simple, mais qui a du goût.

Bonne lecture, et bonne tablée.



Orange* is the new table

**CHEZ FOODLES, ON AIME LES REPAS QUI RASSEMBLENT.
CEUX QUI DONNENT FAIM AVANT MÊME LA PREMIÈRE BOUCHÉE.
SOUVENT, ÇA COMMENCE SIMPLEMENT PAR UNE TABLE BIEN PENSÉE.**

Une assiette qui a du relief. Un verre teinté qui capte la lumière.

Une nappe qui réveille une table un peu trop sage.

Parce qu'au fond, l'art de la table, ce n'est pas juste de la déco.
C'est une façon de créer une ambiance, de donner envie de s'installer, de transformer
une pause-déjeuner en vrai moment; comme ceux qu'on vit chaque midi avec vous.

Et si vous ne l'avez pas remarqué, en ce moment, un détail revient partout dans nos
inspirations : **le orange**. Chaud, solaire, réconfortant, ultra vivant. Bref : très Foodles.

Alors on a imaginé une sélection qui mélange jeunes créateurs, marques cultes, pièces
accessibles et objets du quotidien; qui donnent instantanément plus de goût à une table.

**l'orange est la nouvelle star de la table*

MIAM! FOOD

LES CRÉATEURS QUI METTENT LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Aujourd'hui, une nouvelle génération de **créateurs réinvente l'art de la table**.

Vaisselle façonnée à la main, linge brodé, couverts aux couleurs audacieuses.

Leurs créations apportent du caractère et de l'émotion aux repas du quotidien.

Ce qu'on aime surtout, c'est leur capacité à rendre **une table plus spontanée**.

Moins figée. Moins "service du dimanche". Et surtout plus vivante.

*mes n'tits
coups de CŒURS*



Céladon Paris

Une vaisselle artisanale
aux teintes organiques.



Sarah Espeute

Des nappes brodées
ultra désirables.



Sabre Paris

Des couverts pop qui réveillent
n'importe quelle table.

DURALEX, TOUJOURS À TABLE ! UN CLASSIQUE QUI NE VIEILLIT PAS

S'il y a bien un objet qui met tout le monde d'accord,
c'est lui.

Le célèbre verre facetté de la cantine. Celui qui a
accompagné des générations d'écopiers, de salariés
et de familles.

Popularisé par Duralex et réinterprété depuis par de
nombreuses marques, il est devenu une véritable icône
du quotidien.

**En collaborant avec Duralex, on s'est approprié
ce classique à notre façon :**

un verre orange translucide, une gravure "tchin tchin"
discrète mais marquante et un design pensé pour
durer.

Une édition limitée pensée pour les pauses qui
s'éternisent. Le genre d'objet simple, qu'on garde
longtemps.



DES RECETTES TAILLÉES POUR ÊTRE PARTAGÉES

Il y a des repas qu'on avale, et des repas qu'on vit. La différence ? Ces grands plats posés au centre de la table, qu'on se passe de main en main, qui font lever les yeux des écrans et rapprocher les chaises. **Avant même d'être goûtés, ils créent du lien.**

Quand une cocotte fumante atterrit au milieu de la table, quelque chose change. On tend les bras, on se sert mutuellement. On commente. On redemande. Le repas devient conversation, la conversation devient souvenir. C'est ça, la magie de la cuisine partagée : **transformer un déjeuner ordinaire en expérience collective.**

"Allez, reprends-en encore !"

**Le VRAI
INGRÉDIENT
SECRET**

Derrière chaque plat convivial à partager se cache la même recette de base : du temps donné aux autres. Parce qu'au fond, les meilleurs repas ne se planifient pas vraiment. Ils se vivent. Bonne dégustation, bonne tablée !



LE TAJINE, VOYAGE EN FAMILLE

Parfumé au cumin, à la cannelle ou au citron confit, le tajine est le roi des tables conviviales. On plonge son pain dans la sauce, on pioche, on se ressert sans retenue. Le secret ? Une cuisson longue, à feu doux, d'au moins 1h30. La patience, ici, est l'ingrédient principal.



LA FONDUE, EFFET THÉÂTRE

Des pics qui grésillent dans l'huile chaude, des sauces arc-en-ciel, cette appréhension collective de voir un morceau de viande couler au fond de l'appareil et le fou rire qui s'ensuit. La fondue, c'est du spectacle pur. La règle d'or : des viandes de qualité et au moins une sauce maison pour les puristes de la tablée.



LA RACLETTE, RITUEL D'HIVER

La raclette, c'est bien plus qu'un repas : c'est un protocole. On surveille le fromage qui fond, on s'attarde, on refait le monde. Slow food* avant l'heure. Le twist** : osez les fromages surprises, comme le morbier, le chèvre affiné ou le munster, pour lancer le grand débat du soir.



LE CURRY, CHALEUR ET VOYAGE

Curry de légumes et pois chiches. Servi fumant avec du riz basmati et des naans tièdes, il s'adapte à toutes les envies et ravit tous les convives. Ce qu'on adore : il se prépare la veille et est encore meilleur réchauffé. Bref, l'allié parfait des repas sans stress.

* slow food : manger lentement, avec soin, à l'opposé du fast-food.
** twist : le petit détail qui change tout.



LES MEZZE, LE FESTIN MÉDITERRANÉEN

Houmous, tzatziki, falafel, taboulé, pita chaude... Pas de plat unique, mais une constellation de petites assiettes colorées où chacun compose son repas à sa façon. L'astuce : doublez les quantités sans hésiter. Les mezze sont toujours engloutis à une vitesse redoutable.

CONFESSiON D'UN GOURMAND

UNE BD ÉCRITE ET DESSINÉE PAR LES FOODLERS - 2026

8H50 J'AI CRAQUÉ



Pas eu le temps de petit-déjeuner, ni de prendre mon café ce matin. Heureusement, j'arrive un peu en avance. En passant près de la cantine, l'odeur des viennoiseries chaudes me chatouille les narines.



J'en profite pour faire un tour et réfléchir à mon déjeuner. Sam, la Foodles Officer, prépare le bar à salades. Les plats chauds mijotent déjà. Au frigo ? Rien encore... Ah, le livreur arrive. Je repasserai.



10H

Avec deux collègues, on s'installe à la cantine pour une réunion rapide.

C'est le repère du bureau, où l'on vient travailler... Et parfois refaire le monde.

COQUILLETES JAMBON



Avant de repartir à nos postes, on jette un œil à l'app Foodles. Elles ont déjà tranché : coquillettes jambon. Un classique. Moi j'hésite encore. Je me déciderai à midi.

12H14

J'ai fait mon choix. Je prie pour qu'il en reste. Arrivé devant le frigo, je les ai vues instantanément : mes penne saumon. Ouf. Bon, j'avais un plan B. Mais quand même.



PENNE SAUMON



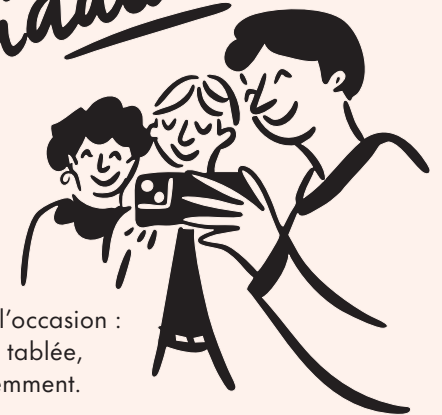
Je m'identifie, j'ouvre le frigo, je me sers et je le referme. Deux minutes chrono, comme d'habitude. Et je craque pour mon chouchou du moment : le yaourt vanille d'un petit producteur, médaillé de bronze au Concours Général Agricole 2026. Rien que ça.

MIAM! FOOD



Je m'installe à table avec des collègues. Et bonne surprise : John et Ella sont restés déjeuner, eux qui mangent d'habitude à l'extérieur.

miaaam

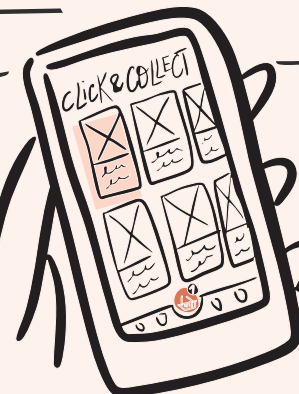


Pour l'occasion : selfie tablée, évidemment.

DRIIING! DRIIING!



Mon téléphone vibre. Notif Foodles : il est temps de commander pour demain. Le jeudi, tout le monde est au bureau et le frigo se vide vite. Pas question de me retrouver sans déjeuner à 12 h 30.



Demain, je récupérerai ma commande avant de déjeuner. Zéro tracas. Pour une fois, j'ai une longueur d'avance.



J'ouvre l'app et me souviens de l'exclu en Click & Collect annoncée dans la newsletter du matin. Je l'ajoute au panier sans réfléchir. Commande validée.

16H23

Je jette un œil à l'app presque par réflexe : il reste trois parts de cake citron-pavot, mon préféré. Mon cœur fait un bond. Je me lève aussitôt : et si d'autres avaient la même idée ?



BLA BLA BLA

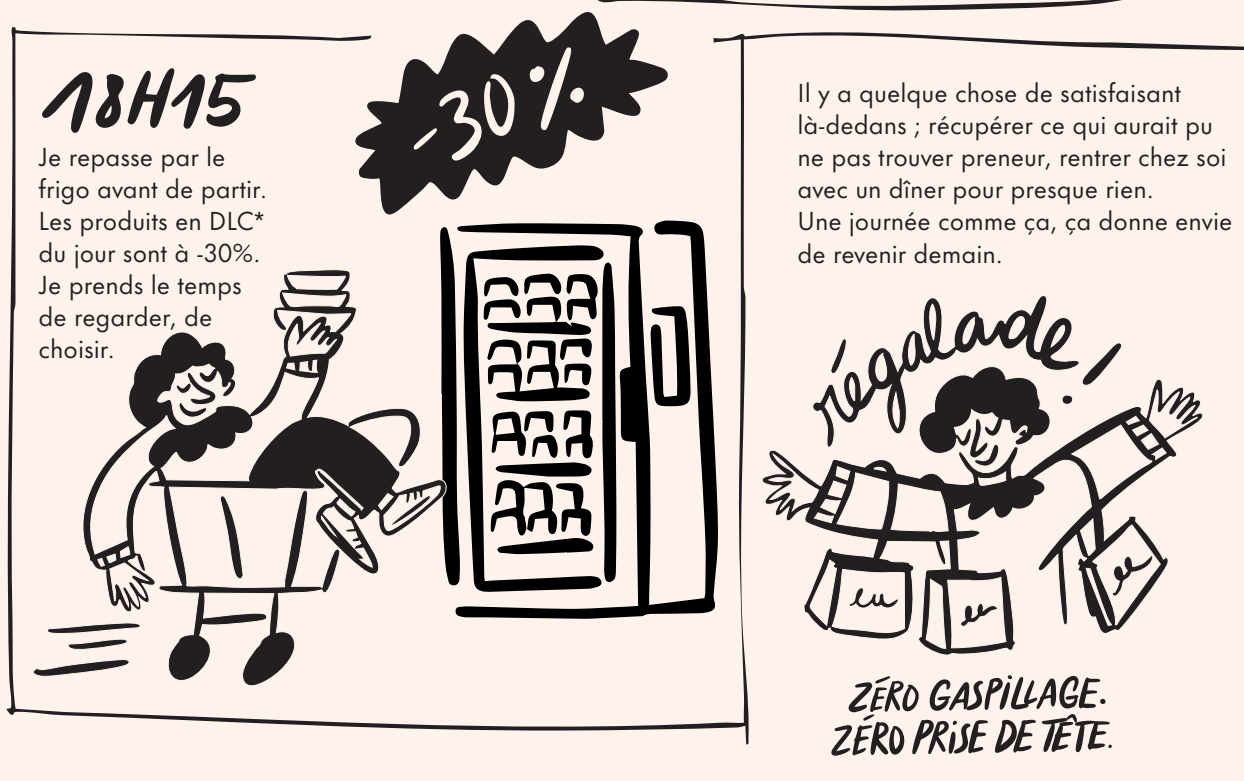
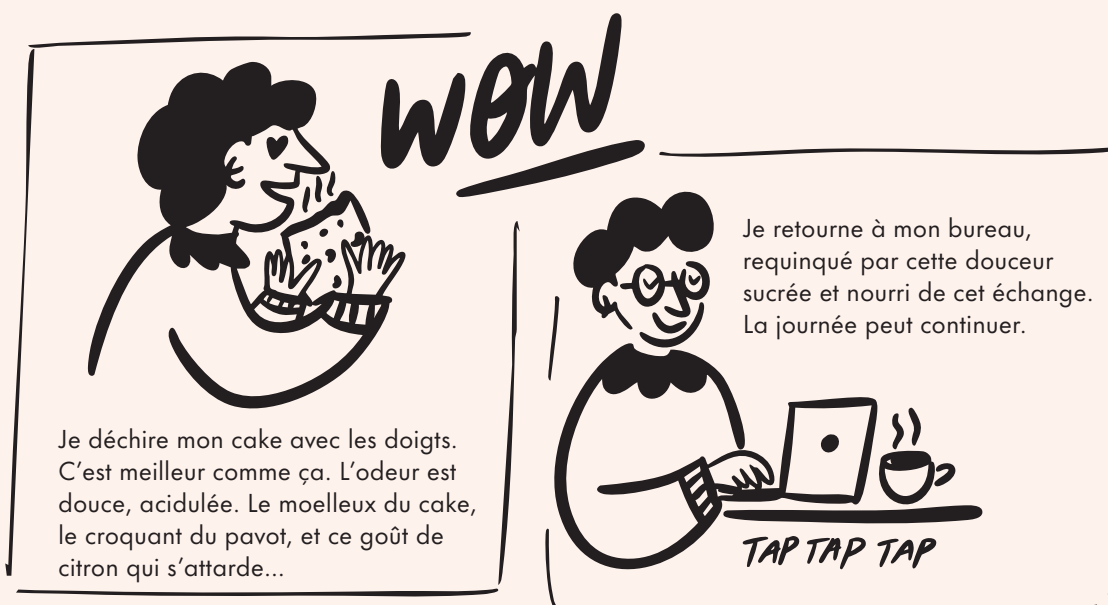


En allant au frigo, je croise Sabine.

Elle a eu la même idée que moi. On en profite pour se prendre un café et discuter de nos plans du week-end.

Foodles Officer = Employé de restauration Foodles
Click & Collect = commande à retirer

La suite...



FIN



PENNE AU SAUMON

crème d'aneth & cébette

25 min

- . 350g de penne
- . 300g de saumon frais ou fumé
- . 20cl de crème fraîche épaisse
- . 1/2 bouquet d'aneth frais
- . 4 cébettes
- . 1 jus de citron
- . Huile d'olive, sel, poivre

ÉTAPE 01
Faites cuire le penne al dente dans une grande casserole d'eau salée. Égouttez et réservez.

ÉTAPE 02
Coupez le saumon frais en dés et faites-le revenir 3-4 min dans une poêle huilée à feu moyen. Salez et poivrez. Avec du saumon fumé ? Inutile de le cuire.

ÉTAPE 03
Dans la même poêle, faites revenir les cébettes émincées 2 min, puis ajoutez la crème. Laissez frémir 2 min et incorporez l'aneth ciselé et le jus de citron.

ÉTAPE 04
Ajoutez les penne et le saumon dans la sauce. Mélangez bien et servez immédiatement avec quelques pluches d'aneth.

BUTTER CHICKEN*

Riz & patate douce 35 min

- . 600g de filets ou cuisses de poulet
- . 2 patates douces
- . 300g de riz basmati
- . 1 boîte 400g de tomates concassées
- . 20cl de crème de coco
- . 1 oignon
- . 2 gousses d'ail
- . 1 c.s de beurre
- . 1 c. à c. de garam masala, de curcuma, de paprika doux
- . Sel, poivre

ÉTAPE 01
Épluchez les patates douces, coupez-les en dés et faites-les rôtir 20 min au four à 200°C avec un filet d'huile, sel et poivre.

ÉTAPE 02
Faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans le beurre à feu moyen. Ajoutez les épices et faites-les torréfier 1 min : c'est le secret d'un butter chicken bien parfumé.

ÉTAPE 03
Ajoutez le poulet coupé en morceaux, faites dorer 5 min puis versez les tomates concassées. Laissez mijoter 15 min à feu doux. Incorporez la crème de coco en fin de cuisson.

ÉTAPE 04
Faites cuire le riz basmati. Servez le butter chicken sur le riz avec les dés de patate douce rôtis par-dessus.

* poulet au beurre

CREVETTES

Riz & poireau 30 min

- . 400g de crevettes décortiquées
- . 300g de riz long
- . 2 poireaux
- . 1 c. à s. d'épices cajun
- . 20cl de crème de coco ou crème liquide
- . 1 gousse d'ail
- . Huile d'olive, sel, poivre

ÉTAPE 01
Faites cuire le riz selon les indications du paquet. Égouttez et réservez.

ÉTAPE 02
Émincez les poireaux en rondelles et faites-les fondre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive à feu doux pendant 8 à 10 min. Salez légèrement.

ÉTAPE 03
Ajoutez l'ail haché et les épices cajun. Dosez selon votre tolérance au piment, commencez par 1/2 c. à s. et ajustez. Mélangez 1 min, versez la crème et laissez réduire 3 min.

ÉTAPE 04
Ajoutez les crevettes dans la sauce et faites cuire 3 à 4 min jusqu'à ce qu'elles soient bien rosées. Servez sur le riz.

RISOTTO CHORIZO

& Pois gourmands 35 min

- . 320g de riz à risotto arborio
- . 150g de chorizo doux en tranches
- . 150g de pois gourmands
- . 1 oignon
- . 1 c. à c. de curcuma
- . 1L de bouillon de volaille chaud
- . 10cl de vin blanc sec
- . Parmesan râpé, huile d'olive, sel, poivre

ÉTAPE 01
Faites revenir l'oignon ciselé dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez le riz et nacrez-le 2 min en remuant.

ÉTAPE 02
Déglacez avec le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Incorporez le curcuma et mélangez.

ÉTAPE 03
Incorporez le bouillon petit à petit, louche par louche, en remuant régulièrement. Comptez 18 à 20 min au total.

ÉTAPE 04
Faites revenir le chorizo à part dans une poêle sèche. Blanchissez les pois gourmands 2 min dans l'eau bouillante. Incorporez-les au risotto avec le parmesan. Ajoutez le chorizo en dernier pour qu'il garde son croquant.

MIAM! STORY

Notre communauté d'AMBASSADEURS

"la crème de la crème"

Ils sont une centaine, gourmands et convaincus, à avoir fait de Foodles bien plus qu'une habitude. Depuis 2023, ils forment La Crème de la Crème, notre communauté d'ambassadeurs. Avec eux, on a bâti une vraie relation, fondée sur trois piliers.

SE RETROUVER

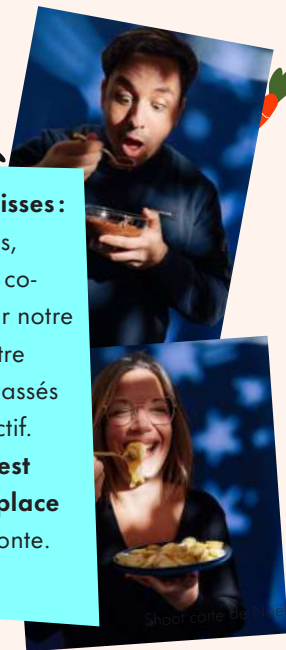
Parce qu'une communauté, ça ne vit pas que derrière un écran, **on organise des moments** rien que pour eux : événement RSE, marché de Noël, etc. On forme des tablées où l'on se retrouve, où l'on rit, où l'on crée du lien. **Des rendez-vous qu'ils s'approprient**, qu'ils attendent, et auxquels ils reviennent.



PARTAGER

On leur ouvre nos coulisses : backstage* des shootings, infos en avant-première, co-création d'affiches... Pour notre animation de Noël, quatre d'entre eux sont même passés de l'autre côté de l'objectif. **Parce que partager, c'est aussi leur donner une place** dans l'histoire qu'on raconte.

* coulisses



CO-CONSTRUIRE

On leur soumet certaines de nos recettes avant tout le monde, et leurs retours, on les prend au sérieux. **Plus de 15 références ont été façonnées grâce à leurs avis.** Au menu, pas de formulaires, mais un vrai échange. C'est ce regard-là qu'on ne trouve nulle part ailleurs.



Comité goûteurs

Ce qui nous touche le plus ? Leur engagement spontané. Ils partagent leurs tablées, leurs idées, leurs retours, sans qu'on le demande et parfois tard le soir. Pourquoi ils font ça ? Parce qu'ils y croient. Et parce qu'au fond, on partage la même conviction : un bon repas partagé, ça change tout. Vous voulez faire partie de la prochaine fournée ?

Rejoignez La crème de la crème



DU CHAMP À L'ASSIETTE : UNE CHAÎNE HUMAINE

Quand producteurs, cuisiniers et convives tissent des liens qui ont du goût

UNE HISTOIRE DE *Complicité*

Derrière chaque plat, il y a des visages.

Des mains qui cultivent, des gestes qui transforment, des talents qui subliment. Chez Foodles, on cuisine 60% de notre offre dans nos Manufactures.

Et pour le reste ? On ne travaille pas avec des fournisseurs : on tisse des liens avec ceux qu'on appelle **nos complices du goût**.

AGRICULTEURS ET PRODUCTEURS

Ceux qui cultivent nos ingrédients, au plus près des saisons et des terres.



Wilfrid, notre directeur Food chez FermOgoût

TRAITEURS ET ARTISANS

Ceux qui transforment, façonnent et subliment avec leur savoir-faire.



Brigade L'Origine



Brigade Le Val d'Evre

COLLABS

Des rencontres de saison, des collaborations ponctuelles qui font vivre notre offre.



Raphaëlle, notre Cheffe de produit chez Boca Mexa



DU CHAMP À LA FOURCHETTE, IL Y A UNE CHAÎNE HUMAINE.

Où chaque maillon compte. Où l'on se passe le relais avec respect et exigence. Où **producteurs, cuisiniers et convives forment un tout**.

Ensemble, on fait plus que nourrir : on fait vivre une idée du bon, qui respecte le produit, les saisons et ceux qui les font.

Bienvenue dans les coulisses de cette belle histoire collective !



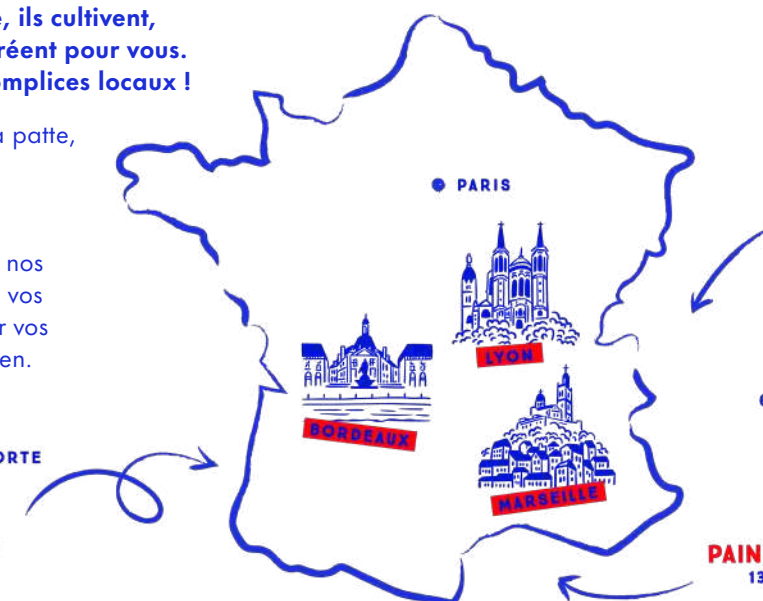
LE BON A DES ADRESSES

Partout en France, ils cultivent, transforment et créent pour vous. Découvrez nos complices locaux !

Chacun apporte sa patte, son savoir-faire, son identité. Et ensuite ces bons produits rejoignent nos Manufactures, puis vos frigos, pour régaler vos papilles au quotidien.

YAOURTS
17700 BREUIL-LA-RÉORTE

PAINS & VIENNOISERIES
33100 - BORDEAUX



YAOURTS
69170 - TARARE

COOKIES & CAKE
69200 - VÉNISSIEUX

JUS DE FRUITS
45250 - MACLAS

PAINS & VIENNOISERIES
69200 - VÉNISSIEUX

FRUITS
69140 - RILLIEUX-LA-PAPE

PAINS & VIENNOISERIES
13180 - GIGNAC-LA-NERTHE

PORTRAITS de COMPLICES.

Thomas & Grégoire

PRODUCTEURS DE LAIT & CO-GÉRANTS DE LA FERMOGOÛT



une Histoire de famille et de LAIT

À Saint-Fuscien, près d'Amiens, les frères **Grégoire et Thomas Leleu** élèvent 90 vaches laitières avec passion. Nourries de fourrages et céréales cultivés sur place, sans OGM, et élevées sans antibiotiques : **leurs vaches sont choyées et ne manquent de rien.** Du bon lait, des ferments de qualité, **un savoir-faire transmis de génération en génération**, et rien d'autre.

Élevage, traite, transformation : **tout se passe sur place, sans intermédiaire.** Le lait encore frais est brassé à la main pour donner ces **yaourts brassés, fromages blancs et yaourts à boire** onctueux et pleins de goût qui régaleront nos frigos.



MIAM! ENGAGÉ

DES ENGAGEMENTS qui SENTENT BON le VRAI :

Certifiée Terroir Hauts-de-France et HVE niveau 3, la ferme FermOgoût incarne une agriculture respectueuse et de qualité.



PRODUITS
ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



7 MÉDAILLES
AU CONCOURS AGRICOLE
DE PARIS 2026



LABEL DE
HAUTE QUALITÉ
FRANÇAISE



ISSU D'UNE EXPLOITATION
À HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

DE LEUR FERME à la TABLÉE

De **Grégoire et Thomas** qui élèvent avec passion, aux convives qui dégustent avec plaisir : c'est ça, la chaîne humaine. Celle qui fait vivre une idée du bon.

Et chez Foodles, on fait tout pour qu'elle reste la plus courte possible : pas d'intermédiaire, juste eux et nous.





INTERVIEW FOODLES

DANS LE FRIGO de Luis Rayer

Un potager généreux
Un camembert cru assumé
Des ruches d'abeilles

.....
Luis Rayer, notre Chef Comptoir,
cultive une philosophie simple et sincère :
manger avec ce qu'on a, cuisiner
avec ce qu'on aime. On a ouvert son frigo.

"À cette époque le frigo est surtout
dans le potager !"
- Luis Rayer.

MIAM! STORY

**Qu'est-ce qu'on trouve
absolument toujours dans ton
frigo ?**

Du camembert cru. Même sans
pain, je le mange comme ça.

**Et ce qu'on ne devrait pas y
trouver... Mais qu'on trouve
quand même ?**

Du ketchup. C'est pour les enfants.
Je ne dis rien. Moi j'en mange pas
mais on en trouve dans mon frigo.
Malheureusement ils en mettent sur
tout. Je soupçonne leur cantine.

Ton produit fétiche du moment ?

Je vais pas être sympa ; c'est la
salade de mon potager. La feuille
de chêne rouge, que j'adore
accompagner de ma ciboulette.
Et en plus la ciboulette est en fleur
en ce moment, c'est terrible. J'ai
des radis, les tomates qui sont en
préparation, les courgettes, les
fraises, des fleurs de capucine...
Bref.

*On sent qu'on pourrait l'écouter parler
de son potager pendant des heures.
On ne l'arrête pas.*

**Ton frigo, c'est rangé ou c'est le
bazar ?**

À la maison ? Tu ouvres et tu fais
"waouh". Un peu le souk. Je mets
là où il y a de la place.

**L'ingrédient dont tu ne pourrais
pas te passer ?**

Le poivre et l'huile d'olive. Ça
réhausse toujours le plat, à
condition de bien doser. Mon
gros kiff, c'est de faire une tomate
burrata et de venir mettre un bon
coup de moulin à poivre dessus.

**Le truc qu'on mange
directement dans le frigo, sans
passer par la table**

Du saucisson sec. Toujours
artisanal, avec boyau naturel,
je mange le boyau. C'est un peu
mon quatre heures.
Nature, comme ça.



SAUCISSON SEC ARTISANAL,
BOYAU NATUREL
Le chef sait ce qu'il veut.

**Un produit Foodles que tu
défends particulièrement ?**

Les rillettes de poisson qu'on fait
en ce moment sur nos comptoirs :
la rilette de saumon, la rilette
de colin. Elles sont vraiment très
bonnes. On les a retravaillées
avec un fromage frais d'un artisan
de la région lyonnaise qui ne fait
que ce produit-là. C'est super frais,
et pour l'été ça passe nickel. Son
fromage, on l'utilise aussi dans
la sauce césar, sur pas mal de
produits; il est vraiment très très
bon.

**Si tu devais cuisiner ce soir avec
ce qu'il y a dans ton frigo ?**

J'adore faire ça; me dire "j'ai
rien", ouvrir le frigo et faire
une superbe assiette. Avec des
couleurs, avec ce que j'ai sous la
main, deux trois trucs du potager.
Des fois t'as pas de condiment,

mais t'as des radis un peu plus forts
que d'autres; tu t'en sers comme
condiment. C'est l'ouverture du
frigo qui fait l'inspiration. Ce soir,
ce serait une omelette ciboulette
fraîche, avec des œufs de la ferme.

BONUS

**L'apiculteur
Luis Rayer**

*On allait raccrocher quand Luis
mentionne, l'air de rien, qu'il élève
des abeilles depuis deux ans et qu'il
vient de faire sa première récolte.*

J'avais envie de le faire ; pas
pour le miel parce que le miel
c'est pas mon kiff ; mais plus
pour le fait d'avoir des abeilles,
que ça puisse polliniser tout
autour. On sait que si on n'a
plus d'abeilles, on est sacrément
dans le pétrin. On a de la place,
alors on en fait profiter les
abeilles. Et les poules.
Ses poules ? Il en avait trois.
Mangées par des renards.
"C'est dangereux de vivre chez
moi", admet-il. Les abeilles,
elles, se portent très bien.

2026 on a mis les bouchées DOUBLES!

Depuis le début de l'année, nous avons mis les petits plats dans les grands pour vous surprendre, vous régaler et surtout partager de bons moments à vos côtés. Pas moins de **8 animations** ont rythmé vos pauses-déjeuner : du grand froid au plus chaude, en passant par de nombreuses escales culinaires.

Retour sur ces rendez-vous qui ont animé les tablées.



L'ÉPIPHANIE

Des couronnes distribuées, des reines et des rois désignés. Vive la galette, vive le partage.



LA CARTE GIVRÉE

Froid dehors, chaud dedans. Des assiettes généreuses, une ambiance de folie et une convivialité qui faisait monter la température.

NOUVEL AN LUNAIRE

Sous une lune orangée, les plateaux ont tourné, les plats ont circulé, les saveurs ont voyagé de main en main.



RETOUR À LA CANTOCHE

La cantine n'a jamais eu aussi bon goût. Une vague de nostalgie gourmande a réveillé les meilleurs souvenirs.



RETOUR DE MARCHÉ

Des radis qui croquent, des asperges qui fondent, des herbes qui parfument. Nos chefs se sont activés et la carte printemps a fait son entrée.



CANTINA MEXICANA

Les wraps ont chauffé les doigts, la sauce chipotle a fait danser les papilles.

JEU, SET ET MIAM

Balle de match et boissons qui pétillent, le temps d'un instant avec Perrier.



CAP SUR LA MÉDITERRANÉE

Chapeaux enfilés, citronnades sorties. Un été aux quatre coins de la Méditerranée, dans votre assiette.



P'TIT BILAN

8 ANIMATIONS
de janvier à juin
2026

SOIT, 150 JOURS
d'animations

103 RÉFÉRENCES
food mises en
avant à travers ces
animations



La suite ?
Elle mijote déjà
et on a hâte de tout
vous dévoiler !

QUIZ

Quel convive êtes-vous à table?

1 La queue au frigo

c'est l'heure de déjeuner.

A. Vous regardez par-dessus l'épaule de la personne devant vous. La patience, c'est pour les autres.

B. Vous racontez à votre voisin de file ce que vous avez mangé la veille.

C. Vous proposez à votre collègue de passer devant. La tablée avant tout.

D. Vous relisez la composition des plats sur l'appli. Informé(e) jusqu'au dernier moment.

2 Le choix du plat

Vous êtes devant le frigo.

A. Vous prenez le premier plat qui vous fait de l'œil. Ça sent bon, c'est parti.

B. Vous choisissez le plat dont le nom vous évoque quelque chose.

C. Vous demandez à votre collègue de décider ensemble.

D. Vous repérez le plat le plus engagé du jour. Manger bon, avec du sens.

3 À table !

Vous posez votre plateau.

A. Vous commencez à manger avant que tout le monde soit assis.

B. Vous réorganisez votre plateau et prenez une photo. Un repas Foodles, ça se documente.

C. Vous proposez à tout le monde de goûter votre plat avant d'en avoir pris une bouchée.

D. Vous mangez lentement, en appréciant chaque ingrédient.

4 La conversation

le sujet du jour?

A. Aucun. Votre assiette est déjà vide.

B. Vous racontez une anecdote sans rapport avec le repas, mais tout le monde rit.

C. Vous orchestrez pour que tout le monde prenne la parole. Team spirit, même à table.

D. Vous lancez un débat sur le gaspillage alimentaire. Quelqu'un devait le faire.

5 Le dessert

Il reste un yaourt. un seul.

A. Il est déjà dans votre main. Vous ne savez pas comment.

B. Vous racontez l'histoire du yaourt bulgare goûté en 2019. Fascinant.

C. Vous le laissez à votre collègue. Le partage, c'est sacré.

D. Vous grattez consciencieusement le fond du pot. Chaque gramme compte.

VOS RÉSULTATS

Majorité de A :

Le·La Grignoteur·euse

La faim ne vous prévient pas, elle s'impose. Toujours un œil sur le frigo, vous êtes le convive qui sait instinctivement quand il est temps de passer à table.

Majorité de B :

Le·La Raconteur·euse d'anecdotes

Pour vous, un bon repas se savoure autant qu'il se raconte. Avec vous, la cantine devient un lieu vivant et personne ne regarde sa montre.

Majorité de C :

Le·La Serveur·euse compulsif·ve

Vous ne pouvez pas vous empêcher de penser aux autres. Généreux(se) et attentionné(e), vous incarnez l'esprit de la tablée mieux que personne.

Majorité de D :

Le·La Gourmand·e militant·e

Vous aimez manger, mais pas n'importe comment. Curieux(se) et engagé(e), vous savourez chaque repas avec autant de conscience que d'appétit.

7 ERREURS se sont cachées dans la TABLÉE



Réponses : Horizontal : comenbert, portage, miam, orange, Vertical : recette, tablée, contioche
Diagonal : tajine, assiette, manufacture, mijoter, goût, régalade

M	M	I	I	P	A	R	T	A	G	E
A	A	I	M	I	A	M	H	R	T	A
F	A	N	J	J	J	Z	O	E	A	C
T	O	S	U	O	C	U	E	C	B	A
I	A	P	S	F	T	D	C	E	L	N
P	L	J	T	I	A	E	T	T	E	T
I	S	U	I	L	E	C	R	T	E	O
U	O	A	A	N	U	T	T	E	S	C
G	Y	G	O	D	E	K	T	U	A	H
J	E	O	R	A	N	G	E	E	R	E
R	C	A	M	E	M	B	E	R	T	E

Allez, un p'tit
MOTS MÊLÉS

Avez-vous trouvé combien de carottes nous avons caché dans cette édition ? Envoyez la liste à jeuxmiam@foodles.co et remportez une surprise gourmande !





ON VOUS RÉSERVE
ENCORE DES SURPRISES !

Si vous ne voulez pas perdre une
miette de nos actus ultragourmandes,
retrouvez-nous sur instagram
[@foodles.co](#)

