

EAT TWO WORK Restaurant Engagé et Coworking à Taille Humaine

Les espaces de coworking sont en train de s'imposer partout dans les grandes métropoles occidentales comme une réponse pertinente et attractive aux nouveaux modes de travail. Et la France n'échappe pas à cette lame de fond.

A côté des grands acteurs de ce secteur, des initiatives individuelles naissent également.

EAT TWO WORK est un concept hybride et original qui a ouvert ses portes en janvier 2017 à Paris dans le quartier de république. Sa particularité ? proposer en un seul lieu deux espaces distincts. Un restaurant traditionnel qui fait la part belle aux produits biologiques et locaux ainsi qu'une espace de coworking confortable et moderne de 35 places, pour attirer des professionnels.



Le positionnement de Eat Two Work est intimement lié à la personnalité et au parcours professionnel de son fondateur Thomas Binder. De nationalité allemande, Thomas vit et

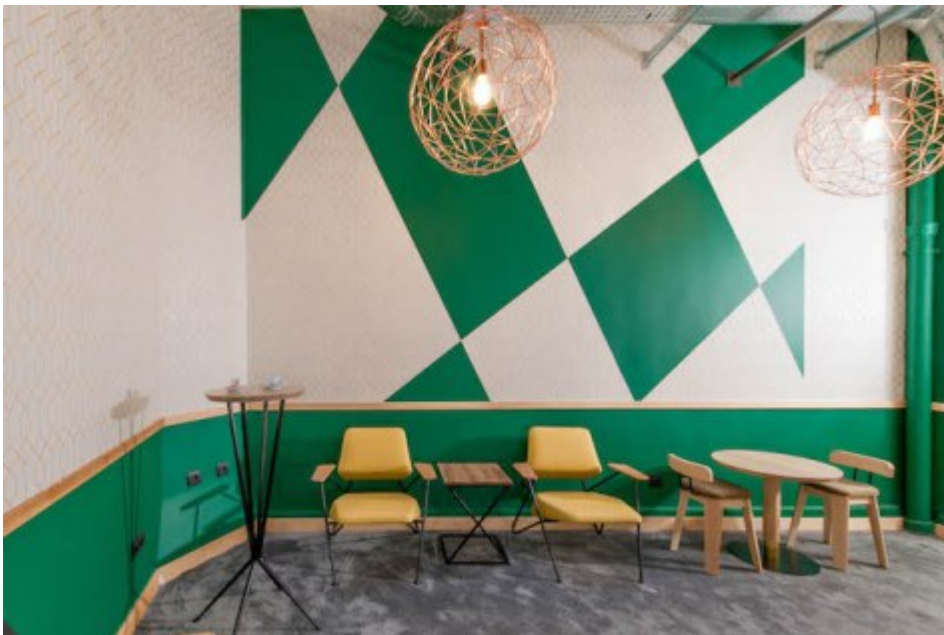
travaille en France depuis plus de 20 ans.

Après avoir été contrôleur de gestion dans l'industrie, il découvre le monde de la restauration il y a dix ans en rachetant un restaurant traditionnel sur l'Île de la Cité à Paris. Le changement de vie est une réussite. Il revend cette affaire en 2012 et rachète une belle brasserie dans le 17^{ème} arrondissement qu'il revend à son tour en 2015.

Vient alors le temps de mûrir un nouveau projet et, une fois trouvé le local du 11^{ème} arrondissement - un ancien entrepôt textile à rénover entièrement, Eat Two Work voit le jour en janvier 2017.

Thomas Binder ne se lance dans le projet Eat Two Work sans un positionnement bien clair et original en tête :

- A Paris, les bureaux sont chers et complexes à louer pour des travailleurs indépendants ou les start-ups. Par ailleurs, ils n'offrent que rarement la souplesse et les services attendus par ces structures en perpétuelle évolution au gré des projets qu'ils ont à gérer,
- Face aux grands acteurs organisés du coworking qui développent de grands espaces partout dans Paris, il y a une niche de marché à adresser : les espaces de travail partagé à taille humaine, mais dotés de services de grande qualité (wi fi performant, climatisation, imprimante, desk d'accueil pour la réservation des salles de réunions, service de domiciliation d'entreprise), et d'un confort digne des bureaux de nouvelle génération. Eat Two Work va notamment cibler les professionnels et entreprises de nationalité allemande qui exercent à Paris, dans le but de devenir, à terme, un espace d'échanges et de collaboration privilégiée pour cette communauté. La France et l'Allemagne étant des partenaires commerciaux majeurs en Europe, le potentiel semble là.





Tarification de l'espace co-working

- 4€ HT /heure

- 20€ HT /jour
- 400€ HT /mois (5 heures de réunion incluses)
- Salles de réunion : de 14 à 24 € de l'heure en fonction de leur taille.

La restauration sera le deuxième pilier de Eat Two Work. Thomas et ses équipes se mobilisent pour proposer chaque jour une carte articulée autour des 3 valeurs fondamentales :

- des produits frais
- transformés et préparés sur place
- majoritairement bio ou issus de petits producteurs locaux





La carte fait la part belle aux produits issus des magasins situés dans le quartier de Eat Two Work. Le pain provient d'une boulangerie bio située rue Volta, la café de la brulerie installée dans la même rue qu'Eat Two Work tandis que les thés et tisanes sont fournis par un pharmacien herboriste basé à Lyon. Seule la bière vient d'Allemagne. Un clin d'œil qui sera sans doute apprécié par les futurs utilisateurs.



Les deux espaces fonctionnent de manière indépendante. Pour autant, les utilisateurs de l'espace de co-working bénéficie d'une offre de boissons chaudes gratuite tout au long de la journée. Par ailleurs, s'il est possible de consommer une offre de collation (salades et tartines) au sein de la zone co-working, cela n'est autorisé que dans les salles de réunion. Thomas Binder veille à ce que l'espace de travail ne soit pas perturbé par ceux qui voudrait manger à leur bureau.

Pour se faire connaître, Eat Two Work mise avant tout sur le bouche à oreille au sein d'un quartier qui se prête particulièrement bien à son activité. Les travailleurs indépendants dans le monde de la création, du design et du digital côtoient déjà en nombre des start-up en quête de locaux adaptés.

Thanks to share this article

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour envoyer par e-mail à un ami\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour imprimer\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)