

LA GAZETTE COMMERCE

N°6 - MARS/AVRIL 2024

LIVE IN DUNKERQUE

ACTUALITES
COMMERCE

FOCUS
ENTREPRENEURIAT

PROMOTION
DIGITALE

SUJET DE LA REDAC'
LES DÉMARCHES ÉCO-RESPONSABLES DE VOS COMMERÇANTS

CRÉDIT PHOTO : JONATHAN DELAHAYE - PHOTOGRAPHE CUD

sommaire

LA GAZETTE COMMERCE

01

ILS VIENNENT D'ARRIVER

COM'S À LA MAISON

Direction Rome avec cette nouvelle adresse de pizzas napolitaines !

ATELIER DE BIJOUTERIE OPALE

Reprise d'un atelier de bijouterie qui perpétue la tradition

DK GLISS

Déménagement d'un magasin d'articles de sport, partenaire officiel du hockey sur glace dunkerquois

02

ENTREPRENEURIAT

BIOCOOP

Entreprendre en franchise, et si c'était vous ?

L'ATELIER DE REMY

Un salon de coiffure à Bray-Dunes qui se démarque

"A LA DÉCOUVERTE DES COMMERÇANTS DE MA VILLE" & ENERGIE DE VI

Un dispositif innovant pour donner envie d'entreprendre dès le plus jeune âge à Coudekerque-Branche

BEAUTÉ NOMADE

Remise du label qualité commerce à cet institut dunkerquois

03

VU SUR LES RÉSEAUX

CARMIN

Pâtisserie, restaurant & salon de thé à Rosendael au top des réseaux sociaux !

AU TRÉSOR DES REMPARTS

Un concept-store bijoux & accessoires à Gravelines qui développe les lives Facebook

04

LE SUJET DE LA RÉDAC' VALORISATION DES BIO-DÉCHETS

LA GRANDE MARÉE

Restaurant à Zuydcoote

LE DKLÉ

Restaurant à Malo-les-Bains

LA VILLA BLANCHE / MH RÉCEPTIONS

Traiteur à Tétéghem Coudekerque-Village



01

ILS VIENNENT D'ARRIVER

com's à la maison

UN AIR D'ITALIE MADE IN DUNKERQUE



On a trouvé pour vous l'adresse parfaite pour déguster de délicieuses pizzas napolitaines cuites au feu de bois made in Dunkerque. Ça vient tout juste d'ouvrir et nous vous présentons Com's à la maison, une pizzeria au look vintage qui va ravir vos papilles. Damir et Sophie nous accueillent chaleureusement pour découvrir les backstages du restaurant situé au 38 Rue Thiers non loin de la sous-préfecture et du centre-ville.

En couple dans la vie, associés au travail, Damir et Sophie nous racontent leur histoire : « Nous venons tous les deux du centre-hospitalier de Dunkerque où j'ai travaillé en restauration pendant 14 ans et ma femme dans l'administratif. Nous avons adoré cette expérience qui nous a apporté de la stabilité. Néanmoins, j'ai toujours rêvé d'être mon propre patron et de développer un beau projet avec ma femme, j'y pensais depuis quelques années.

Cela fait maintenant deux ans que nous sommes sur le projet et nous avons d'abord testé notre activité à la maison pendant un an grâce à la vente à emporter et ce fût un succès ! » nous raconte Damir. « Oui, nous nous sommes déclarés en tant qu'auto-entrepreneurs et quand le projet a commencé à prendre de l'ampleur, nous avons sollicité les conseils de la CMA Hauts-de-France pour le business plan et le plan de financement. Nous avons présenté notre projet en commission Initiative Flandre et nous avons obtenu le prêt d'honneur, une chance pour se lancer ! » poursuit Sophie.

Pour développer et ouvrir leur restaurant à Dunkerque, le couple a pu compter sur le soutien de leur fidèle ami Julien Caron, gérant de la friterie Chic Frite : « Il m'a boosté professionnellement et m'a aidé à trouver ce local pour nous installer, je le remercie vivement » explique Damir.

DES PIZZAS NAPOLITAINES CUITES AU FEU DE BOIS

Chez Com's à la maison, vous goûterez à de véritables pizzas napolitaines avec une pâte fine gonflée à l'extérieur. Pour se démarquer, le couple mise sur une variation des recettes « à la française » avec de la viande et des légumes de qualité. Vous trouverez onze recettes uniques élaborées avec patience, amour et passion. Notre coup de cœur va droit vers la pizza chicken composée d'une sauce fromagère curry, de mozzarella fior di latte 100% italienne, de poulet émincé, saucisses fumées, champignons, oignons rouges et miel (oui rien que ça). Les pizzas et les sauces sont fraîches et faites maison. Les fromages et la farine arrivent tout droit d'Italie pour un goût authentique inimitable.

Nous souhaitons un beau lancement à cette nouvelle adresse de restauration dunkerquoise qui peut déjà compter sur le soutien de l'USLD qui a choisi Com's à la maison pour régaler les joueurs et le buffet VIP des spectateurs ! Notre petit doigt nous dit qu'on était présents à l'inauguration et qu'on a immortalisé ce moment unique en vidéo sur notre compte Instagram @laturbinedunkerque. Alors c'est nouveau, c'est bon, c'est frais, et nous... On vous dit à bientôt autour d'une délicieuse pizza !

COM'S À LA MAISON

38 Rue Thiers, 59140 Dunkerque

07 66 22 59 76

Facebook : Coms à la maison

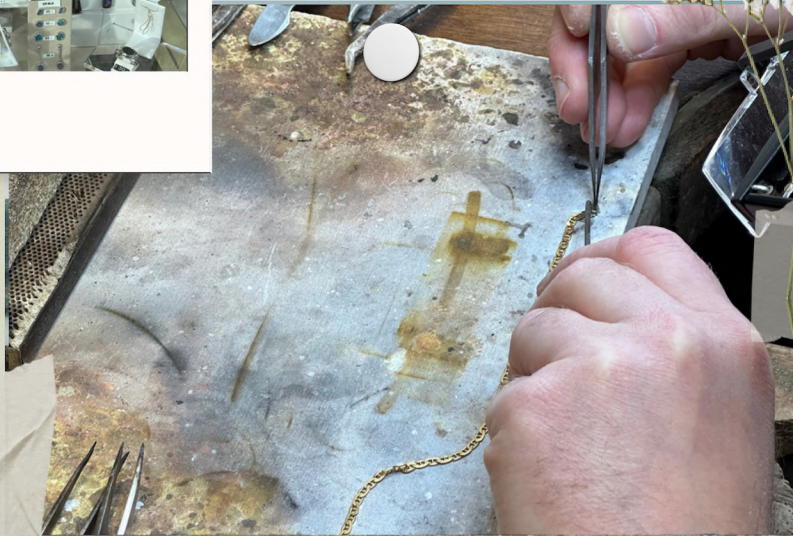
Instagram : coms.ala.maison





DUNKERQUE

ATELIER DE BIJOUTERIE OPALE



la passion de l'artisanat

Votre collier de famille préféré s'est cassé ? Vous souhaitez le faire réparer ? Nous avons trouvé LE lieu emblématique et historique à Dunkerque pour le rendre comme neuf : l'atelier de bijouterie Opale situé Boulevard Alexandre III. Nous avons rencontré Laurence, nouvelle gérante depuis deux ans qui tient cet atelier avec Sébastien, son mari et Patrice, son bras droit.

Passionnée de bijouterie et experte dans le métier depuis plus de 30 ans, Laurence s'est récemment donné un nouveau défi de taille, reprendre cet atelier et devenir sa propre patronne : un défi courageux et audacieux. Laurence s'est lancée dans les démarches pour se faire former afin d'attaquer cette nouvelle activité dans les meilleures conditions. Elle a donc suivi une formation en joaillerie pendant plusieurs mois grâce à Pôle Emploi puis elle a bénéficié d'un accompagnement par BGE Flandre Création à la Turbine afin de tout savoir sur la gestion d'entreprise. Il s'agit d'une grande nouveauté pour cette ancienne employée qui découvre le monde de l'entrepreneuriat.

Avant de rouvrir l'atelier au public, Laurence a réalisé quelques travaux de modernisation de la boutique et de l'espace de travail créant un environnement plus chaleureux et accueillant. Actuellement, le cœur d'activité de l'atelier est la réparation de bijoux mais vous retrouverez également des transformations, des gravures, du rachat d'or et une vitrine de bijoux neufs. Ici, chacun possède ses missions : Patrice s'occupe de la réparation, Laurence du sertissage, polissage, des finitions et de la réception client et Sébastien s'occupe des gravures et de l'entretien du matériel artisanal.

L'atelier Opale se porte à merveille et a la chance d'être connu au-delà des frontières : il n'est pas rare de croiser des clients venus de Bruxelles, Paris ou encore du Pas-de-Calais. A l'avenir, Laurence aimerait, comme le nom de l'atelier l'indique, se spécialiser dans l'opale, sa pierre favorite. Vous pouvez déjà retrouver quelques bijoux en vitrine qui vous feront craquer à coup sûr. Alors direction le centre-ville pour découvrir leur univers et confier vos précieux bijoux !



ATELIER DE BIJOUTERIE OPALE

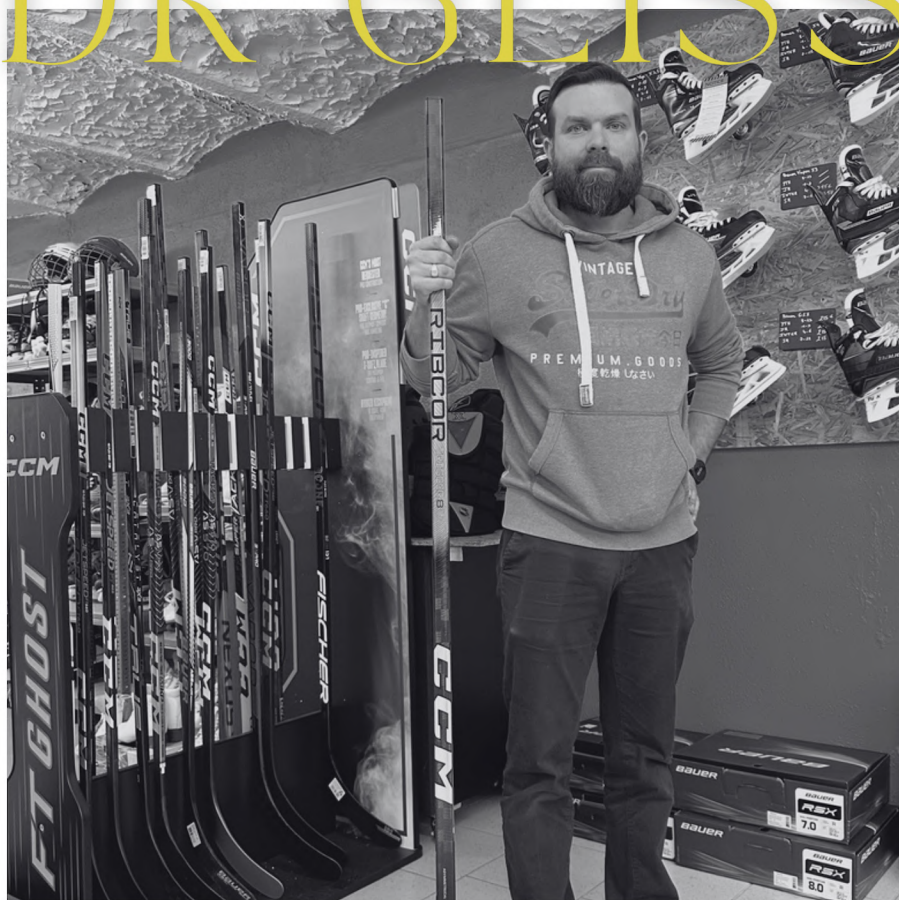
106 Bd Alexandre III, 59140 Dunkerque
03 28 66 51 68

Facebook : Atelier de Bijouterie Opale





DK GLISS



DK GLISS, LE REPÈRE DES PASSIONNÉS

Nous sommes partis à la rencontre de DK Gliss, un des partenaires de notre équipe de hockey sur glace : les Corsaires de Dunkerque ! Rentrez dans un univers complet de sports de glisse : hockey, patinage artistique, trottinette freestyle, trottinette électriques, skate, rollers. Il y en a pour tous les goûts, pour tous les niveaux et pour toutes les pratiques.

Chez DK Gliss, en plus de la vente d'équipements sportifs, vous retrouverez également un atelier de réparation et d'entretien pour trottinettes électriques avec le recrutement d'une personne qualifiée dans le domaine pour répondre à toutes vos attentes ! N'hésitez pas à appeler la boutique pour tous renseignements au : 03 28 64 01 89.

Derrière cette boutique unique à Dunkerque, nous retrouvons Marc Grdemyan, passionné de hockey, amateur et entraîneur. Il nous explique son parcours : « J'ai ouvert DK Gliss en juillet 2021 car nous ne retrouvions aucun shop spécialisé sur le dunkerquois, cela manquait sur le territoire. J'ai complètement changé de métier car j'étais auparavant responsable commercial pour une enseigne. Je suis à présent mon propre patron dans un domaine qui me correspond. » Pour se lancer en tant qu'entrepreneur, Marc a été suivi par BGE Flandre Création et a bénéficié du prêt d'honneur par Initiative Flandre.

Auparavant situé sur le site Creanor à Coudekerque-Branche, retrouvez DK Gliss dans leur nouveau local au 26 bis Rue de la Cunette à deux pas du centre-ville de Dunkerque et proche de l'arrêt de bus « Quatre écluses ».

À présent connu et reconnu partout en France, Marc et son équipe comptent des partenariats avec de nombreux clubs de hockey sur glace comme Whasquehal, Reims, Lyon, Besançon, Tours et Nantes : une belle réussite pour un magasin indépendant qui crée sa notoriété avec succès. Nous leurs souhaitons pleine réussite dans leurs projets car ce n'est que le début d'une belle aventure !





02 ENTREPRENEURIAT

Biocoop, la force de la franchise



Et si vous vous lanciez en franchise ? Et si votre changement de vie commençait maintenant ? Une autre façon de créer ou reprendre une entreprise avec la force d'un réseau. Pour en savoir plus sur cette façon d'entreprendre, nous avons rencontré Amélie Bonpain, gérante et franchisée Biocoop, numéro 1 des magasins bio spécialisés.

Issue d'une famille d'agriculteurs, Amélie a toujours eu conscience de la difficulté du métier et rêve de mettre en lumière ce milieu au travers de sa carrière professionnelle mais le fera-t-elle un jour ? Au cours de ses études, elle découvre le monde du commerce et commence à y travailler. D'abord cliente au magasin Biocoop de St-Omer, Amélie apprécie cette enseigne qui prend en compte l'environnement et valorise le travail des producteurs avec du commerce équitable. Elle rentre alors en tant que salariée au magasin de Longuenesse et continue son ascension au magasin de Calais en 2017.

Un lien particulier se crée avec l'univers Biocoop : Amélie commence à rencontrer beaucoup de producteurs, son coup de cœur est immédiat pour ces personnes passionnées par leur métier. C'est alors une évidence, elle ouvrira un jour son propre magasin : « En tant que salariée, j'ai découvert toutes ces valeurs qui correspondaient aux miennes. » nous explique t-elle. C'est le 25 novembre 2021 que son projet voit le jour à Coudekerque-Branche, 4 Route de Bergues : Amélie devient gérante au sein d'un réseau de franchise !

Nous lui avons demandé : « Comment qualifieriez-vous la franchise ? En êtes-vous contente ? » « Je dirais que la franchise apporte un réseau non-négligeable. Nous ne partons pas de zéro. Nous bénéficions d'une communication et d'une renommée nationale nous apportant de la visibilité. Au niveau logistique et choix des produits, tout est prévu, nous sommes guidés. Aujourd'hui, mon équipe est composée de 5 employés polyvalents qui comprennent et adhèrent à la démarche de Biocoop et j'en suis fière. »

SAVE THE DATE FORUM DE LA FRANCHISE LUNDI 17 JUIN À LA TURBINE 33 RUE DU PONCEAU À DUNKERQUE

Bien que le marché du bio ait été impacté en 2022, les clients sont fidèles et réguliers et l'année 2023 a permis de conquérir de nouveaux clients soucieux de mieux consommer. Dans ce magasin, vous retrouverez du commerce alimentaire solidaire et éco-responsable, de l'épicerie, du pain, du fromage à la coupe, du VRAC mais aussi de l'alcool, des produits d'entretien ou encore, des produits d'hygiène. Envie de vous faire livrer vos courses à la maison ? Amélie travaille avec Cargo Elan pour des livraisons éco-responsables en vélo-cargo !

Si la franchise vous intéresse, nous vous invitons à réserver votre 17 juin prochain, de 8h30 à 13h, à l'occasion de la première édition du Forum de la Franchise à Dunkerque à la Turbine. Au programme : un espace d'exposants pour rencontrer les enseignes et nos partenaires, des tables rondes avec des experts de la création d'entreprises, des témoignages de franchisés pour mieux comprendre le modèle de la franchise. Informations et réservations à venir sur le site de la Turbine.



4 Rte de Bergues, 59210 Coudekerque-Branche - Tel : 03 28 29 71 37

POUR EN SAVOIR +
RDV SUR LE SITE



coudekerque-branche.biocoop.net



Cherche un coiffeur / barbier à Bray-Dunes



L'ATELIER DE REMY, COIFFEUR ARTISAN SUIVI PAR :



Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
HAUTS-DE-FRANCE

Réseau
Initiative
FLANDRE

NORDACTIF
Les entrepreneurs engagés

Un salon familial et authentique L'ATELIER DE REMY

Nous vous présentons l'Atelier de Remy, un salon familial emblématique de la ville de Bray-Dunes. Et oui, ce salon existe depuis plus de 33 ans et était tenu par les parents de Remy. Depuis le 15 décembre dernier, Remy a repris le flambeau et est devenu gérant de son propre salon : une fierté.

Il nous explique son parcours : « J'ai toujours été dans la coiffure depuis 16 ans, je travaillais auparavant à Coudekerque-Branche. Je suis ravi de travailler à Bray-Dunes maintenant et de perpétuer l'histoire familiale. En plus, je suis content de notre emplacement, nous sommes dans la rue centrale menant à la Belgique et nous avons un parking gratuit juste à côté du salon ainsi qu'un arrêt de bus à proximité. Nous avons une grande clientèle belge mais je retrouve également mes clients coudekerquois qui continuent de me suivre ! » Pour se lancer en tant que gérant, Remy a été suivi par la CMA Hauts-de-France avec des formations en management et réseaux sociaux. Il a également obtenu le prêt d'honneur par Initiative Flandre et la garantie Nord Actif.

Fort d'un CAP et d'un BP coiffure, Remy ne cesse de se réinventer dans ses pratiques. Il s'est d'ailleurs présenté à un concours national pour représenter la marque Wella (marque de shampoings, couleurs, soins) et a obtenu la 2^{ème} place. Dans son salon, vous retrouverez les coiffures mixtes (hommes, femmes, enfants) et des prestations de barbier avec coloration de la barbe (oui, oui de barbe). Remy maîtrise également les coupes à l'américaine : dégradés, taper, etc... Pour vous coiffer, Remy utilise des produits de grande qualité avec les shampoings de la marque Schwarzkopf ou SWEO (produits sans sulfate). Plus qu'un salon, Remy apporte un service de proximité à Bray-Dunes. Dans son salon, vous retrouverez des produits de coiffure à l'achat mais également une partie accessoires de mode : sacs, bonnets, portefeuilles.

Concernant ses projets, Remy a prévu des travaux pour moderniser son salon et quelque chose nous dit qu'il recherche activement son futur bras droit pour l'aider dans son activité. Nous nous adressons à vous, lecteurs de la Gazette Commerce : si vous êtes coiffeur diplômé, n'hésitez pas à envoyer votre candidature à : remy.heinen@hotmail.fr.



L'ATELIER DE REMY

19 Rue Roger Salengro, 59123 Bray-Dunes
03 28 26 69 72 - Disponible sur Planity
Facebook : L'atelier de Remy



à la découverte des commerçants de ma ville

UN DISPOSITIF DE LA VILLE DE COUDEKERQUE-BRANCHE




Coudekerque
Notre avenir à tous Branche

ÉCOLE MAURICE MILLON
CLASSE DES CM1/CM2 

Connaissez-vous le dispositif « A la découverte des commerçants de ma ville » mené par la mairie de Coudekerque-Branche ? Le but est de faire connaître aux enfants des entrepreneurs et des commerçants de leur territoire à cet âge où l'imagination est débordante et où les idées fusent.

Nous nous sommes donc rendus à l'école élémentaire Maurice Millon dans la classe des CM1/CM2 qui recevaient la visite de Virginie de l'entreprise Energie de Vi'. Au programme, une initiation à la pyrogravure sur bois. Les élèves ont pu découvrir l'histoire de cet art puis passer à la pratique en reproduisant des dessins sur le bois et en écrivant leur prénom pour personnaliser leurs créations. Virginie reviendra quelques jours plus tard avec les chefs d'œuvres gravés des enfants : un beau souvenir pour les élèves.

& l'intervention d'énergie de vi'

REFLEXOLOGUE - MAÎTRE REIKI - PYROGRAVURE

Nous avons voulu en savoir un peu plus sur Virginie et ses activités. Et oui, la pyrogravure n'est pas la seule corde à son arc puisqu'à l'origine Virginie s'est lancée en tant que praticienne en réflexologie et méthode Reiki en juin 2022.

Le Reiki correspond à des soins énergétiques où les énergies du corps et les chakras priment. Le but est de travailler sur le lâcher prise par l'apposition des mains sur l'ensemble du corps. En complément, la réflexologie est une autre approche par le biais des massages. Virginie est spécialiste de la réflexologie cranio-faciale et de la réflexologie palmaire (sur les mains) : des méthodes uniques et peu courantes.

C'est uniquement en octobre dernier que Virginie intègre la pyrogravure sur bois dans ses activités poussée par sa famille et ses amis qui croient en son potentiel et en ses créations. Sa passion devient alors son métier !

Virginie possède son cabinet de réflexologie/Reiki directement à son domicile et vend ses créations de pyrogravure via l'office communal d'initiatives de la ville de Coudekerque-Branche lui permettant d'avoir une belle vitrine pour exposer ses œuvres.

Pour se lancer dans le grand bain de l'entrepreneuriat, Virginie a été suivie par la CCI Littoral Hauts-de-France avec la formation 15 jours pour entreprendre. Elle ressort ravie de cet accompagnement qui lui a permis de consolider ses bases et pouvoir se lancer en toute sécurité. On lui souhaite une belle continuation dans ses projets !



DES BADGES UNIQUES EN BOIS GRAVÉ

ENERGIE DE VI'

Insta : @energiedevi_reiki_reflexologie

Site Internet : energiedevi.wixsite.com





Beauté Nomade

INSTITUT DE BEAUTÉ & COLORATION VÉGÉTALE



LABEL QUALITÉ COMMERCE



Au détour d'une rue dunkerquoise, nous nous sommes arrêtés chez Beauté Nomade, un institut emblématique de la ville qui, aujourd'hui, sort son épingle du jeu avec l'obtention du label Qualité Commerce remis par la CCI Littoral Hauts-de-France et le Réseau Initiative Flandre. Nous avons rencontré Delphine, la gérante des lieux depuis 2019. Convaincue par les produits naturels et biologiques, Delphine vous propose des prestations esthétiques et des soins manuels visage & corps issus de l'Ayurveda (forme de médecine traditionnelle non-conventionnelle originaire de l'Inde). Un véritable travail sur l'état émotionnel de la personne est mené pour personnaliser le soin. Nous vous conseillons le soin complet visage et corps Mukhabhyanga accompagné d'un massage des pieds au bol Kansu (petit bol tibétain) que vous retrouverez chez Beauté Nomade au prix de 95 €.

Dans cet institut, vous découvrirez également une sélection des meilleurs produits de beauté français certifiés bio comme la marque Couleur Caramel pour le maquillage et les marques Phyt's, Green Skincare et Oliv', à base de feuilles d'olivier, pour n'en citer que quelques-unes.

Depuis fin novembre 2023, une grande nouveauté vient s'ajouter au salon : des prestations de coiffure et de colorations végétales à base de plantes tinctoriales. Coralie, artisan coiffeuse depuis plus de 40 ans se chargera de vous chouchouter. Selon le nombre de bains de plantes nécessaires pour l'obtention de votre couleur, comptez entre 45 et 75 euros pour une prestation. Particularité de votre prochaine séance capillaire : le shampoing et le rinçage de la coloration se font allongés sur une table de massage, de quoi vous détendre véritablement.

Pour la reprise du salon il y a 5 ans, Delphine s'est faite accompagnée par la CCI pour reprendre cette activité dans les meilleures conditions. Elle a également pu bénéficier du prêt d'honneur par Initiative Flandre lui permettant d'emprunter à 0%. Actuellement, Delphine est toujours suivie par la CCI et, après avoir passé toutes les épreuves d'éligibilité avec succès, a réussi à obtenir son label Qualité Commerce : une belle réussite pour un avenir prometteur.

BEAUTE NOMADE

12 Rue du Maréchal French, 59140 Dunkerque

Insta : @nomade.beaute

Facebook : Beauté Nomade

POUR PRENDRE RENDEZ-VOUS :

Par téléphone : 09 51 61 35 55

Sur Planity : planity.com/beaute-nomade-59140





03

VU SUR LES RÉSEAUX



Carmin

CHÂTEAU LOUBRY



RESTAURANT - SALON DE THÉ - PÂTISSERIE

Adresse : 42 Rue Winston Churchill, 59240
Dunkerque
Tel : 03 28 64 98 03
Site Internet : carmin-dunkerque.com

Facebook : CARMIN - Réservations possibles via Messenger
Instagram pâtisserie : @carmindk
Instagram restaurant - salon de thé : @maison.carmin.dk

Direction un lieu mythique et chargé d'histoire : Carmin, Château Loubry à Rosendael. Situé dans un écrin de verdure, le château abrite aujourd'hui une pâtisserie, un restaurant et un salon de thé dans un décor unique des années 1900 alliant charme de l'ancien et modernité.

Nous avons rencontré Camille, chargée de communication et graphiste de ce lieu unique, Agathe, coordinatrice de la partie pâtisserie et Vanessa, l'œil de lynx côté restaurant. Toutes trois participent à la mise en lumière de Carmin sur les réseaux sociaux et nous comptons bien déceler tous les secrets pour faire briller le commerce sur le web, c'est parti !



LE DIGITAL, UNE AFFAIRE D'ÉQUIPE !

« Pouvez-vous commencer par m'en dire un peu plus sur l'histoire de ce château ? »
« Bien sûr, la construction du Château Loubry fut achevée en 1893 par Felix Coquelle. Cette maison de maître, autrefois surnommée Villa Rosa appartenait à sa fille. Très vite, la demeure est devenue la mairie provisoire de Rosendael lors de la Seconde Guerre Mondiale. Les années ont passé et fin 2020, un appel à projet est lancé. Un prêt d'honneur par Initiative Flandre à la Turbine et une année de travaux plus tard, c'est en avril 2022 que le Château retrouve ses lettres de noblesse et ouvre au public. Nous sommes fières de travailler dans ce restaurant, salon de thé, pâtisserie unique et emprunt d'histoire. »

« Sur les réseaux sociaux, vous avez développé une belle communauté qui suit votre quotidien, pourquoi se lancer en ligne est-il important en 2024 ? » « Se lancer sur le web est tellement important pour développer sa visibilité. Aujourd'hui, tout le monde est sur son téléphone et en postant régulièrement sur les réseaux sociaux, nous pouvons capter des personnes qui ne nous connaissent pas encore, ce n'est pas négligeable ! Et effectivement, nous avons réussi à développer la page Facebook qui compte plus de 6 100 followers et notre compte Instagram dédié à la pâtisserie @carmindk comptabilise 1837 followers. Nous avons aussi créé un deuxième compte Insta pour la partie restaurant et salon de thé sous le nom de @maison.carmin.dk et nous approchons bientôt les 400 abonnés. »

« Pensez-vous qu'il faut externaliser la communication de son commerce ? » « Nous sommes d'accord pour dire que cela dépend de la taille de votre structure. Si vous êtes une petite boutique indépendante et que vous avez cette appétence pour le digital, vous pouvez vous octroyer des moments dédiés à la communication de votre entreprise. Par contre, si vous n'avez ni le temps, ni l'envie de gérer cette partie, recruter une personne externe qualifiée peut être une solution. Pour Carmin, nous fonctionnons par équipe pour le création de contenu car nous sommes plusieurs à aimer mettre en avant nos produits et notre travail mais, Camille est dédiée à la communication, à la photographie et aux graphismes plus techniques. »

« Que poster sur les réseaux sociaux ? Comment sortir du lot ? Que proposez-vous comme contenu ? » « Sur nos réseaux, vous allez retrouver des publications hebdomadaires comme les suggestions du salon de thé, le cocktail de la semaine version Réel Instagram ou encore le plat du jour posté quotidiennement. Nous répondons à tous les grands événements comme Pâques, Noël, la fête des grands-mères ou encore le printemps des poètes dernièrement. Nous postons fréquemment des jeux concours sur nos réseaux et nous travaillons au développement de nos partenariats comme par exemple notre collaboration avec les 4 écluses ou encore la brasserie des enfants de Jean-Bart. Nous travaillons aussi avec des associations du secteur pour la bonne cause ! »

Vous l'avez compris, Carmin Château Loubry apporte une importance particulière au digital pour booster sa visibilité. A terme, cette équipe de jeunes femmes dynamiques et pleines d'idées aimerait développer la vente en ligne pour la partie pâtisserie. Alors affaire à suivre et n'hésitez pas à venir découvrir cette adresse dunkerquoise hors du commun !



Concept store à Gravelines

AU TRÉSOR DES REMPARTS

Envie d'offrir un joli sac week-end ? Souhait de se faire plaisir avec une nouvelle paire de boucles d'oreilles ? Nous vous donnons rendez-vous chez « Au trésor des remparts », une boutique concept store de bijoux et accessoires qui va vous faire craquer !

Nous avons rencontré Noémie, gérante des lieux et créatrice de cette boutique indépendante unique à Gravelines, elle nous raconte son parcours : « Anciennement enseignante et directrice d'école pendant plus de 10 ans, je suis arrivée à un tournant dans ma vie professionnelle, j'avais besoin de changement. Mon mari, commerçant sur Gravelines depuis 17 ans, m'a transmis la passion du commerce. Je suis partie d'un manque sur la commune, nous n'avions pas beaucoup de boutiques indépendantes auparavant. J'ai réalisé qu'il était important de se lancer, j'ai entamé une reconversion professionnelle, et me voilà, depuis décembre 2022, gérante de ma propre boutique de bijoux et accessoires ».



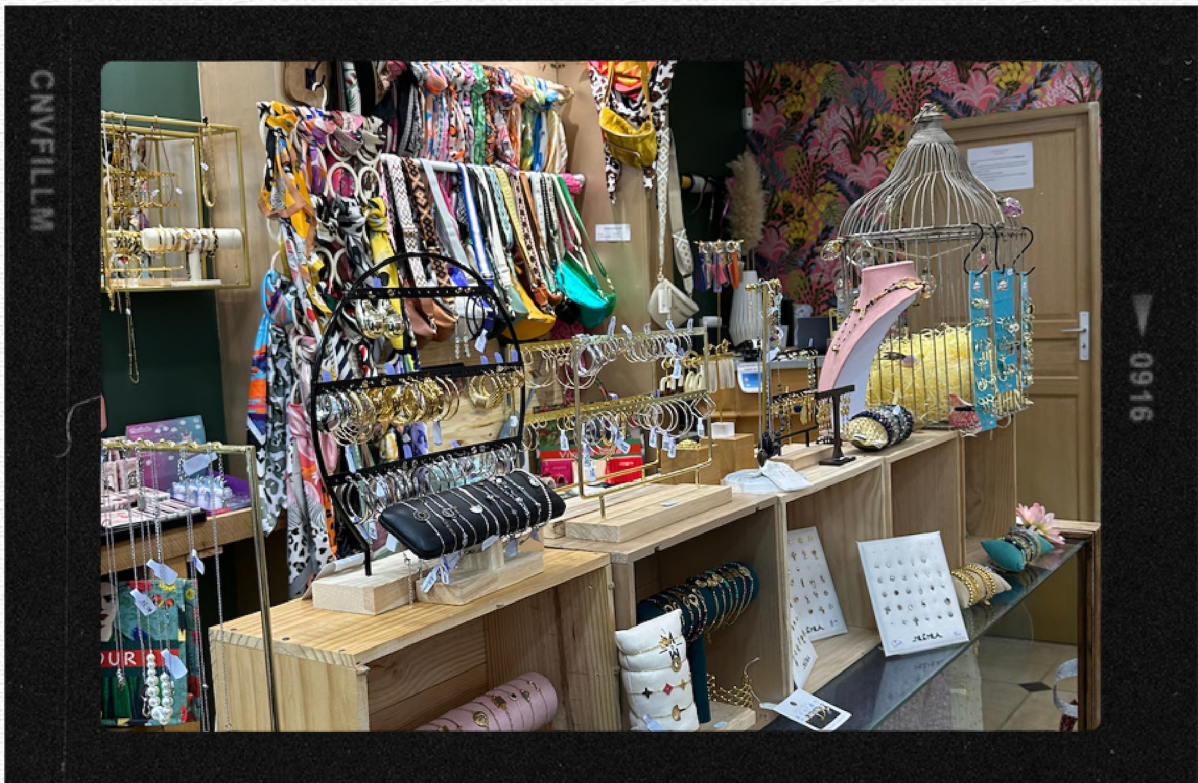
Pour cette nouvelle activité, Noémie a été accompagnée par BGE Flandre Création à la Turbine. Un conseiller entreprise l'a aiguillé pour la création de sa boutique et l'aider à monter un dossier solide à présenter en comité Initiative Flandre, elle nous donne son avis : « L'accompagnement m'a beaucoup aidé pour me permettre d'avoir une visibilité à long terme et de me projeter davantage avant l'ouverture en abordant des aspects auxquels je n'avais pas pensé ». Noémie a obtenu le prêt d'honneur avec succès et continue d'avoir un suivi avec le réseau Initiative qui lui rend visite régulièrement.

Dans cette boutique, vous trouverez des sacs, des accessoires, des gourdes, des montres et surtout des bijoux abordables pour tous les goûts et pour toutes les bourses allant de 15 euros à 100 euros selon les marques, les matières et les créateurs. Noémie travaille avec la marque Melano, une marque de bijoux aux pierres interchangeables et la marque La p'tite cachotière, marque de sacs en tissu. Il lui tient à cœur de travailler avec des marques européennes qui se démarquent par leur originalité et la qualité de leurs produits. Acier inoxydable, argent, plaqué or, vous trouverez forcément votre bonheur ! Au Trésor des remparts, c'est LA boutique parfaite pour trouver des idées cadeaux originales et faire travailler le commerce local ! En plus de la large gamme pour femmes, un corner hommes et un corner enfants est à découvrir en magasin pour ravir petits et grands.





DÉVELOPPER LES LIVES FACEBOOK POUR BOOSTER SON COMMERCE



Noémie est un véritable exemple sur le numérique avec l'animation quotidienne d'une page Facebook et la mise en place d'un live une à deux fois par mois pour présenter des exclusivités et des produits de la boutique portés. Les internautes peuvent acheter pendant le live et venir récupérer leurs commandes en click & collect à la boutique les jours suivants. Noémie a également mis en place les « trésors boxes » à prix très avantageux. Les clients ont la surprise des produits seulement lors de la réception de la box. Vous aurez la chance d'avoir trois produits minimum et de découvrir des pépites à coup sûr. Alors, vous lancerez-vous aussi dans les lives Facebook pour booster votre commerce ?

AU TRÉSOR DES REMPARTS

8 Rue Léon Blum, 59820 Gravelines

07 72 04 54 26

Facebook : Au trésor des Remparts Gravelines

Instagram : @autresordesremparts



04

LE SUJET DE LA RÉDAC'

Démarche RSE & la valorisation des biodéchets

A man wearing a red beanie and a dark blue sweater is leaning over a wooden table, smiling as he looks at a map. A woman with blonde hair, wearing a dark blue jacket and dark pants, is standing next to him, also smiling and looking at the map. They are in a rustic, industrial-style cafe with a large window in the background showing a view of tall grass. The cafe has a bar counter with stools and a large, round, dark wooden table in the foreground. The overall atmosphere is warm and inviting.

Nature, brut, sauvage, découvrez La Grande Marée

147 RUE DE VALENCIENNES
ZUYDCOOTE

@LAGRANDEMARÉE

LAGRANDEMARÉE.COM

Nous prenons la route pour notre coin sauvage préféré du territoire : Zuydcoote plage, un endroit paisible été comme hiver avec un merveilleux point de vue depuis son incontournable ponton en bois. Tournez la tête à gauche, vous découvrirez la Grande Marée, un restaurant qui se confond dans le paysage, comme posé sur la dune. Nous avons rencontré Thomas, 38 ans, à la tête de ce restaurant authentique et vintage. Natif de Dunkerque, ce lillois d'adoption a passé 15 ans dans l'informatique avant de développer une passion certaine pour la cuisine. Il décide alors de commencer une nouvelle vie en revenant sur ses terres natales et en ouvrant son propre restaurant en juillet 2020 après avoir obtenu le prêt d'honneur par Initiative Flandre à la Turbine.

Thomas vous propose une cuisine où chaque plat est élaboré autour du produit pour le sublimer. L'ADN de la Grande Marée ? Mettre en avant l'importance du local et travailler essentiellement en circuits courts avec des saveurs recherchées et peu communes. En un mot, vous ne trouverez pas de fruits exotiques dans ce restaurant ! Tous les mois, vous découvrirez une nouvelle carte pour vous régaler avec des produits du terroir. En hiver, goûtez au plaisir du semi-gastronomique avec un menu à l'aveugle *Marée basse* proposé en 4 ou 6 services. En été, appréciez le menu *Marée haute* avec une carte basée sur la convivialité et de nombreux plats à partager !



local & durable



à Grande Marée, c'est une démarche éco-responsable pleine de sens qui nous ramène au produit. Dans la cuisine, rien n'est jeté, tout est réutilisé en grande majorité. Les épluchures de légumes sont transformées en bouillons, en jus ou même séchées pour obtenir des aromates et réduire le sel et le poivre dans vos plats. Thomas nous explique : « Je suis dans une recherche permanente pour utiliser mes produits à 100%. »

Un véritable travail de sensibilisation est réalisé auprès du client depuis maintenant 4 ans. Il s'agit du travail quotidien de son bras droit, Anne-Valérie, en salle : donner du sens et valoriser cette démarche RSE peu commune pour un restaurant de bord de mer, parler de la particularité d'une herbe, d'une fleur, d'un légume, l'histoire d'un plat ou l'origine d'un produit et expliquer les liens tissés avec leurs fournisseurs au fil du temps.

L'équipe fait également très attention à sa manière de consommer : privilégier les heures creuses pour économiser l'énergie et opter pour la cuisson au barbecue sont devenus des automatismes. Pour les déchets, Anne-Valérie a mis en place la benne spéciale bio-déchets pour les quelques restes alimentaires restants et le tri sélectif est fait avec attention. Thomas est également dans une démarche d'économie circulaire et de seconde main avec un mobilier 100% chiné et récupéré donnant une âme singulière à ce restaurant.

Simplement, la Grande Marée a compris que revenir à l'essentiel était parfois nécessaire pour consommer de manière plus durable et responsable. Nous les félicitons pour tout le chemin parcouru et nous avons hâte de continuer à suivre leurs aventures ! PS : l'équipe cherche à se renforcer en cuisine et en salle alors si vous partagez les valeurs de Thomas, n'hésitez pas à postuler en venant directement au restaurant ou via l'adresse mail suivante : contact@lagrandemaree.com.



le DKlé, institution malouine



11 Pl. du Casino, 59240 Dunkerque



Nous vous donnons rendez-vous à deux pas de la plage de Malo-les-Bains pour découvrir le restaurant le DKlé, une cuisine chaleureuse, qualitative et faite maison. Nous avons fait la rencontre de Bérangère, Fabien et Frédéric qui tiennent cette institution malouine depuis plus de 17 ans.

Les trois associés ont posé leurs valises à Dunkerque pour ouvrir leur propre restaurant : un pari fou qui fonctionne et affiche complet à presque tous les services ! Au DKlé, vous goûterez à une cuisine méditerranéenne à base de produits frais avec une large gamme de tapas à la carte (à goûter de toute urgence). En plat, nous vous conseillons vivement les gambas à la citronnelle et au gingembre accompagné d'un risotto aux tomates séchées, un pur délice.



Le DKlé, c'est aussi une adresse respectueuse de l'environnement ancrée dans une démarche de développement durable. Bérangère nous explique : « Il est important de trier nos déchets. Ainsi, nous avons une poubelle pour le verre que je vide très régulièrement dans les bennes à deux pas du restaurant. Nous trions avec attention à l'aide des sacs mis à disposition par la Communauté Urbaine de Dunkerque : les sacs jaunes pour les emballages et les papiers, les sacs verts pour les déchets alimentaires, les sacs noirs pour le reste non-biodégradable et une poubelle pour les cartons. Nous avons également une société qui effectue le ramassage pour les huiles de friteuse, elles sont ensuite recyclées. Le restaurant possède aussi un séparateur de graisses alimentaires et deux fois par an, un prestataire extérieur vient tout nettoyer. »

Le tri est essentiel pour la planète en 2024, nous n'allons pas vous l'apprendre, mais cela permet aussi de prendre conscience du nombre de déchets que nous produisons. Bérangère insiste sur un point essentiel : « Il y a encore beaucoup de travail à faire au niveau des emballages, en tant que restaurateur, nous recevons encore beaucoup trop de plastique et de cartons. » Pour limiter au maximum leurs déchets, le DKlé utilise également des consignes pour leurs boissons notamment pour les fûts de bière et les sodas. Nous les félicitons vivement pour leur démarche RSE au top !

Durant la période Covid, Bérangère a bénéficié d'un accompagnement par la CCI Littoral Hauts-de-France afin de mettre au point le site Internet et développer la vente de plats à emporter.

Retrouvez la carte complète, les horaires et les bons cadeaux directement sur le site : ledkle.com. Pensez à réserver votre table au : 03 28 66 14 44.



HAUT DE GAMME & ÉCO-RESPONSABLE

MH RECEPTIONS

VILLA BLANCHE

Nous partons à Tétéghem-Coudekerque-Village pour découvrir la Villa Blanche - MH Réceptions, un traiteur et organisateur au top de la démarche RSE. Nous avons rencontré Vinciana et Martin, co-gérant avec son père Jean-Marc, de cette institution familiale qui existe depuis 1989 ! Tout d'abord créée en tant que restaurant à Brouckerque, la Villa Blanche s'est développée au fil du temps pour devenir la pointure de l'évènementiel sur le territoire depuis 2013.

Au fil de leur développement, le chef d'entreprise s'est fait accompagner par la CMA Hauts-de-France à la Turbine pour être au point sur les nouvelles normes d'hygiène et recruter leurs futurs apprentis. L'ADEME, agence de transition écologique, a également accompagné cette structure avec les dispositifs "TPE & PME gagnantes sur tous les coûts" et "Tremplin pour la transition écologique des PME".

*Savoir-faire
Convivialité
Responsabilité*

+ D'INFOS SUR LE
SITE INTERNET



mh-receptions.com



La Villa Blanche comprend des salons de réception pour les entreprises et pour les particuliers pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes assises et 750 personnes debout : une belle capacité pour des événements grandioses. Mariages, séminaires d'entreprises, congrès... MH réceptions, le service traiteur de la Villa Blanche, vous propose des offres clés en mains pour répondre à toutes vos envies et se déplace selon vos besoins et votre secteur (prioritairement dans la région Hauts-de-France).

Le but ? Servir vos convives et proposer un service et des produits de qualité favorisant les circuits courts et la consommation locale. Les cartes sont renouvelées à chaque saison pour suivre la saisonnalité des fruits et légumes et vous proposer des plats en accord avec les valeurs de la Villa Blanche. Vinciana et Martin ont à cœur de travailler au maximum avec les producteurs de notre belle région.



VILLA BLANCHE

3 Rte des 7 Planètes
59380 Tétèghem-Coudekerque-Village
03 28 29 18 89
Facebook : Villa Blanche



Bien au-delà d'une simple entreprise, Martin et Vinciana travaillent chaque jour à l'amélioration de leurs démarches et leurs pratiques en matière de développement durable. Depuis quelques années, le couple a mis en place des tables de tri et un compost pour la gestion des déchets ainsi qu'une fontaine à eau et des jardinières aromatiques pour la partie ressources.

Dernièrement, un investissement conséquent a été réalisé avec la pose de panneaux photovoltaïques sur le site de la Villa Blanche. Selon le retour sur investissement, une opération de la même ampleur est prévue en 2025 pour leur atelier de production à Brouckerque.



Pour le gaspillage alimentaire, la Villa Blanche collabore avec la Croix Rouge pour des dons alimentaires pour aider les personnes dans le besoin et éviter le gaspillage. L'entreprise a pour projet d'obtenir la certification internationale ISO20121 pour le début de l'année 2025. Pour obtenir cette certification, l'entreprise doit définir son Système de Management Responsable et le faire auditer par un organisme indépendant pour certifier qu'il répond aux exigences de la norme.

Vous l'avez compris, la Villa Blanche est un véritable exemple en termes de développement durable : des démarches essentielles pour préserver la planète et agir chacun à notre manière en faveur de l'écologie !

UNE RECOMMANDATION ?

Anoa PIERENS
Cheffe de Projet Transformation Numérique et
Promotion du Commerce

Tel : 03.28.24.54.33
Mail : anoa.pierens@tud.fr



DIRECTION GÉNÉRALE ADJOINTE ECONOMIE ET ATTRACTIVITÉ

Direction Entrepreneuriat, Commerce et Innovation
Service Commerce

