



EAT / WORK / CAFÉ

LE COWORKING AU BISTROT

Le TWO Eat Work Café vient d'ouvrir ses portes au 11 rue Notre-Dame de Nazareth à Paris. Cette nouvelle adresse regroupe sur près de 250m² un restaurant et un espace de coworking sur deux niveaux. Un lieu cosy et convivial où se retrouvent les habitants de quartier, les travailleurs indépendants et nomades ainsi qu'une communauté franco-allemande et internationale.



Comme son nom l'indique, le TWO est l'histoire d'un « deux en un ». Il y a d'abord un double lieu, d'un côté le bistrot, de l'autre l'espace de travail partagé ; un lieu atypique imaginé par Thomas Binder, restaurateur d'origine allemande installé en France depuis vingt ans. Sa culture bilingue, sa passion pour la gastronomie et son ancienne carrière dans la finance lui ont donné l'idée de créer ce TWO qui fait tout : Eat, Work et Café.

CUISINE MAISON ET FLEXITARIENNE

Côté Eat, le TWO est d'abord un restaurant où l'on se sent bien. Meubles en bois clair, tons chauds, étagères de livres et petits tableaux... le décor épuré crée une atmosphère sereine et cocooning. Dans l'assiette, on retrouve cet esprit nature : la cuisine faite maison, saine et raffinée, est préparée avec des produits frais issus de préférence de l'agriculture biologique et de petits producteurs. A la carte, on peut ainsi déguster des plats vegan comme l'avocat toast sur un pain au levain naturel, l'assiette de mezzés et crackers aux graines de chia, mais aussi des plats du jour inspirés du marché : Velouté de carottes et panais au gingembre, Poulet tandoori, riz aux petits légumes, Wok de tofu aux légumes et nouilles complètes bio, Steak de betteraves, lentilles et riz, Tarte « coup de soleil » aux clémentines, Tarte au citron à l'huile d'olive et miel.

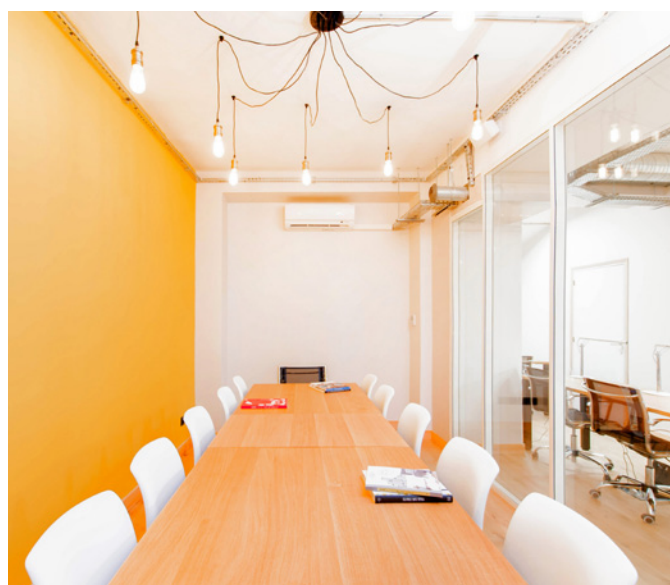
Car c'est l'une des spécificités du TWO : à l'image du flexi-travail, la cuisine est flexi aussi, avec des créations de saison à la fois végétaliennes/végétariennes et des assiettes viandes/poissons généreuses pour satisfaire les plus gourmands. Le burger au pavé de saumon frais salade aux grenades et le bœuf-mode aux épices sont ainsi devenus des incontournables du lieu, accompagnés de jus vitaminés, de vins bio, de bières ou de sodas allemands, dont les fameux Fritz Kola et Fritz Spritz. Ouvert du lundi au samedi, le restaurant propose également un brunch complet avec granola bio et jus de fruits frais, tartines et confitures, saumon fumé, cafés Caron ou infusions composées spécialement par un herboriste lyonnais.



LE COWORKING EN MODE COCOON

Côté Work, le TWO est confidentiel. Personne ne peut imaginer qu'un espace de coworking de plus de 200m² se cache derrière le restaurant ! Et pourtant, il suffit de longer le couloir qui jouxte la cuisine ouverte sur la salle pour arriver dans un vaste plateau. Le TWO dévoile alors un deuxième repaire : un espace de travail partagé où se retrouvent les travailleurs indépendants, les entrepreneurs et professionnels nomades séduits par cet endroit feutré, convivial et fonctionnel.

Au cœur de Paris, à deux pas de la Place de la République, ce home office installé sur deux niveaux propose 35 places de bureaux spacieuses et 3 salles de réunion équipées. Comme le restaurant, l'espace privilégie le confort avec des lampes bibliothèques, des casiers privatifs, un décor jouant sur les formes graphiques, les mappemondes et une jolie collection d'affiches d'expositions du musée d'Orsay. Dédié au coworking, le TWO s'adapte à tous les besoins : chaque espace peut être réservé pour 1 heure, 1 jour, 1 mois ou plus. Une flexibilité qui permet de travailler et de créer librement, de recevoir des clients et d'organiser des rencontres d'équipe à tout moment, de développer son activité dans un cadre chaleureux et stimulant.



AMBIANCE INTERNATIONALE

Avec le restaurant mitoyen, c'est assurément un autre atout du TWO : Thomas Binder a développé depuis vingt ans un réseau franco-allemand et international qu'il réunit aujourd'hui dans son café-resto-bureau. Originaire des rives du Lac de Constance en Allemagne, région à la rencontre avec la Suisse et l'Autriche, ce francophile a travaillé quelques années dans la région de Stuttgart pour des sociétés françaises. En 1997, il profite d'une opportunité au sein de son entreprise pour s'installer à Paris où il poursuit sa carrière de cadre international dans le domaine financier et industriel. Passionné par la gastronomie et l'art de vivre français, il entame en 2006 une seconde vie en reprenant un restaurant sur l'Île de la Cité. Il dirige ensuite une brasserie dans le quartier des Batignolles avant de fonder le TWO, qui marque l'aboutissement de ses vies professionnelles successives. Avec cet espace de coworking associé à une table inventive, Thomas Binder crée aujourd'hui, à 47 ans, l'endroit dont il a toujours rêvé : un cadre de travail cosy et professionnel dans une arrière-salle de restaurant pour travailler en solo ou en équipe, échanger, prendre le temps de déjeuner sainement ; un TWO en un, deux, trois, à la fois bistrot de quartier, bureau nomade et lieu de rencontres franco-allemandes et internationales.

T A R I F S

HEURE NOMADE

4 € HT

Accès Réseau

JOUR NOMADE

20 € HT

Accès Réseau

MOIS
RÉSIDENT

390 € HT

6 MOIS
RÉSIDENT

2160 € HT

ANNÉE
RÉSIDENT

3960 € HT

Accès wi-fi ; Bureau réservé ; Casier / Caisson ; Accès prolongé 22h ; Impressions (forfait) ;

Salle de réunions (payant) ; Domiciliation et courrier (39€ HT/mois)



TWOC EAT WORK CAFÉ

ADRESSE :

11 rue Notre Dame de Nazareth 75003 Paris

HORAIRES :

le lundi et mardi de 8h30 à 19h00 ; du mercredi au vendredi de 8h30 à 23h00 ;
le samedi de 10h00 à 23h00 le samedi

WWW.TWO-PARIS.COM

CONTACT PRESSE

L'Arrière-Cuisine - Wally Montay - 06 87 23 66 29 - wally.montay@larrierecuisine.fr