

GEMBLoux

The COG : premier espace de coworking

Un espace de travail partagé, de réunions, séminaires, conférences... Le premier du nom vient d'être inauguré à Gembloux.

● Corinne MARIÈRE

Mais comment diable n'y avait-on pas pensé plus tôt ? Les espaces de travail partagés sont en pleine expansion à Bruxelles, permettant aux travailleurs « solitaires » (indépendants, entrepreneurs...) de trouver un lieu convivial et un cadre agréable pour bosser.

Et pour Gembloux et ses 26 000 habitants ? Rien. Jusqu'à ce lundi soir, rue de Moha, où l'on a inauguré le premier espace de coworking baptisé « The COG », pour Coworking Gembloux. « C'est bien plus qu'un simple espace de travail partagé, souligne sa fondatrice, Sophie Racquez. C'est un lieu de rencontres où l'on va proposer des conférences, des formations et des séminaires avec les coaches et les experts qui nous entourent. »

Situé dans l'ancienne usine de production de plastiques Laets, The COG conserve l'âme du lieu. « On a essayé de préserver des éléments anciens de ce bâtiment qui date de 1948,



Décos bien différentes dans la salle de coworking et la bibliothèque.

ÉdA-C. Mar

poursuit Sophie Racquez, qui a fait de ses moyens financiers limités une force d'aménagement du lieu. C'est de la déco de récup, on a énormément chiné avec mon mari. On s'est même rendu jusqu'à Avignon pour y dénicher une ancienne cabine téléphonique de poste. » Endroit idéal pour passer ses coups de fil à l'écart de ses « collègues » coworkers...

Déco vintage et personnalisée

Le petit salon new-yorkais, la salle à manger, la bibliothèque, la salle de créativité, la véranda... Les pièces se succèdent derrière les verrières du hall, chacune avec son thème et ses atouts.

Avec ses 400 m² au sol, The COG est amené à encore

Lookinto-tepage Alisson.Fin@yourpage.be



s'agrandir avec le rachat imminent des 200 m² à l'étage. « J'ai déjà des demandes de couturières qui veulent installer leurs machines pour y faire des ateliers », confirme la fondatrice. Et une société, Rebelle Productions, est en place dans les locaux qu'elle louait avant même la fin des travaux.

Du côté du coworking, les témoignages des premiers utilisateurs sont enthousiastes. « Avant, je devais aller à Louvain-la-Neuve, raconte Yolande Roelans, coach IT et coworkeuse depuis un mois.

On s'installe autour d'une table avec d'autres personnes. C'est un environnement de travail agréable, en dehors de chez soi. Cela permet de partager son expérience. » Un aspect confirmé par Thierry Cantillon, un Gembloutois de 49 ans qui a déjà fait des rencontres intéressantes, « notamment un coworker qui m'a aiguillé vers un logiciel dont j'avais besoin ». Voilà un endroit où les cerveaux n'ont pas fini de bouillonner. ■

> www.coworking-gembloux.be
081 61 47 49

« Synonyme de partage »

Présent lundi soir lors de l'inauguration de The COG, le bourgmestre Benoît Dispa s'est réjoui d'accueillir ce nouvel espace à Gembloux. « Cet endroit est la preuve que notre territoire se prête à de l'innovation et parvient, avec ses acteurs de terrain, à suivre les évolutions de l'organisation du travail. Cette initiative est d'autant plus remarquable qu'elle est totalement privée. J'aime le CO dans le nom The COG, car c'est synonyme de partage, comme cet endroit. »



Observateur attentif lors de la visite guidée des lieux, le bourgmestre a apprécié les aménagements, dégainant régulièrement son GSM pour immortaliser des éléments de déco, notamment dans la cabine téléphonique (photo). « Je ne réalisais pas que le bâtiment était aussi grand, dit-il. Et toutes les pièces sont aménagées avec beaucoup de personnalité. Cet espace, c'est vraiment un plus pour Gembloux. » C. Mar

Notre sélection



BOUTIQUE
l'avenir

SAN

Sang Hoon Degeimbre / Frédéric Raevens

Le chef Sang Hoon Degeimbre nous offre 75 recettes d'une cuisine urbaine et conviviale, symbolisée par le bol et la cuillère, et inspirée par ses voyages autour du monde.

Réparties en trois chapitres, Corée, Belgique, Monde, les recettes salées ou sucrées sont raffinées.

Les magnifiques photos de recettes sont signées Frédéric Raevens tandis que les images de voyages du chef Sang Hoon Degeimbre impriment un rythme au livre et y apportent une touche d'authenticité.

Réimpression suite à un succès fulgurant.

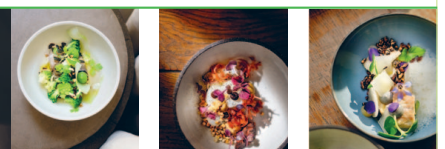
29,95€
Frais de port : 4,95€

Couverture cartonnée - 176 pages

Format 28 x 20 cm

Éditeur: Racine

BGLB004



Versez 34,90€ sur le compte IBAN
BE08 3500 0113 4013 des Editions
de l'Avenir S.A., avec la communication structurée :
886/6451/59950.

Votre commande sera expédiée à l'adresse reprise par votre organisme financier.

Si le bénéficiaire est domicilié à une autre adresse, indiquez celle-ci en communication libre et ajoutez les 12 chiffres liés au produit.



Délai 15 jours ouvrables
Livraison jusqu'à épuisement du stock

Racine

Sang Hoon Degeimbre
Frédéric Raevens