

Paris 2024 Fitness Park nouveau
partenaire des JO ● P.6



Médias Ces podcasts aident
les entrepreneurs à se lancer ● P.3

Mardi 12 décembre 2023

Économie

Le Parisien

Entreprises

Maintenant, on travaille à la cafèt

On s'y installe avec son ordinateur, on y tient des réunions, on y reçoit ses clients... Les cafés d'entreprise sont devenus des lieux où les salariés aiment travailler.

➔ Voir de bureau - P. 2 et 3

**Le tableau
de bord**

Sein horaire
↑ Brut : 15,52 €
↑ Net : 9,11 €

Sein mensuel
↑ Brut : 530,28 €
↑ Net : 300,00 €

Taux de chômage
13 2023
↑ 14 %

Taux d'inflation
Octobre 2023
↓ -4 %

CAC 40
↑ 7 905,53 pts
+3 % sur 5 jours

84% des dirigeants baby-boomers et 64% de ceux issus de la génération X accordent une grande importance aux réunions d'équipe en personne, selon une étude d'Inflaction.



Tendance Pour la réunion, tous à la cafèt !

L'espace café des entreprises est souvent devenu l'endroit où l'on reçoit clients et visiteurs. Il fait désormais bon y travailler.

Florence Hubin

EN SORTANT de la bouche de métro à Levallois-Perret (Hauts-de-Seine), il y a juste une rue à traverser pour pénétrer dans les locaux du siège de Colliers France, société de conseil en immobilier d'entreprise. Passé l'accueil du rez-de-chaussée, le visiteur monte directement au premier, dans l'espace café des salariés. Ce lieu resté longtemps à l'abri des regards et oreilles extérieurs, quand la machine à café n'était pas remise au pied d'un escalier ou près de la sortie de secours, est devenu la porte d'entrée, voire la vitrine, au moins RH, des immeubles de bureaux.

Pour Mehdi Dziri, DG d'Ubiq, plate-forme de location de bureaux, les entrepri-

ses, petites et grandes, se sont beaucoup inspirées, surtout depuis la fin de la pandémie, de l'aménagement des centres de coworking, qui ont eux-mêmes repris les codes de l'hôtellerie.

« Avant, on avait de grands halls un peu froids avec des hôtes. Maintenant, on voit des espaces ouverts avec un barista et une offre de lattes (expresso et lait chauffé). C'est la première chose qu'on découvre en entrant et le lieu vit à toute heure de la journée, constate-t-il. Dans les sociétés de 30 à 50 personnes, il existera un vaste espace cuisine avec des tables projets et des écrans pour des (réunions) plénières en visio. Tous les plateaux livrés clé en main sont désormais conçus ainsi. Et les grandes sociétés vont même avoir des restaurants

ouverts vers l'extérieur. » Selon lui, ce lieu doit offrir un minimum de services : de la connectique, comme des batteries portables O'sol, un frigo, un magasin connecté... et du café, bien sûr !

Il favorise les rencontres fortuites

Au siège de Colliers, le premier étage a été transformé en véritable coworking interne. « Chaque collaborateur doit avoir au moins cinq bonnes raisons de s'y rendre, explique Pascale Boureau, directrice conception. Déposer ses affaires dans son casier, prendre un café, y travailler seul ou à plusieurs, déjeuner le midi (il n'y a pas de restaurant chez Colliers, mais ils ont un petit événement interne. »

Elle estime que cette zone de passage favorise les rencontres informelles : « Ces moments d'échanges spontanés contribuent à recréer la cohésion du collectif de travail. C'est indispensable pour donner de la plus-value à l'entreprise et renforcer le sens que le collaborateur doit trouver en venant au bureau. » On y reçoit aussi les clients extérieurs. « Quand il n'y a pas de salle de réunion disponible, nous pouvons nous installer dans une alcôve. Le bruit ambiant fait que les deux interlocuteurs s'isolent dans leur bulle comme ils le feraient dans une brasserie publique », observe Pascale Boureau.

On choisit un « lieu noble »

Pour loger cet endroit de convivialité sont souvent choisis les lieux « nobles » du bâtiment, remarque Mehdi Dziri : un hall avec une belle hauteur sous plafond au rez-de-chaussée, ou au contraire le dernier étage, s'il dispose d'une vue ou, mieux encore, d'un rooftop ! « On implante cet espace équipé en fonction des mètres carrés disponibles. Et on regarde s'il y a des terrasses, confirme Marie Vaillant, cofondatrice de l'agence d'aménagement de bureaux Yemarja. Mieux vaut un point central. Cela peut être à l'étage du milieu pour éviter de prendre l'ascenseur. Dans une entreprise de plusieurs centaines de salariés, même si

on incite nos clients à avoir une seule zone de rencontre, on va tout de même installer à chaque étage une petite tisserie. »

Le canapé est devenu pour Marie Vaillant le mobilier incontournable de cet espace, avec des assises basses, qui invitent à s'installer. « Les équipements dépendent de la culture d'entreprise, note-t-elle. Un bar peut servir pour organiser une petite fête, ou une grande table dans les équipes qui aiment prendre leurs repas en commun. » Ainsi, chez Abilways, un organisme de formation de la capitale, les coussins ont à peine été remis en place après le dernier événement interne. La grande salle commune en rez-de-chaussée, qui donne sur un patio, est multifonctionnelle. « Nous avons une cuisine équipée et un grand réfrigérateur pour déposer notre repas, des tables pour travailler, un coin jeux où les fléchettes sont très utilisées le midi, une estrade et même une sono », détaille Marie-Béatrice Vincent, la secrétaire générale.

Les équipes de l'aménageur Yemarja disposent eux aussi d'un bar pour les soirées festives, où les verres de la veille au soir font place aux ordinateurs portables le lendemain matin. « Ces locaux doivent rester propres, reconnaît Mehdi Dziri. L'entretien est un sujet. » On ne fait pas une réunion au milieu des miettes des collègues.

Les entreprises se sont beaucoup inspirées, surtout depuis la fin de la pandémie, de l'aménagement des centres de coworking, qui ont eux-mêmes repris les codes de l'hôtellerie.



Avant, on avait de grands halls un peu froids. Maintenant, on voit des espaces avec un barista et une offre de lattes