

LA GAZETTE

Hebdomadaire économique et régional **Nord - Pas de Calais**

Officiellement désigné pour la publication des Annonces légales et judiciaires
des départements du Nord et du Pas-de-Calais. CPPAP n° 0524 | 84778 ISSN 1165-0796

 **sysdeco**
informatique professionnelle

Spécialiste des logiciels de gestion

 sage Automatisation Comptable

- intégration automatique des factures
- génération des écritures comptables
- circuit de validation personnalisé
- gestion du bon à payer
- archivage PDF



Retrouvez-nous sur sysdeco.fr et sysdeco.blog
03 21 38 04 02 - contact@sysdeco.fr

NOUVEAU LIEU DE VIE ET D'INNOVATION À LILLE

Le Garage en a sous le capot



LE GARAGE EN A SOUS LE CAPOT

Voilà plusieurs années que cette friche était inoccupée. Un ancien garage automobile, rue Carnot à Lille, a été transformé pour devenir un lieu mêlant bureaux, magasin, restaurant et ateliers au gré des envies. Si l'étage dédié aux bureaux avait déjà été inauguré l'hiver dernier, le pop-up store vient d'ouvrir ses portes au grand public. En janvier prochain, l'espace restaurant sera enfin dévoilé.

Camille **MICHALSKI**



La vitrine de 35 mètres attire forcément l'œil des passants.

Les passants de la rue Carnot, au plein cœur de Lille, peuvent enfin voir ce qui se trame aux travers des 35 mètres de vitrine du Garage. Cette ancienne bâtisse baigne encore dans son jus, avec des murs et des plafonds bruts qui rappellent son passé de garage automobile. Mais ce que renferment ces 3 800 m² aujourd'hui est jusqu'alors inédit. *«L'avenir, ce n'est pas construire toujours plus, c'est aussi transformer. Nous voulions faire de ce vieux bâtiment un lieu dans l'air du temps, respectueux de l'environnement,*

mélangeant tous les publics et inspirant de nouvelles choses», présente le fondateur, Christophe Levyfve. Les bureaux à l'étage ont été investis il y a déjà un an, mais l'espace boutique, au rez-de-chaussée, n'est ouvert que depuis le 4 décembre dernier. Car, à terme, Le Garage regroupera bureaux, magasin, restaurant et ateliers au même endroit. *«Les cuisines sont prêtes pour l'espace food. Nous attendons simplement l'autorisation d'ouverture des bars et restaurants le 20 janvier»*, indique Bastien Lebette, directeur des lieux.

DES MURS MODULABLES À L'INFINI

Inutile de préciser comment sera délimité chacun de ces espaces : le tout sera modulable selon le jour de la semaine, voire l'heure de la journée.

En créant Le Garage, Christophe Levyfve voulait ramener l'entrepreneuriat en centre-ville et proposer une alternative aux loyers trop chers : *«Les bureaux sont de moins en moins exploités. La pandémie a accéléré le*

Bastien Lebette,
directeur du Garage
et Christophe Levyfve,
fondateur.

développement du télétravail, mais ce n'est pas le seul élément déclencheur. En temps normal, pendant la nuit, les week-ends, les jours de formation... les espaces de travail sont vides. En réalité, il y n'a jamais plus de deux tiers des effectifs d'une entreprise en même temps, au même endroit. Donc nous avons décidé de tirer bénéfice de ce vide et de l'exploiter pour autre chose, de bouger les murs au moment voulu pour agrandir l'espace boutique et restaurant, en fin de semaine par exemple», explique-t-il. Il a fallu sept ans au fondateur pour concrétiser cette idée. «C'est un projet inédit, c'est donc long à mettre en place, et nous avons eu de multiples obstacles.»

Deux ans de travaux et 15 millions d'euros ont notamment été nécessaires. Au centre de ces investissements figurent les machines qui intégreront un fablab utile aux «habitants», c'est-à-dire les salariés qui se sont appropriés l'endroit. Ils sont aujourd'hui au nombre de 200, dont 120 collaborateurs du groupe Becoming. Les 80 autres personnes sont des ambassadeurs d'entreprises et start-up nationales déjà existantes (telles que Stooly ou M comme Mutuelle) souhaitant profiter de la synergie du lieu pour innover tout en faisant des économies. «Les idées germent sur place, les prototypes sont créés grâce au fablab, et les clients du magasin peuvent tester le tout en avant première pour donner leurs retours. (...) Ici, les habitants ne paient pas de loyer, mais un membership au mois. Ils économisent ainsi en moyenne 27% du prix d'un bureau classique», détaille le directeur du Garage.



DES NOUVEAUTÉS TOUS LES MOIS

Cet esprit d'innovation et de test grandeur nature se poursuit dans les espaces boutique et restaurant. Les 100 m² de cuisine seront investis tous les deux mois par un chef différent et peu connu, afin de faire découvrir ses recettes et son univers, ce, jusqu'à la décoration de la salle qui changera au rythme des exclusivités.

Le «magasin magazine» changera quant à lui de thématique tous les mois. En ce moment, 17 marques *pure player* (sans boutique physique) ont été invitées à exposer leur produits dans ce pop-up store éphémère répondant au thème «Enchanter». «Ce magazine durera exceptionnellement deux mois et sera prolongé jusqu'au 30 janvier pour permettre aux boutiques partenaires d'être présentées plus longtemps, après une période de confinement difficile», prévient Bastien Lebette.

Pour moduler les lieux à chaque heure de la journée, 30 emplois ont déjà été créés par Le Garage. D'ici fin 2021, le chiffre aura grimpé à 85. Au même moment, d'autres espaces auront eu le temps d'être aménagés, notamment au sous-sol pour lequel Christophe Levyfve a mille idées : «Pourquoi pas une salle de sport ou un espace d'exposition... Nous verrons», sourit-il. Autre ambition de taille : exporter le concept du Garage dans d'autres grandes villes.