



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARCO-EN-BARŒUL,  
LE 13 MARS 2023

## 51BIS RUE DE MENIN, UN NOUVEAU LIEU HYBRIDE À MARCO-EN-BARŒUL

### DEUX ENTREPRENEURS, UNE VISION

En 2020, Benjamin Tack, originaire de Calais, 15 ans d'entrepreneuriat dans le digital et la direction commerciale, s'associe avec Sébastien Descamps, Lillois avec plus de 10 ans d'expérience en tant que créatif en agence de publicité (TBWA, Being, Publicis, ETO), pour créer Kitchen Studio.

En 2021, ils changent le nom Kitchen Studio pour Marmites afin d'exprimer plus clairement ce qu'ils font et leurs engagements pour « de la cuisine de cuisiniers » en livraison et à emporter (cf. Communiqué de presse sur l'ouverture de Marmites à Marcq-en-Barœul).

Les fondateurs sont animés par une volonté commune : "Offrir aux consommateurs la possibilité de commander des repas de qualité supérieure, cuisinés par de vrais cuisiniers, avec des produits labellisés et locaux en livraison ou à emporter."



## 500K€ DE TRAVAUX POUR TRANSFORMER CE LIEU

Les deux entrepreneurs font l'acquisition du 51Bis rue de Menin en fin d'année 2021 et y investissent 500K€ de travaux pour le transformer en foodcourt digital. Contrairement à beaucoup de leurs concurrents, Benjamin et Sébastien ne sont pas accompagnés par des investisseurs externes ; il s'agit de leurs propres fonds.

Cette adresse, qui abritait précédemment un restaurant (La Vigna) au rez-de-chaussée et un appartement à l'étage, a entamé sa mutation depuis le printemps 2022 avec une rénovation complète. Les travaux devraient s'achever à la fin de ce mois de mars pour une ouverture officielle prévue le 05 Avril 2023.



## UN LIEU, QUATRE DESTINATIONS

### 1. MARMITES : LE FOODCOURT DIGITAL

Au rez-de-chaussée, on retrouve 150 m2 de cuisine, des fours, des planchas, des friteuses, un poste four à pizza et 3 chambres froides (40m2 en tout). Sur le site de Marcq-en-Barœul, l'espace a été conçu de façon à offrir une vue panoramique sur la brigade de cuisiniers en action pendant les services.

Les consommateurs auront à leur disposition 2 bornes de commande dernier cri, dont une accessible PMR, avec vue sur les cuisines de 200m<sup>2</sup>. **La promesse : on passe, on commande et on emporte, le tout en moins de 10 minutes !** En effet, des espaces d'attente bien agencés sont prévus et les plus pressés auront aussi l'option de se servir dans les frigos en libre-service. Autre possibilité : planifier sa venue grâce au Click&Collect sur le site [Marmites.co](https://www.marmites.co)

Avec plus de 25 000 passages de voitures par jour sur cette grande rue de Menin, Benjamin et Sébastien misent sur un trafic assuré dans leur nouveau foodcourt.

## 2. DES ESPACES RÉSERVÉS POUR DES INVITÉS

Au rez-de-chaussée, les deux entrepreneurs ont prévu un espace équipé d'une cuisine et d'un four à pizza prêt pour une marque invitée. L'objectif est de pouvoir proposer un espace clé en mains pour un restaurateur souhaitant développer de la vente à emporter.

Les cuisines du rez-de-chaussée accueilleront donc à la fois les marques Marmites, ainsi que de nouveaux partenaires avec des offres culinaires variées, mais toujours en respectant la qualité supérieure au cœur du projet Marmites .

## 3. MARMITES : LE SIÈGE SOCIAL

A l'étage, sur 200m<sup>2</sup>, un espace de bureaux servira de siège social au groupe Marmites. Le lieu est équipé d'une cuisine et d'une salle de bain afin d'assurer un cadre de travail équilibré et confortable aux 5 collaborateurs de Marmites à l'ouverture. De grandes fenêtres permettent un maximum de lumière du jour et une esthétique plus épurée de l'extérieur du bâtiment.

## 4. UN ESPACE DE CO-WORKING POUR UNE DIZAINÉ DE PERSONNES

A l'étage, nous retrouverons également un espace de co-working avec une dizaine de places à louer aux professionnels de l'écosystème food de la Métropole Lilloise. L'idée étant de faire du 51Bis rue de Menin un lieu de la vie économique de Marcq-en-Barœul où peuvent se retrouver des entrepreneurs locaux dans un lieu agréable et adapté.