



ET SI ON MOOFAIT?

LE MOOFING*, TENDANCE CHÈRE AUX HIPSTERS AMÉRICAINS, CONSISTE À TRAVAILLER EN DEHORS DE L'ENTREPRISE, DANS UN CAFÉ COSY AVEC WIFI. GUIDE DES MEILLEURS SPOTS.

L'ANTICAFÉ, LE PLUS PRO

À Paris Oubliée l'obligation de commander deux cafés par heure pour profiter de son fauteuil. Ici, on peut rester des lustres à bosser face à une tasse vide: vous payez (à l'heure) le temps que vous passez sur place.

Le décor Des briques et des pierres apparentes, des tables en bois éclairées individuellement, des canapés et des rocking-chairs pour les pauses bien méritées. Bref, une ambiance made in Brooklyn propice au travail collaboratif ET aux workers solos.

Le + Pour 4 euros par heure, vous avez droit au package boissons chaudes

et fraîches + fruits + snacks sucrés et salés, le tout en illimité. Côté équipement, on profite d'un vidéoprojecteur, d'un scanner, d'une imprimante et d'un accès WiFi très haut débit. Jusqu'à 17 heures, dès la première heure passée, vous payez 2 euros par heure pour le même service. Besoin d'organiser une projection de film, une expo, des ateliers, des réunions? Réservez votre espace sur le calendrier du site. Pour tisser votre réseau, une plateforme Web de mise en relation entre entrepreneurs, free-lances et créateurs est ouverte. Côté son, une application de gestion

collaborative de playlist live permet au client de proposer et de voter pour la musique diffusée dans le lieu.

Les prix 4 € l'heure, 14 € par jour et 200 € par mois.

79, rue Quincampoix, Paris 3. anticafe.fr

LÉONTINE, LE PLUS POÉTIQUE

À Lille Quand Anne-Laure étudiait à Montréal, elle planchait sur son mémoire, nichée au fond d'un café cosy en mangeant des muffins aux bleuets. Les flocons de neige en prime. De retour à Lille, elle décide de créer un café alternatif où il fait bon travailler. Pari réussi.



6

Le décor Des tables d'écoliers, des chaises de mamie Simone, de la vaisselle en porcelaine, des babioles, de vieux bouquins, une machine à écrire, des fauteuils où se lover et des lampadaires chinois : ici, on installe son Mac dans une autre époque, un mélange de salon de thé et de café branché (prises à gogo et WiFi haut débit). Pour les moofers décalés.

Le + La cuisine, bonne et bio. Au menu : un plat du jour inspiré par les produits du marché (filet mignon pomme-cardamome-endives caramélisées) et une petite soupe. L'après-midi, on finalise ses dossiers en douceur avec les hits de Léontine : gâteau noix-amandes-choco, banoffee pie, sponge cake matcha-confiture de myrtilles, muffin au lemon curd et une théière fumante des Jardins de Gaïa pour accompagner tout ça.

Avec en toile de fond une sélection musique pointue et éclectique.

Les prix Plat du jour, 9 € environ. Pâtisserie, à partir de 1,50 €. Boisson, à partir de 2 €. 217, rue de Solférino, Lille. leontine.fr

KB CAFESHOP, LE PLUS BRANCHÉ

À Paris 90 % des clients moofent dans ce coffee shop bien rempli qui borde la rue des Martyrs, pensé par des Français pour des Parisiens qui cherchent à imiter les New-Yorkais. **Le décor** Des fauteuils, des tables partagées, un comptoir qui donne sur la rue animée, des hipsters chevelus qui se cachent derrière leurs ordis et des bouquins et journaux à disposition. Dans les mugs, on ose à peine détruire le cœur de lait joliment dessiné et, dans l'assiette, on croque (craque)

1. À l'Anticafé, on étoffe son réseau pro.

2. Les délices US du Coffee in Vancouver. À grignoter entre deux tableurs Excel.

3. et 5. Déco vintage et WiFi, Léontine cultive le mélange des genres. 4. Chez Emilie's, gâteaux faits maison et boissons canons. 6. Au Café Craft, on a même le droit de mettre les pieds sur le canapé !

pour le sandwich canard fumé-tapenade maison-comté 18 mois ou la salade mesclun-figues-houmous-aubergines. Pour le goûter, on fond littéralement pour le gâteau pistaches-prunes.

Le + Le café made in Lomi (expresso, filtre, macchiato) et les pâtisseries US qui nous font voyager à West Village (carrot cake, muffins, etc.). Connexion haut débit en salle et en terrasse.

Les prix Thé, 4 € environ. Café, de 2 € à 6 €. Sandwich salade, 7 € environ. 62, rue des Martyrs, Paris 9.



EMILIE'S, LE PLUS GIRLY

À Nice et à Monaco C'est l'histoire de deux copines qui lancent le pari d'ouvrir un café influencé par les endroits cool découverts lors de leur trip US. Un lieu gourmand adapté aux cerveaux ambulants qui cherchent à se poser sans se ruiner. Le premier est né en 2007, le second dans la foulée. Et le troisième vient d'ouvrir à Monaco. Une success story méritée.

Le décor Un mix de l'Amérique des années 50, d'un concert de rockeurs tatoués et de la cuisine de tata Renée. Au milieu trône le comptoir, autour, les canapés nous font de l'œil et les tables scandinaves sont squattées par les plus studieux. De la cuisine ouverte s'échappe l'odeur des cookies et autres délices confectionnés par Émilie. Mention waouh pour le brownie au beurre de cacahuète.

Le + Les prises partout (au comptoir, à chaque table et dans les canapés), le sourire des patronnes, les playlists créées par l'équipe et les copains musiciens, les magazines hype et les délires pâtisseries parfois inspirés des envies des clients. Pas franchement light mais tellement bon.

Les prix Cookie, 1,80 €. Muffin, 2,50 €. Thé, 3,50 €. Chocolat viennois, 3,50 €. Nutella chaud, 2,50 €. Chocolat Chamallows, 4,50 €. Bagel, 3,50 €.

9, rue Alberti et 1, rue de la Préfecture, Nice, et promenade Honoré II, Les Jardins d'Apolline, Monaco. emiliescookies.com

COFFEE IN VANCOUVER, LE PLUS NOSTALGIQUE

À Nantes Paul a travaillé à Vancouver pendant qu'Amandine se faisait la main dans les cafés anglais. De leurs expériences, ils ont gardé le goût des bonnes choses, du service friendly et de la déco vintage. À Nantes, c'est le spot préféré des moofers et des chillers cultivés.

Le décor Un mélange de styles et d'époques hyper accueillant, avec autant de fauteuils différents. On aime les coins tranquilles pour s'isoler et se concentrer. L'étage est dispo pour brainstormer avec votre futur(e) associé(e).

Le + La formule petit déj à miniprix (4,50 €) pour ceux qui aiment checker leurs e-mails une tartine à la main (ouverture à 7 h 30) avec la presse quotidienne. Et les plaisirs régressifs, comme succomber, pour le goûter, à l'Alchimiste (une barre de chocolat à laisser fondre dans du lait chaud). Autres bons points : les cafés de Bolivie et d'Éthiopie, la carte de fidélité et les 10 % de réduc pour les étudiants.

Les prix Muffin, 2,90 €. Cheesecake,

Ambiance zen et design urbain au Café Craft, où l'on ne se rend pas que pour travailler...

carrot cake et pecan pie, 3,50 € la part. Bagel, 4,50 €. Hot dog, 5 €. Formule déjeuner à partir de 6 €. 19-21, rue des Carmes, Nantes.

CAFÉ CRAFT, LE PLUS DESIGN

À Paris Du gris, du noir, du blanc, un sol en damier : l'ambiance y est volontairement épurée, un brin masculine, mais très chic et graphique.

Le décor Une grande table de travail où se côtoient les habitués. Derrière, un espace est réservé aux meetings prévus ou improvisés. Un canapé d'angle et une table basse permettent de se relaxer et de papoter.

Le concept L'espace de travail est gratuit tant qu'on consomme au moins pour 3 euros dans l'heure. Un muffin, un jus de fruits et un café latte donnent droit à presque 4 heures de "séjour".

Le + Le lieu, calme et serein, est idéal pour celles et ceux qui ont besoin d'un minimum de concentration.

Les prix Espresso Lomi, 2,50 €. Latte, cappuccino, flat white, 3,50 €. Jus de fruits frais bio, 4,50 €. Thé Dammann Frères, chocolat, 3,50 €. Muffin, cookie, tranche de cake, 3 €. Soupe du jour, 5,50 €. Bagel, 7 €. cafe-craft.com

—AMANDINE GROSSE

*Mobile out of the office worker.

Checklist pour bien moofer

- ▶ Des prises pour recharger son ordi.
- ▶ De l'Internet haut débit pour ne pas planter dès que la salle est remplie.
- ▶ Des canapés moelleux pour switcher en cas de douleurs au fessier.
- ▶ Un bon choix de boissons chaudes pour oublier le distributeur du bureau.
- ▶ Une sélection musicale propice au plaisir d'écrire et de réfléchir.
- ▶ Des snacks salés et sucrés à un prix raisonnable (vos neurones doivent être bien alimentés pour fonctionner).
- ▶ Un mood chaleureux et des serveurs happy, soit la dose de sympathie que Jean-Luc Reichmann ne peut pas vous envoyer à travers votre télé.