

GAZETTE COMMERCE

N°13 - PRINTEMPS 2026

TOURISME & COMMERCE DUNKEROUE, HISSE LES VOILES POUR LA SAISON





ENTREPRENEURIAT p. 16

- **RESTAURANT CACAHUÈTE** - Labellisé Artisan en'Or - Gravelines
- **PÂTISSERIE LEGROS** - Une mise aux normes PMR pour la boutique de Dunkerque
- **HIKI** - Le concept de sauna qui va rythmer votre été

VU SUR LES RÉSEAUX p. 24

- **OPTIQUE VUE DES DUNES** - Miser sur le digital pour se démarquer - Malo-les-Bains & Bray-Dunes
- **KASSENDRA BARBER - SALON 7/12** : "Mon centre-ville a un incroyable commerce", un tremplin pour lancer son activité !



ILS VIENNENT D'ARRIVER p. 03

- **MA-LAU TERMINUS** - Reprise d'un café par deux sœurs passionnées - Malo-les-Bains
- **GLOW & GRIT** - Une salle de sport destinée aux femmes - Armabouts-Cappel
- **TURENNE COIFFURE** - Reprise d'un salon de coiffure par Aline - Malo-les-Bains
- **DK PARK - VERTICAL ART** - Une nouvelle salle d'escalade très attendue par les passionnés de sports indoor - Petite-Synthe
- **MONVENT** - Concept unique à Dunkerque-Centre : Fromagerie - Epicerie fine - Charcuterie fine - Street food & brunch

SUJET DE LA RÉDAC' SAISON ESTIVALE p. 29

- **COMMERCE & TOURISME** : une alliance naturelle
- **GRAND SITE DE FRANCE - DUNES DE FLANDRE** : une reconnaissance nationale bien méritée
- **LA POINTE DES ALLIÉS** : le projet Marina qui va transformer le littoral dunkerquois
- **LA FERME NORD** : un patrimoine qui renaît
- **HOP HOP FOOD** : l'association qui donne du sens aux invendus
- **LES HALLES DES SŒURS BLANCHES** passent aux horaires d'été !

2026
Monvent.



01

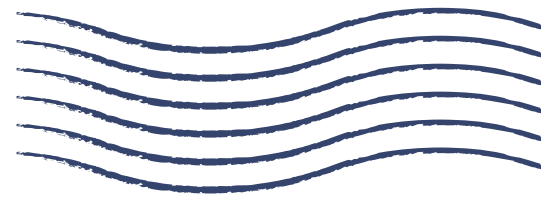
ILS VIENNENT D'ARRIVER

MA-LAU



TERMINUS

UNE NOUVELLE VIE POUR
UN CAFÉ EMBLÉMATIQUE



MA-LAU TERMINUS : UN COMMERCE ANCRÉ DANS LA VIE DE QUARTIER

Au 643 boulevard de la République François-Mitterrand, une adresse bien connue des habitants retrouve un nouveau souffle. Le tabac presse café Ma-Lau Terminus a récemment été repris par deux sœurs, Marion Février et Lauryne Varet, bien décidées à insuffler une nouvelle dynamique à ce commerce de proximité historique.

Derrière ce projet, un duo complémentaire et engagé. Marion Février, après avoir co-dirigé une entreprise de bâtiment pendant cinq ans, s'est ensuite orientée vers le salariat, d'abord dans le recrutement en agence d'intérim, puis chez Axa en tant que conseillère en épargne et prévoyance. Mais l'envie d'entreprendre ne l'a jamais quittée. « J'avais très envie d'avoir un café », confie-t-elle. Une ambition qu'elle décide de concrétiser... en embarquant sa sœur dans l'aventure.

Lauryne Varet, de son côté, connaît bien le secteur. Elle débute très jeune, à seulement 16 ans, en travaillant sur la plage, avant de poursuivre ses études à Arras. En parallèle, elle reste fidèle au milieu du service, puis enrichit son parcours en librairie. Une diversité d'expériences qui fait aujourd'hui sa force.

Le choix de Ma-Lau Terminus s'est imposé naturellement. « Il y avait déjà une bonne clientèle », souligne Marion. Un atout précieux pour ce commerce ancré dans la vie de quartier, qui accueille également de nombreux touristes en période estivale.

Plus qu'un simple café, l'établissement propose une large palette de services : presse, tabac, point relais colis, impressions, photocopies, piles... À noter : il s'agit de l'un des rares tabacs du secteur à proposer encore des timbres, répondant ainsi à une forte demande locale.





À quelques pas du café...



Côté convivialité, Ma-Lau Terminus mise aussi sur les loisirs et l'animation : jeux de la Française des Jeux, loto, billard, fléchettes ou encore flipper. Et ce n'est qu'un début. Les deux sœurs prévoient de développer progressivement des événements : diffusion de matchs de football, soirées karaoké... De quoi renforcer encore davantage l'attractivité du lieu.

Le nom « Ma-Lau » est un clin d'œil évident à leur duo : une contraction de leurs prénoms, symbole de ce projet familial. Installé dans l'un des premiers cafés construits dans le secteur, l'établissement a fait l'objet d'une rénovation soignée. « Nous avons refait toutes les peintures, rénové le bar pour retrouver son aspect d'origine et modernisé les luminaires », détaillent-elles.

Pour mener à bien cette reprise, Marion et Lauryne ont pu compter sur un accompagnement structurant à la Turbine : un prêt d'honneur d'Initiative Flandre et un appui de la CCI Hauts-de-France pour la réalisation du business plan afin d'entreprendre dans les meilleures conditions. « Pour un projet de reprise d'entreprise comme celui-ci, il était important pour nous de se faire accompagner », explique Marion.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 20h, le samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h à 14h (fermeture le jeudi), Ma-Lau Terminus s'impose déjà comme un lieu de vie incontournable, entre tradition et renouveau. Une belle illustration du dynamisme du commerce local !



-  643 boulevard de la République
59240 Dunkerque
-  03 28 69 15 66
-  @malauterminus
-  Ma-Lau Terminus






GLOW & GRIT

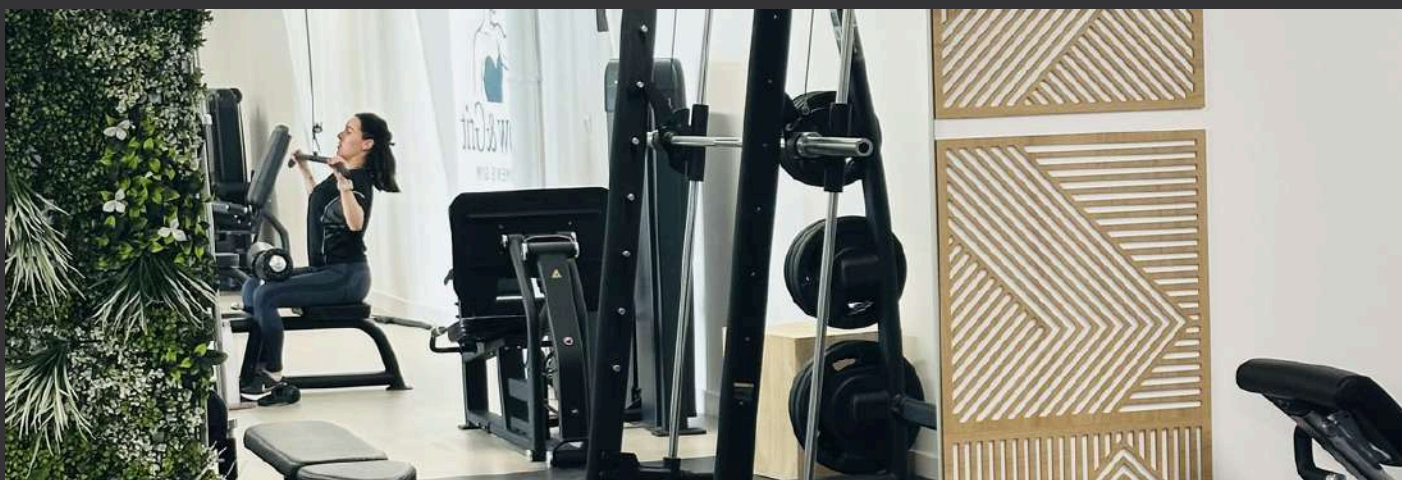
Une salle de sport
100 % féminine
qui bouscule les codes
à Armboots-Cappel.

4 RUE DES CYGNES, 59380 ARMBOUTS-CAPPEL

 @glow_and_grit_gym

 Glow & Grit Women's Gym





À Armouats-Cappel, une nouvelle adresse fait parler d'elle dans l'univers du bien-être et du sport. Pensée par et pour les femmes, Glow & Grit incarne bien plus qu'une simple salle de sport : un lieu de confiance, d'accompagnement et de dépassement de soi. À l'origine du projet, Jessica, 34 ans, une entrepreneure passionnée au parcours inspirant.

Une reconversion guidée par la passion

Ancienne éducatrice, Jessica entame sa reconversion professionnelle en 2020. Portée par sa passion pour la musculation, découverte en 2016, elle se forme en ligne puis poursuit avec une formation spécialisée jusqu'à obtenir sa carte d'éducateur sportif début 2024. Entre-temps, elle s'illustre également sur scène, avec plusieurs compétitions de bodybuilding dès 2018. Après une pause liée à sa maternité, elle revient en force avec une saison marquante fin 2024, et poursuit aujourd'hui sa préparation en catégorie bikini, avec en ligne de mire des compétitions à Colmar et les championnats de France. Avant d'ouvrir sa salle, Jessica exerçait en indépendante, notamment chez Hyper Fitness et Gigafit Dunkerque. Une expérience qui lui a permis de construire une clientèle fidèle, majoritairement féminine.

Un concept pensé pour libérer les femmes

C'est justement au contact de ses clientes que l'idée de Glow & Grit a émergé. « Beaucoup de femmes n'osent pas aller sur le plateau de musculation, ne savent pas par où commencer ou se sentent jugées. J'avais envie de créer un lieu où elles se sentent légitimes, à l'aise et surtout accompagnées », explique Jessica. Ici, pas de compromis : les adhérentes ont accès à l'ensemble des équipements, dans un environnement bienveillant et sans pression. Un positionnement encore rare sur le territoire.

Ouverte depuis le 1er décembre, la salle propose à la fois un accès aux machines de musculation et des cours collectifs en petits groupes de 6 à 8 personnes, y compris le dimanche. Plusieurs formules sont disponibles via le site internet : accès libre à la salle, cours collectifs ou une offre combinée pour une prise en charge complète. Le nom même du lieu reflète son ADN : Glow pour la lumière, l'épanouissement, et Grit pour la force mentale, la persévérance.

L'écosystème local de la Turbine soutient Glow & Grit. En effet, Jessica a pu bénéficier d'un accompagnement structurant dans la concrétisation de son projet. Elle a été suivie par la CCI Hauts-de-France pour la construction de son business plan et a obtenu un prêt d'honneur via Initiative Flandre. Une initiative inspirante, qui démontre une fois encore que l'entrepreneuriat local peut donner naissance à des projets à fort impact... au service du bien-être et de la confiance en soi.



BRIT ALLI S CO



TURENNE COIFFURE

UNE NOUVELLE ADRESSE ENGAGÉE
ET CHALEUREUSE À MALO-LES-BAINS

À Dunkerque, dans le quartier prisé de Malo-les-Bains, une nouvelle dynamique souffle au 63 avenue Faidherbe. Depuis septembre 2025, Turenne Coiffure a pris la relève de l'ancien salon Jean Louis David. À sa tête : Aline Pons, une professionnelle passionnée qui concrétise aujourd'hui son projet entrepreneurial.

Une coiffeuse expérimentée qui franchit le cap

À 47 ans, Aline Pons n'en est pas à ses débuts. Formée à la coiffure, elle a exercé dans plusieurs salons, notamment dans les salons Nadia Duflo, enrichissant son savoir-faire au fil des années. Installée à Dunkerque et maman d'un fils de 21 ans, elle décide en 2025 de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale. « J'avais envie de m'installer depuis longtemps. Aujourd'hui, mon fils est grand, j'ai plus de liberté pour me consacrer pleinement à mon projet », confie-t-elle.

Initialement, une reprise de salon à Ghyvelde s'était dessinée, sans aboutir. Mais, c'est finalement à Malo-les-Bains qu'Aline trouve l'opportunité idéale. « J'adore Dunkerque et Malo. Je voulais un salon de ville, et quand j'ai découvert cet emplacement, j'ai eu un vrai coup de cœur », explique-t-elle. Elle reprend alors le fonds de commerce et donne naissance à Turenne Coiffure, un salon à son image : accueillant, naturel et humain.

Une approche tournée vers le naturel et le bien-être

Chez Turenne Coiffure, l'expérience client repose sur l'écoute et la personnalisation. Aline propose des prestations pour femmes, hommes et enfants, avec une attention particulière portée au diagnostic. Ici, le temps est un allié : chaque client bénéficie d'un échange approfondi pour adapter au mieux les soins et les techniques. Autre particularité : le choix de produits respectueux. La gérante privilégie des colorations sans ammoniaque et travaille avec des marques engagées comme Davines (jusqu'à 97 % d'origine naturelle) ou Sweo, orientée vers des formulations naturelles. Une démarche écoresponsable qui va plus loin avec le recyclage des cheveux via Capillum, permettant de valoriser ces déchets dans une logique durable.





Au-delà de la technique, Aline souhaite faire de son salon un véritable lieu de vie. « Je veux un espace cocooning, chaleureux, où les clients se sentent bien. Le lien social est essentiel pour moi », souligne-t-elle. Une philosophie qui se traduit dans l'accueil, l'écoute et l'ambiance du salon, loin des prestations standardisées.

Un projet accompagné de A à Z

Pour concrétiser son projet, Aline Pons a su s'entourer des bons partenaires. Elle a notamment été accompagnée par La Turbine Dunkerque. « Je connaissais La Turbine, et je voulais être accompagnée pour structurer mon projet », explique-t-elle. Elle a ainsi travaillé son business plan avec BGE Flandre Création : prévisionnel, estimation des charges, structuration financière... Un appui précieux également dans les relations avec les banques. Son projet a été renforcé par un prêt d'honneur via Initiative Flandre ainsi que par un dispositif de garantie bancaire avec Nord Actif. Un accompagnement global qui a permis à l'entrepreneure de sécuriser son lancement et d'aborder cette nouvelle étape avec sérénité.

📍 63 av. Faïdherbe
59240 Dunkerque

☎ 03 28 59 15 27

📷 @turenne_coiffure

📌 Turenne Coiffure

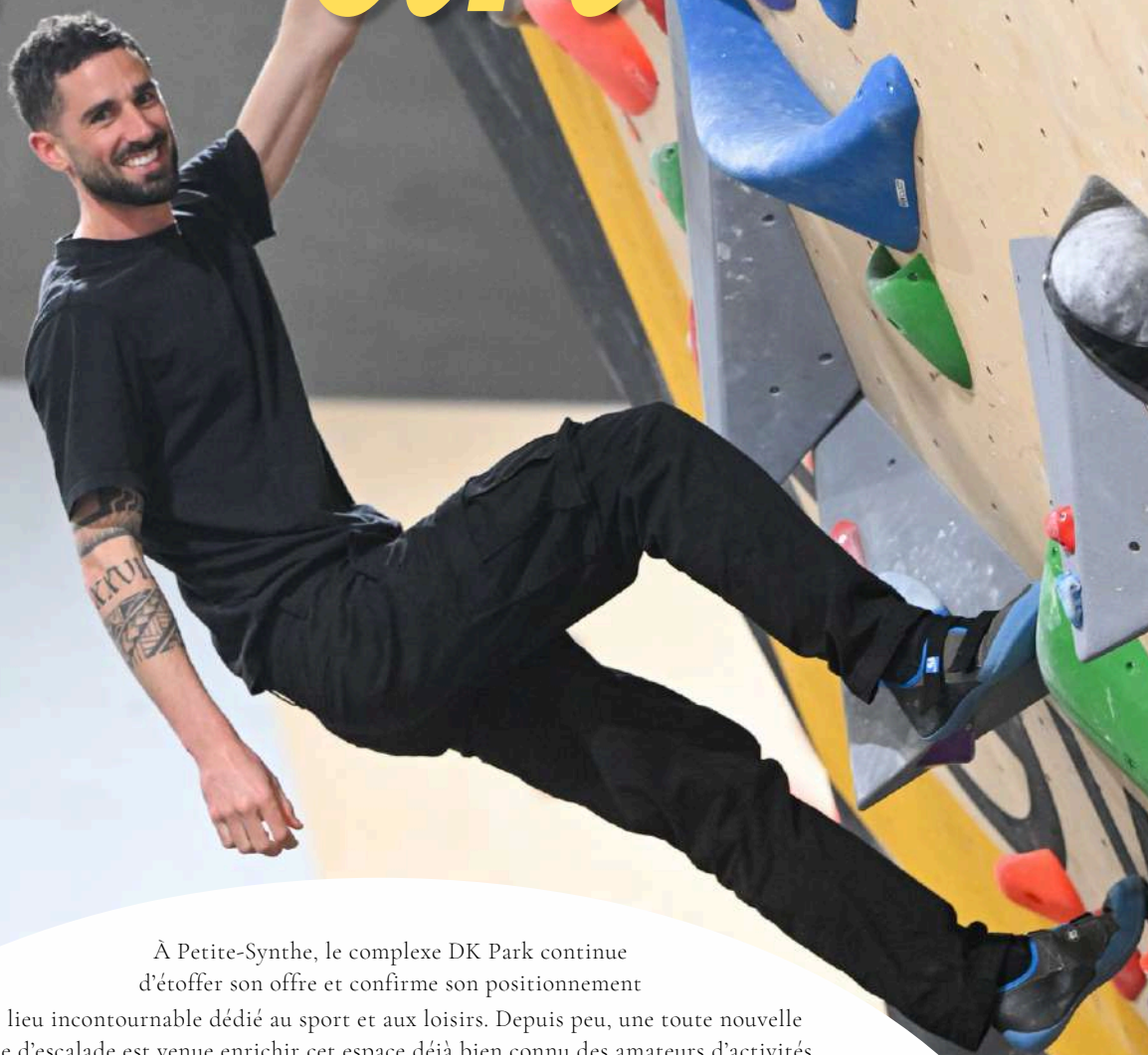
Turenne Coiffure mise sur les réseaux sociaux pour se faire connaître, notamment via Facebook et Instagram. La prise de rendez-vous est également facilitée grâce à la plateforme Planity. Une belle reconversion entrepreneuriale, portée par des valeurs fortes : proximité, naturalité et accompagnement. Avec Turenne Coiffure, Aline redonne vie à une adresse emblématique tout en insufflant une nouvelle vision de la coiffure.



Vertical

Salle d'escalade by DK PARK

art



À Petite-Synthe, le complexe DK Park continue d'élargir son offre et confirme son positionnement

de lieu incontournable dédié au sport et aux loisirs. Depuis peu, une toute nouvelle salle d'escalade est venue enrichir cet espace déjà bien connu des amateurs d'activités indoor. Une ouverture qui illustre à la fois une ambition sportive et une véritable dynamique entrepreneuriale. Pensée pour accueillir tous les publics, la salle d'escalade – développée avec la franchise Vertical Art – se veut résolument accessible. Débutants, enfants, grimpeurs occasionnels ou confirmés peuvent s'y retrouver autour d'un même objectif : progresser tout en prenant du plaisir.

Aux commandes des parcours, Martin, ouvrier de la salle, joue un rôle clé. Son métier ? Imaginer, concevoir et renouveler les blocs pour proposer en permanence de nouveaux défis. « On travaille par secteur, à deux, pour créer régulièrement de nouveaux parcours d'escalade. L'idée, c'est qu'il y ait toujours un petit défi à relever, quel que soit le niveau », explique-t-il. Avec une attention particulière portée aux débutants et aux plus jeunes, des parcours faciles et évolutifs ont été intégrés dès l'ouverture. L'escalade y devient un sport ludique, accessible et créatif, où chacun peut évoluer à son rythme. Pour enrichir l'expérience, une application dédiée – We Climb – permet aux utilisateurs de visualiser les parcours, suivre leur progression, commenter les blocs et même partager leurs réussites. Un outil moderne qui renforce l'aspect communautaire de la discipline.



Un complexe multisports en plein essor

L'ouverture de cette salle s'inscrit dans une dynamique globale de développement de DK Park. Le complexe propose déjà une large palette d'activités : trampoline, foot en salle (five), padel, escape games... Une diversité qui attire aussi bien les particuliers que les entreprises.

« Nous avons une organisation avec un référent par pôle, chacun spécialisé dans son domaine. Cela permet de garantir une vraie qualité d'expérience sur chaque activité », précise Nathan, responsable du complexe.

Ancien gardien de but à l'USL Dunkerque dans sa jeunesse, Nathan a suivi un parcours solide dans le domaine du sport et du commerce, notamment avec une expérience de près de 10 ans chez Decathlon. Aujourd'hui, il met cette expertise au service de DK Park, avec une volonté claire : faire du lieu un véritable espace de vie et de partage.

Ancré dans l'entrepreneuriat local

Au-delà de l'offre sportive, DK Park s'inscrit pleinement dans l'écosystème économique du territoire. Le complexe est adhérent au Club des Entrepreneurs Flandre-Dunkerque, animé par BGE Flandre Création et Initiative Flandre. Deux fois par mois, le complexe reçoit les "Matins Business", des rencontres dédiées aux entrepreneurs locaux. Une initiative qui confirme le rôle de DK Park comme acteur engagé dans le développement économique du territoire.



Plus qu'un simple complexe sportif, DK Park s'impose aujourd'hui comme un lieu hybride, mêlant sport, convivialité et réseau professionnel. Avec cette nouvelle salle d'escalade, le site confirme sa capacité à innover et à se renouveler, tout en restant fidèle à son ambition : proposer une expérience complète, accessible à tous, au cœur du territoire dunkerquois.



1 av. Jean-Monnet
59640 Dunkerque

03 61 44 81 21

@va_climbing_dunkerque

Vertical'Art Dunkerque



MONVENT

LA NOUVELLE ADRESSE GOURMANDE QUI FAIT FONDRE DUNKERQUE

Au 37 rue de Bourgogne à Dunkerque, une nouvelle adresse attire déjà les amateurs de bonnes choses. Entre crèmerie, fromagerie, charcuterie et petite table conviviale, Monvent s'impose comme un lieu hybride où l'on vient autant pour acheter de bons produits que pour partager un moment gourmand. Derrière ce projet, un duo passionné : Antoine et Fanny Montardier, un couple uni par l'amour de la cuisine et des produits de caractère.

Un couple passionné aux parcours complémentaires

Antoine Montardier est chef de cuisine et amoureux du fromage. Son parcours l'a mené dans plusieurs maisons étoilées Michelin, où il a perfectionné son savoir-faire. Une expérience riche qui lui a permis d'affiner sa vision de la cuisine et du produit. À ses côtés, Fanny Montardier, véritable passionnée de cuisine, apporte une dimension chaleureuse et généreuse au projet. Elle rejoint l'aventure Monvent avec une conviction simple : « J'aime recevoir et donner le sourire aux gens à travers la cuisine. » Le nom Monvent est la contraction de deux noms de famille : Montardier et Duvent. Un clin d'œil à leurs origines et à l'esprit familial qui anime le lieu.



@monventdunkerque

Réseau
Initiative
FLANDRE

Chambre
Métiers
Artisanat
TRAITE DE FRANCE





« J'aime recevoir et donner le sourire aux gens à travers la cuisine. »

L'envie d'entreprendre et de créer

Après des années dans la restauration, le couple ressent le besoin de voler de ses propres ailes. « Nous voulions être nos propres patrons et créer nos recettes », confient-ils. Le choix de Dunkerque s'est imposé naturellement. La ville est pour eux une ville de cœur où l'on se sent bien. C'est donc proche du cœur de ville qu'ils ont décidé de concrétiser leur projet : un lieu qui leur ressemble, à la fois authentique, gourmand et convivial.

Monvent : une identité qui leur ressemble

Dans cette boutique chaleureuse, les clients découvrent une large sélection de fromages et de charcuteries, soigneusement choisis. Le couple privilégie les producteurs locaux et les produits sourcés majoritairement en France, avec une attention particulière portée à la qualité.

Côté restauration, l'offre évolue au fil de la semaine : croques-monsieur gourmands, brunchs le week-end et plats traiteur maison à emporter. Une nouvelle formule devrait également ravir les habitués : un menu du marché à 16 euros, comprenant plat, dessert, boisson / café, pour un déjeuner simple, accessible et fait maison.

Avant l'ouverture, d'importants travaux ont été nécessaires pour transformer le local. Le couple souhaitait créer un espace à leur image, mêlant leurs deux univers. Pour apporter une touche artistique, ils ont fait appel au street artist parisien Le D, qui a réalisé une fresque murale dans le restaurant. Résultat : un lieu de vie chaleureux, où l'on peut aussi bien prendre un café le matin, bruncher entre amis ou repartir le soir avec un bon fromage.



37 rue de Bourgogne, 59140 Dunkerque

Un projet soutenu et accompagné

Pour concrétiser leur projet entrepreneurial, Antoine et Fanny ont pu bénéficier d'un accompagnement à la Turbine. La CMA Hauts-de-France les a notamment conseillés dans leurs démarches, notamment auprès des banques. Ils ont également été soutenus par Initiative Flandre avec un prêt d'honneur. Pour eux, l'accompagnement est essentiel : « Quand on lance un projet, il est important d'être entouré, que ce soit par des structures d'accompagnement, mais aussi par sa famille et ses amis. »

L'aventure ne fait que commencer pour ce nouveau lieu gourmand dunkerquois. Une chose est sûre : avec des produits de qualité, une cuisine maison et un esprit convivial, Monvent pourrait bien devenir une nouvelle adresse incontournable pour les amateurs de fromage et de cuisine généreuse à Dunkerque.





02

ENTREPRENEURIAT



Cacahuète

UNE CUISINE SINCÈRE ET DE SAISON QUI FAIT REVIVRE UNE ADRESSE À GRAVELINES

À Gravelines, au 26 rue de Dunkerque, une table attire de plus en plus les amateurs de cuisine authentique et raffinée. Derrière Cacahuète, un nom qui intrigue et amuse, se cache un projet de cœur porté par le chef Charles Gombert.

Une histoire de famille... et d'humour

Pourquoi "Cacahuète" ? L'explication donne le ton de l'établissement : chaleureux et accessible. « Les clients nous demandaient souvent des cacahuètes à l'apéritif, c'est devenu une blague... et puis c'est aussi le surnom que mon père donne à ma fille », confie Charles avec sourire. Un clin d'œil familial qui reflète parfaitement l'esprit du lieu : convivial, sincère et sans prétention.

Un parcours d'excellence

Formé à l'Institut Vatel à Paris, Charles fait ses armes dans des établissements prestigieux, notamment à l'Hôtel de Crillon, où il travaille pendant plusieurs années. Désireux d'aller encore plus loin, il intègre ensuite l'ESCF Paris pour parfaire sa technique. Son parcours le mène en Bretagne, puis à Lille, au sein du restaurant L'Huitrière.

C'est finalement dans le Dunkerquois qu'il choisit de s'ancrer durablement. Avec son épouse, il développe pendant 14 ans le restaurant Le Vent d'Ange à Dunkerque, avant de se lancer dans une nouvelle aventure à Gravelines.

Faire revivre une adresse locale

Il y a deux ans, le couple reprend un établissement bien connu des habitants, anciennement nommé "Le Turbot". Leur ambition : redonner vie à ce lieu en le repensant entièrement. « Nous avons tout refait de A à Z », explique le chef.



CUISINE DE SAISON, INSPIRÉE ET LOCALE

Un projet ambitieux, porté par l'envie de proposer une cuisine de qualité dans un cadre renouvelé, tout en restant fidèle à l'identité locale. Originaire du territoire, Charles revendique un attachement fort à Gravelines et à son art de vivre.

Comment définir sa cuisine ? Trois mots reviennent naturellement : saison, marché, tradition. Chez Cacahuète, tout est fait maison, avec une attention particulière portée à la fraîcheur et à l'origine des produits. Le chef travaille en étroite collaboration avec des producteurs locaux :

- Les fruits et légumes proviennent de Littoral Primeurs
- Les viandes sont issues de l'abattoir de Lomme
- Le poisson arrive directement de Grand-Fort-Philippe

Une démarche qui garantit qualité, traçabilité et confiance entre le restaurateur et ses clients. « J'aime aussi laisser une part de surprise au client », ajoute Charles, fidèle à une cuisine inspirée par le marché et les arrivages du jour.


Une offre accessible et qualitative


Le midi, le restaurant propose des formules attractives, à partir de 21 euros (mise en bouche, plat et dessert), avec des menus évolutifs jusqu'à 38 euros. « Je souhaite que ma cuisine soit accessible », affirme le chef, convaincu qu'exigence et générosité peuvent aller de pair. Au-delà de l'assiette, Cacahuète accorde une importance particulière à l'accueil et au service. « Le soin apporté aux clients est essentiel », souligne Charles. Une philosophie qui contribue à fidéliser une clientèle locale et à attirer de nouveaux visiteurs.

Un accompagnement et des perspectives

Dans le développement de son activité, le restaurateur a bénéficié de l'accompagnement de la Chambre de Métiers et de l'Artisan Hauts-de-France à la Turbine, notamment sur les aspects communication et d'accompagnement à l'obtention du label Artisan en'Or, gage d'excellence et de savoir-faire artisanal.

Le restaurant est ouvert de mardi au dimanche, avec un service le soir les vendredis et samedis. Pour suivre son actualité, Cacahuète est présent sur Facebook. Une adresse à découvrir, où passion, produits locaux et sens de l'accueil se conjuguent pour offrir une expérience culinaire authentique au cœur du littoral.

 26 rue de Dunkerque
59820 Gravelines

 03 59 67 65 09

 Cacahuète
Restaurant



Pâtisserie, boulangerie, chocolaterie *legros*



Au cœur de Dunkerque,
au 9 rue Jean-Bart,
Pâtisserie Legros fait partie de
ces adresses qui traversent les
générations. Boulangerie,
pâtisserie, chocolaterie et
glacier, cette maison
emblématique incarne un
savoir-faire artisanal transmis
depuis près d'un siècle.
Aujourd'hui, une nouvelle page
s'écrit avec Camille Hilmoine,
qui reprend progressivement
le flambeau familial.

since
1934

passion
"Franbesca"



📍 9 rue Jean-Bart,
59140 Dunkerque

☎ 03 28 66 50 23

📷 @patisserie.legros

📘 Pâtisserie Legros

une institution dunkerquoise entre tradition familiale et transmission

Une histoire qui remonte à 1934

Fondée en 1934, la Pâtisserie Legros s'est imposée comme une véritable institution locale. À la tête de l'entreprise, la famille Hilmoine a su développer et faire perdurer cette maison, tout en diversifiant ses activités. Outre la boutique dunkerquoise, la famille est également présente à Bergues avec une seconde pâtisserie-chocolaterie Legros ainsi qu'une boulangerie, Aux Moissons. Avec près de 90 ans d'histoire, Pâtisserie Legros bénéficie d'une clientèle fidèle, souvent familiale.

Une nouvelle génération à la tête de l'entreprise

Camille Hilmoine a grandi dans cet univers. Aujourd'hui, elle joue un rôle central dans la gestion des établissements. « Je suis née dedans », confie-t-elle simplement. Responsable des équipes de vente à Dunkerque et Bergues, elle gère au quotidien les recrutements, les commandes fournisseurs et les stocks.



Des créations emblématiques et gourmandes

La renommée de la maison repose aussi sur ses spécialités, devenues incontournables pour les habitués. Parmi elles :

- Le Frambesca, une génoise légère accompagnée de chantilly et d'une compotée de framboises
- Le Rocher Legros, une mousse pralinée avec un cœur praliné noisette
- La Feuillantine, deuxième gâteau le plus vendu
- Le Beffroi de Biloute, une création gourmande au praliné amande et spéculoos, enrobée de chocolat au lait et décorée d'un beffroi de Bergues

Des recettes qui mêlent tradition et gourmandise, tout en restant fidèles à l'identité artisanale de la maison.

Moderniser sans dénaturer

Si l'entreprise repose sur un héritage fort, elle sait aussi évoluer avec son temps. Camille Hilmoine a notamment été accompagnée par La Turbine Dunkerque, en lien avec la CCI Hauts-de-France, pour engager un parcours de mise aux normes PMR (personnes à mobilité réduite) dans la boutique de Dunkerque. Un accompagnement précieux pour adapter l'établissement aux enjeux d'accessibilité, tout en préservant son identité.

Entre tradition et transmission, la Pâtisserie Legros continue d'écrire son histoire à Dunkerque. L'héritage artisanal se perpétue, en s'adaptant aux attentes d'aujourd'hui sans jamais perdre son âme.

HIKI : LE SAUNA DE PLAGES QUI INVITE À REVENIR À SOI

C'est une petite cabane posée sur la digue de Malo-les-Bains, face à la mer du Nord. Juste le bois, le feu, la vapeur et l'horizon. HIKI, c'est le nouveau concept de sauna de plage imaginé par Margaux Sappen. Et il ouvre ses portes le 18 avril.

Tout commence par un détour inattendu. Margaux Sappen sort de l'EFAP avec un bagage solide en communication. Elle évolue dans ce milieu depuis plusieurs années, mais quelque chose lui manque. « Il me manquait de prendre soin des gens », confie-t-elle. Alors elle se forme aux techniques de bien-être — massage thaï, méthode Renata, drainage lymphatique — et devient professeure de yoga à Wimereux. Une reconversion guidée par une conviction profonde : celle que les méthodes douces, naturelles et ancestrales ont encore beaucoup à nous apprendre.

LA RÉVÉLATION DANOISE

L'étincelle, elle est venue du froid. Un séjour au Danemark, 3 degrés dehors, et Margaux qui plonge dans la mer glacée avec ses amies après un passage au sauna. « On s'amusait à faire sauna et bain de mer très froid », se souvient-elle en souriant. De retour en France, elle creuse le sujet et découvre la culture des saunas communautaires scandinaves, ces petites cabanes de plage, dans la nature, loin de tout cadre de spa. Un concept simple, accessible, profondément humain. Elle sait alors ce qu'elle veut créer.




HIKI : BIEN PLUS QU'UN SAUNA

HIKI — prononcer « Hi-ki » — n'est pas un spa. Margaux tient à le préciser. Ici, pas de soins esthétiques ni de prestations hôtelières. HIKI, c'est une expérience articulée autour de quatre piliers fondamentaux. Le premier, c'est la chaleur. Le sauna fonctionne au feu de bois, dans la plus pure tradition finlandaise. À l'intérieur, une immense fenêtre offre une vue imprenable sur la plage. On y pratique le *löyly*, ce mot finlandais qui désigne l'action de verser de l'eau sur les pierres chaudes pour libérer une vapeur intense qui vient choquer le corps et reconnecter aux sensations.

Le deuxième, c'est le froid. Posé face à la mer, HIKI est pensé pour pratiquer la contrastothérapie : on alterne chaleur et bain froid, jusqu'à trois cycles si possible. « Le but, c'est de revenir à soi », explique Margaux. Le corps se réveille, l'esprit se libère.

Le troisième, c'est la nature. Être dans un espace le plus naturel possible n'est pas un détail chez HIKI, c'est une philosophie. La digue de Malo-les-Bains offre ce cadre rare : le sable, le ciel, la mer du Nord à portée de regard. Un espace qui apporte le calme et la reconnexion.

Le quatrième, et peut-être le plus touchant, c'est le lien social. HIKI se veut un lieu de vie, un endroit où l'on prend soin de soi sans se prendre au sérieux, entouré de gens qu'on aime. Et pour aller encore plus loin dans cette idée, des séances combinées sont déjà en préparation — yoga & sauna — pour montrer que prendre soin de soi peut être simple, joyeux et collectif.

 Digue Nicolas II, 59240 Dunkerque
& réservation sur le site : hikisauna.fr

 @hikisauna.fr



Hiki
S A U N A



Un projet bien accompagné : Margaux a bénéficié de l'accompagnement de la Turbine et de la CCI Littoral Hauts-de-France, qui l'ont épaulée sur la partie du prévisionnel. « Ils ont été super réactifs et de très bons conseils », témoigne-t-elle. Hiki est également soutenu par Initiative Flandre avec un prêt d'honneur, un coup de pouce précieux pour lancer ce projet dans les meilleures conditions.





03

VU SUR LES RÉSEAUX

OPTIQUE


VUE DES DUNES





Une boutique d'optique
indépendante qui voit loin,
entre Malo et Bray-Dunes.

2 ADRESSES SUR LE TERRITOIRE

121 AVENUE DU LARGE - 59240 DUNKERQUE
790 BOULEVARD GEORGES POMPIDOU - 59123 BRAY-DUNES

 03 28 24 32 07

 @optiquevuedesdunes

 Opticien Vue des Dunes



A Malo Terminus comme à Bray-Dunes, Vue des Dunes s'impose comme une adresse de référence pour allier style, conseil et proximité. À la tête des deux boutiques d'optique, Julie Baillie-Sevin, 38 ans, incarne un parcours fidèle et passionné, dédié à son métier.

Son histoire avec l'enseigne ne date pas d'hier. « J'ai toujours travaillé ici », confie-t-elle. Après trois années d'alternance, elle poursuit l'aventure pendant dix ans en tant que salariée, avant de reprendre la boutique de Malo Terminus il y a presque 7 ans. Une suite logique pour celle qui connaît parfaitement sa clientèle et son territoire.

Portée par cette première réussite, Julie Baillie-Sevin décide d'aller plus loin en ouvrant, il y a trois ans, un second point de vente à Bray-Dunes, au 790 boulevard Georges-Pompidou. Un choix stratégique qui lui permet notamment de capter une clientèle belge, tout en renforçant son ancrage local. Particularité de cette seconde boutique : la présence d'un espace dédié à l'audio, venant compléter l'offre optique.

Indépendante, Julie revendique une liberté essentielle dans son métier : celle de choisir ses collections. « Le gros avantage, c'est de pouvoir sélectionner mes montures », explique-t-elle. Résultat : une offre variée, allant de l'entrée de gamme aux créateurs, avec un renouvellement régulier pour proposer sans cesse de nouveaux modèles. Une approche qui permet à chaque client de trouver une paire qui lui ressemble vraiment.

Côté tendances, certaines lignes se démarquent particulièrement. Les formes aviateur en acétate font leur grand retour, tout comme les modèles plus discrets, aux formes ovales, inspirés des grandes maisons. Une sélection pointue, pensée pour conjuguer style et singularité.

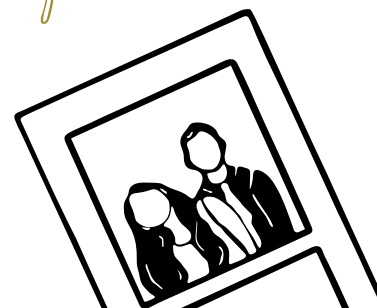
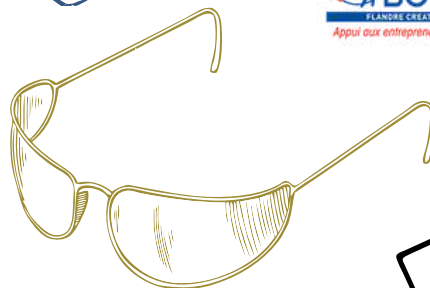
Si une partie de la clientèle vient de Belgique, notamment à Bray-Dunes, Vue des Dunes reste avant tout une boutique d'optique de proximité, fidèle à une clientèle locale attachée à la qualité du conseil et à la relation humaine.

Pour accompagner son développement, Julie Billie-Sevin a pu bénéficier du soutien de BGE Flandre Création à la Turbine, avec un accompagnement personnalisé sur la gestion de ses deux magasins et la participation à des ateliers : « J'avais besoin de faire le point après quelques années d'ouverture. Être accompagnée permet d'avoir un regard extérieur sur notre activité. »

Très active sur les réseaux sociaux, la gérante mise aussi sur le digital pour valoriser ses produits et son univers. Stories quotidiennes, réels dynamiques... Une stratégie qui porte ses fruits, avec une dernière vidéo ayant atteint les 40 000 vues.

Cette année, l'enseigne célèbre un cap important : ses 20 ans. Une longévité qui témoigne de la solidité du commerce et de sa capacité à évoluer avec son temps. À cette occasion, des offres spéciales sont en préparation.

Entre indépendance, sens du détail et proximité, Vue des Dunes confirme qu'une boutique d'optique peut être bien plus qu'un simple point de vente : un véritable lieu de conseil, de style... et de fidélité.



Kassandra Bouadi

B A R B E R



K A S S

de "Mon Centre-Ville a un Incroyable Commerce" à
barber confirmée au salon 7/12



@kassb_arber



À seulement 21 ans, Kassandra Bouadi trace déjà un parcours inspirant dans un univers encore largement masculin. Lauréate du Prix du public lors de l'édition 2025 de Mon Centre-Ville a un Incroyable Commerce, organisée à La Turbine Dunkerque, la jeune entrepreneure a depuis concrétisé son projet en lançant officiellement son activité de barber en novembre 2025. Nous sommes allés à sa rencontre au sein du Salon 7/12, un lieu atypique et bouillonnant situé à deux pas du port de Dunkerque.

Une vocation affirmée

Kassandra découvre le métier très jeune. Dès 15 ans, elle se forme en alternance, décroche un CAP coiffure, puis poursuit avec un brevet professionnel et une spécialisation barber au Cefral. Très vite, une évidence s'impose : ce qu'elle aime, c'est l'univers du barbering. « J'avais envie de casser les codes. C'est rare de voir des femmes barber », explique-t-elle. Après une première expérience en salon mixte, elle choisit de se spécialiser dans un domaine qui correspond davantage à son tempérament. « J'aime la rapidité, le côté dynamique du barber », précise-t-elle.

and Joint Bookrunner

Un tremplin décisif avec MCVAIC

Sa participation à Mon Centre-Ville a un Incroyable Commerce marque un tournant. Pendant deux jours, elle confronte son projet à des professionnels de l'entrepreneuriat, affine son positionnement et structure son activité. « Ça m'a vraiment confirmé que je voulais me lancer. J'ai aussi acquis des bases solides sur le business plan », confie-t-elle. Son énergie et son projet séduisent le public, qui lui décerne le Prix du public, accompagné notamment d'une campagne de visibilité sur Leboncoin.

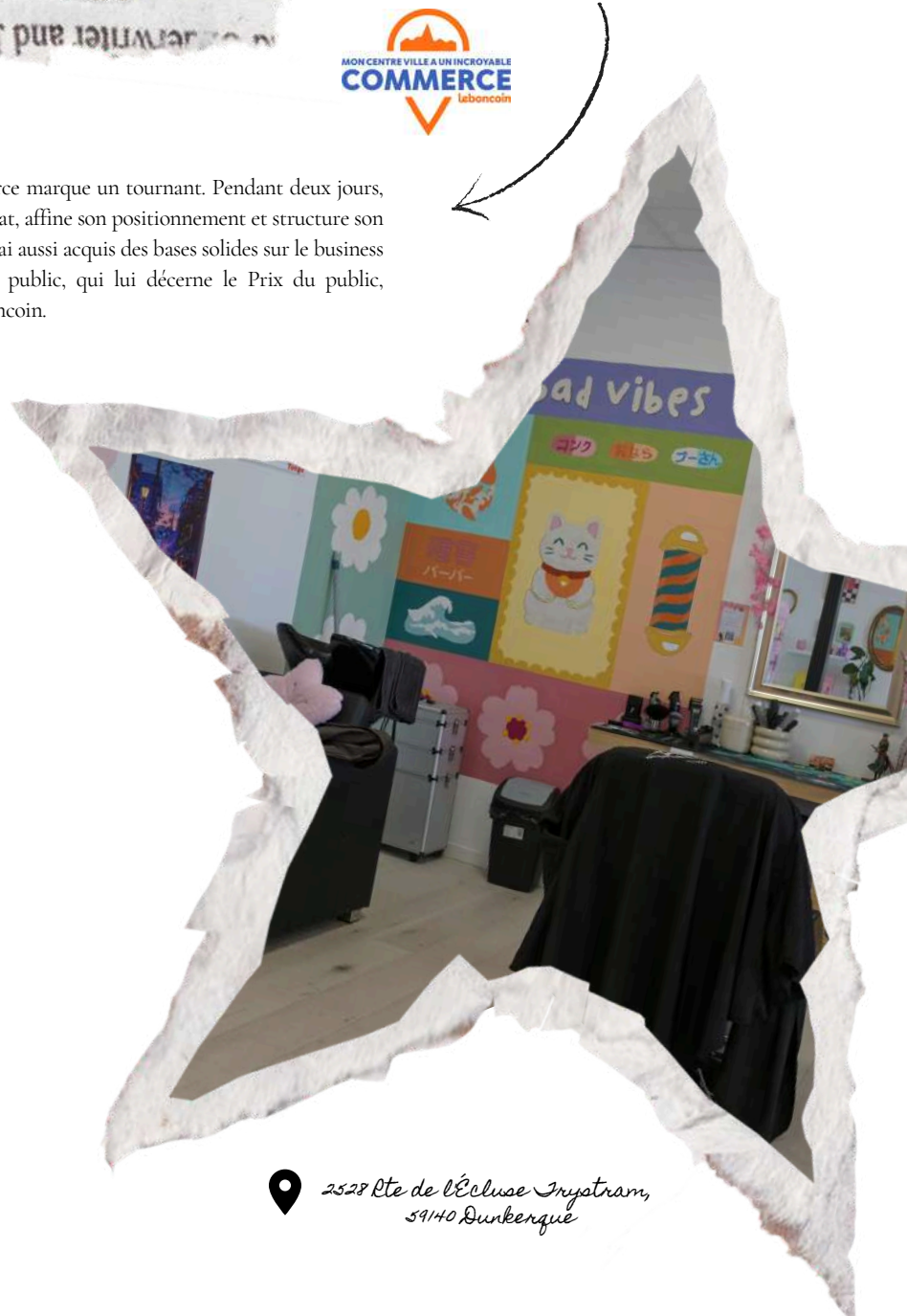
Un lancement réussi au salon 7/12

Quelques mois plus tard, Kassandra passe à l'action et lance son activité au Salon 7/12. Ce lieu multi-activités réunit plusieurs entrepreneurs autour de prestations variées : barber, ongles, tatouage, massage... Un concept qui correspond parfaitement à ses aspirations. « Je voulais commencer avec d'autres entrepreneures, dans un lieu vivant. Et puis ça permet aussi de casser les codes ici », souligne-t-elle. Un choix stratégique qui lui permet de bénéficier d'une dynamique collective tout en développant sa propre clientèle.

Une offre complète et accessible

Aujourd'hui, Kassandra propose une large gamme de prestations : coupe simple, coupe + barbe, coupe & bouc, permanente, mèches, tresses, coupe enfant et même des prestations pour femmes, sur demande. Active sur Instagram via son compte @kassb_barber, elle attire une clientèle variée, curieuse de découvrir son univers et son savoir-faire.

Le parcours de Kassandra Bouadi illustre parfaitement la dynamique entrepreneuriale portée par le territoire dunkerquois. Grâce à des dispositifs comme Mon Centre-Ville a un Incroyable Commerce et l'accompagnement de La Turbine, de jeunes talents peuvent tester, structurer et concrétiser leurs projets. Une trajectoire prometteuse, qui témoigne de l'audace et de la détermination d'une jeune entrepreneure bien décidée à s'imposer... et à faire évoluer les codes de son métier.



📍 2528 Rte de l'Écluse Inystram,
59140 Dunkerque



04

SUJET DE LA RÉDAC'

Commerce & Tourisme



Commerce et Tourisme

Chaque année, avec le retour des beaux jours, le territoire change de visage. Les rues s'animent, les terrasses se remplissent, les vitrines se parent de leurs plus belles couleurs. Pour les commerçants du territoire, la saison estivale représente bien plus qu'un pic d'activité : c'est un rendez-vous stratégique, une opportunité de rencontres et de fidélisation, parfois le moteur de toute une année.

Le tourisme est un levier puissant pour le commerce local. Et 2025 l'a prouvé de façon éclatante. Dunkerque a vécu une année exceptionnelle sur le plan événementiel, avec une succession de rendez-vous qui ont mis la ville sous les projecteurs nationaux et internationaux.

En juin, La Bonne Aventure a de nouveau amarré sur la mythique digue de Malo-les-Bains pour trois jours de festival gratuit, mêlant concerts, arts de la plage, déambulations sonores et club électro. Depuis 2017, la marée de festivaliers ne fait qu'augmenter, fidèles au rendez-vous annuel organisé par la Communauté urbaine de Dunkerque.

En juillet, c'est la Grande Boucle qui a fait escale sur notre littoral. La 3^e étape du Tour de France 2025 a relié Valenciennes à Dunkerque le 7 juillet, offrant une vitrine mondiale à la cité corsaire. Dunkerque a été mise en valeur dans 190 pays, sur une centaine de chaînes de télévision, une exposition médiatique inestimable pour le territoire et ses commerçants.

Et pour couronner le tout, Les Voiles de Légende ont fait escale à Dunkerque du 10 au 13 juillet 2025, avec plus de 600 000 visiteurs venus célébrer ce grand festival maritime gratuit autour des plus beaux voiliers du monde.

Trois événements majeurs, trois afflux de visiteurs, trois opportunités en or pour la fréquentation des commerces du territoire.

Grand Site de France Dunes de Flandre

Une reconnaissance nationale bien méritée.


C'est une fierté pour tout le territoire. Le 22 août 2025, la ministre de la Transition écologique Agnès Pannier-Runacher a officiellement signé l'attribution du label Grand Site de France aux Dunes de Flandre pour une durée de 8 ans. Une reconnaissance nationale qui couronne plus de dix ans d'efforts collectifs et place notre littoral sous les projecteurs de toute la France.

Un label, une ambition

Initiée à la fin des années 1970, la politique des Grands Sites de France répond à un enjeu clair : préserver des sites naturels d'exception face aux effets d'une fréquentation touristique croissante. Dégradations, banalisation des paysages, inconfort pour les habitants et les visiteurs... Le label « Grand Site de France », attribué par le ministère de la Transition écologique, distingue les territoires engagés dans une démarche d'excellence : protection des milieux naturels, maîtrise de la fréquentation, valorisation du patrimoine culturel et paysager.

explore





Protégé depuis les années 1970, ce territoire est engagé depuis 2012 dans un projet Grand Site porté par la Communauté urbaine de Dunkerque. Une démarche de longue haleine, construite patiemment, collectivement, avec les communes, les acteurs locaux et les habitants.

Un territoire d'exception

Situées entre Dunkerque et la frontière belge, les Dunes de Flandre s'étendent sur 15 kilomètres de littoral et couvrent environ 3 000 hectares répartis sur 5 communes. Un territoire d'une richesse rare, qui mêle dunes, polders cultivés, estrans et zones humides. Sa biodiversité y est remarquable — phoques veaux-marins, tritons crêtés, goélands argentés — et son patrimoine historique, profondément lié aux deux guerres mondiales avec les épaves de l'opération Dynamo et les blockhaus immergés, en fait un lieu de mémoire unique.

En octobre 2025, les Dunes de Flandre ont accueilli les rencontres annuelles du Réseau des Grands Sites de France, réunissant les membres du réseau national autour du thème du patrimoine bâti vivant. Malo-les-Bains, la Dune Dewulf, la Ferme Nord, la Dune du Perroquet, la Dune fossile transfrontalière... Autant de lieux visités et célébrés lors de ces journées riches en échanges.

Et pour les commerçants du territoire ?

Cette labellisation, c'est un signal fort envoyé aux visiteurs de toute la France et d'Europe : les Dunes de Flandre méritent le détour, le séjour, la découverte. Pour les commerçants du littoral, c'est une opportunité de s'inscrire dans cette dynamique d'attractivité, de valoriser leur ancrage local et d'accueillir une clientèle touristique de plus en plus nombreuse.



EN CHANTIER

La Pointe des Alliés

Le projet Marina qui va transformer le littoral dunkerquois

C'est l'un des projets les plus ambitieux du territoire. Entre le port de plaisance du Grand Large et le canal exutoire, un vaste chantier de transformation se prépare, porté par la Communauté urbaine de Dunkerque. Son nom : la Pointe des Alliés. Son ambition : faire de ce coin de littoral un lieu de vie, d'escale et d'animation, à la croisée de la station balnéaire et du monde de la plaisance.

Un port de plaisance doublé en capacité

La CUD a souhaité reconfigurer le port de plaisance du Grand Large avec un ambitieux projet qui permettra de doubler le nombre d'anneaux, de 220 aujourd'hui à plus de 460. Un bond en avant considérable, qui fera de Dunkerque un lieu d'escale incontournable de la Côte d'Opale.

Au programme également : une zone technique aux normes environnementales, une darse à élévateur permettant la sortie ou la mise à l'eau des bateaux quels que soient les horaires de marée, de nouvelles bornes connectées, une aire de carénage optimisée et une station de carburant. Les plaisanciers des bassins intérieurs bénéficieront en outre d'un accès direct à la mer. Bref, un port de nouvelle génération, pensé pour répondre aux exigences d'une clientèle nautique toujours plus nombreuse.

Les premiers travaux commenceront en octobre 2026, avec le démontage de l'ensemble des pontons, puis le dragage du bassin, pour une mise en service du port entièrement rénové au printemps 2028.





Un quai plein sud, vivant et commercial

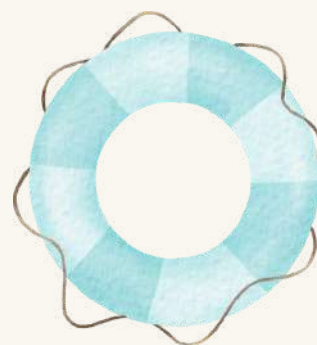
C'est peut-être la dimension la plus enthousiasmante pour les commerçants du territoire. Le bord à quai profitera de son exposition sud pour faire le plein d'animations et de loisirs, avec des cafés, bars à thèmes, restaurants, boutiques et services qui profiteront aux touristes, aux plaisanciers, mais aussi aux nombreux habitants du quartier.

Côté Est, un bâtiment sera construit en proue du site, intégrant un hôtel et un restaurant de prestige. Un signal fort, qui témoigne de la volonté de monter en gamme et d'attirer une clientèle touristique exigeante sur le littoral dunkerquois.

Un nouveau quartier de vie

Le projet ne s'arrête pas là. Côté canal, 450 logements en accession à la propriété seront construits entre les bastions 32 et 28, ces deux éléments du patrimoine historique dunkerquois liés à l'opération Dynamo. Ils seront reliés par une longue butte paysagère et des promenades piétonnes, avec 50 % des aménagements dédiés au végétal, minimisant les concentrations de chaleur et limitant l'imperméabilisation des sols.

Un nouveau quartier, une nouvelle vie, une nouvelle clientèle pour les commerçants alentour. La Pointe des Alliés, c'est bien plus qu'un port, c'est un morceau de Dunkerque qui se réinvente.



VISUELS
SPAD-S₃D-TANDEM+

ÇA DÉMARRE La Ferme Nord de Zuydcoote

Un patrimoine qui renaît

Elle dormait depuis des décennies, nichée au cœur des dunes. La Ferme Nord de Zuydcoote, témoin silencieux d'un siècle d'histoire, s'apprête enfin à écrire un nouveau chapitre. La première pierre des travaux a été posée le vendredi 12 décembre 2025, marquant le coup d'envoi d'un projet attendu de longue date par tout le territoire.

Un site chargé d'histoire

Imaginée au début du 20^e siècle par Georges Vancauwenbergh, maire de Saint-Pol-sur-Mer et président du Département, la Ferme Nord était une ferme industrielle particulièrement moderne pour l'époque, dont la mission était de couvrir les besoins alimentaires du sanatorium de Zuydcoote, l'actuel hôpital maritime. Positionnée au cœur du littoral dunkerquois sur un terrain de 1,7 hectare, elle compte plus de 4 300 m² de bâtiments — écuries, étables, porcheries, laiterie, magasins à grains — à l'architecture flamande remarquable. Ils sont une dizaine, tous reconnus pour leur architecture flamande remarquable.

Laissée quasiment à l'abandon depuis les années 1990, la Ferme Nord a pourtant traversé l'Histoire : accueil d'un état-major britannique pendant la Première Guerre mondiale et infirmerie principale de la Marine et hôpital de fortune pendant l'opération Dynamo lors de la Seconde Guerre mondiale, puis pôle d'animation de la Base de Loisirs du Littoral Nord de 1975 jusqu'en 1985. Autant de mémoires que le projet entend préserver et valoriser.

En décembre 2025, les travaux de réhabilitation ont démarré pour deux ans avec les premières interventions sur les bâtiments : curage, désamiantage, réfection des toitures et des façades.

La future Maison du Grand Site des Dunes de Flandre

À terme, la Ferme Nord deviendra bien plus qu'un bâtiment rénové. La première phase consistera à y créer la Maison du Grand Site, un lieu d'accueil et d'informations pour le grand public, avec une halte vélorando pour les cyclotouristes et randonneurs et un espace d'interprétation sur les paysages, la faune, la flore des Dunes de Flandre, mais aussi de l'histoire maritime de l'opération Dynamo à travers la découverte des épaves.

La seconde phase du projet visera à développer de l'activité privée autour de la restauration, l'hébergement et/ou du commerce durable et local. Une belle perspective pour l'économie locale et les commerçants du secteur.



HopHopFood : une solidarité *concrète*



for more
scan-it !



contre le *gaspillage*
alimentaire



À l'heure où la précarité touche des publics de plus en plus larges et où la lutte contre le gaspillage devient une priorité, certaines initiatives font le lien entre ces deux enjeux majeurs. C'est le cas de HopHopFood, une association d'intérêt général que nous fait découvrir Sibylle, sa co-fondatrice.

Une association née d'un engagement commun

Créée il y a une dizaine d'années par trois amis sensibles aux problématiques sociales, l'association s'est construite autour d'une conviction forte : agir concrètement contre la précarité tout en valorisant les invendus. « Nous avons déjà collaboré sur des sujets liés à la solidarité, qui nous touchaient tous les trois. L'idée de HopHopFood est née de cette envie d'agir utilement », explique Sibylle, aujourd'hui en charge du développement de l'association dans plusieurs régions, dont les Hauts-de-France.

Lutter contre le gaspillage, aider les plus fragiles

Le principe de HopHopFood est simple, mais redoutablement efficace : récupérer des invendus alimentaires pour les redistribuer gratuitement à des personnes en situation de précarité. HopHopFood se distingue par son modèle 100 % solidaire. Ici, aucun paiement n'est demandé aux bénéficiaires. « Nous nous adressons à un public très large : étudiants, personnes âgées, travailleurs précaires... Toute personne dans le besoin peut s'inscrire », précise Sibylle.

Grâce à l'application, les commerces partenaires peuvent publier en temps réel leurs produits disponibles : fruits et légumes, produits frais ou transformés. De leur côté, les bénéficiaires doivent s'inscrire et faire valider leur situation par l'association, garantissant ainsi que l'aide parvienne aux personnes qui en ont réellement besoin. Deux canaux sont alors possibles pour accéder aux dons, toujours dans une logique de dignité et de simplicité.

À Dunkerque, un réseau de partenaires engagés

Sur le territoire dunkerquois, plusieurs établissements ont déjà rejoint la démarche. Parmi eux : l'hôtel Mercure Dunkerque-Centre Gare, l'ibis Dunkerque-Centre, la boucherie Vanbaelinghem, le Carrefour City Poincaré ou encore Casa della Pasta. L'association souhaite élargir encore son réseau. « Tous les types de commerces peuvent participer », insiste Sibylle. Fleuristes, coiffeurs, esthéticiennes, salles de spectacles ou encore professionnels du bien-être : chacun peut proposer ses invendus ou services dans une logique solidaire.

Une ambition claire : allier solidarité et bon sens

En facilitant la mise en relation entre commerçants et bénéficiaires, l'association crée une chaîne vertueuse, locale et humaine. Les commerçants comme les bénéficiaires peuvent s'inscrire directement via l'application ou sur le site officiel : www.hophopfood.org. Un modèle inspirant, qui rappelle que l'innovation sociale peut naître de gestes simples... et avoir un impact considérable sur nos territoires.

Ceci est une note
spéciale bonne action.

Et si, vous aussi, vous
valorisiez
solidairement vos
produits et vos
services ?

CONTACTEZ SIBYLLE
PAR MAIL
SIBYLLE.HOPHOPFOOD@POSTEO.COM

ÇA BOUGE AUX HALLES DES SŒURS BLANCHES

Cr François-Bart, 59140 DUNKERQUE



VOUS AVEZ DÉJÀ
TESTÉ LES HALLES ?
DONNEZ VOTRE
AVIS SUR GOOGLE !

NOUVEAUX HORAIRES

Lundi.	FERMÉ
Mardi.	8h - 19h
Mercredi.	8h - 19h
Jeudi.	8h - 19h
Vendredi.	8h - 22h
Samedi.	8h - 22h
Dimanche.	9h - 15h

Bonne nouvelle pour les amateurs d'ambiance et de bons produits ! Les Halles des Sœurs Blanches prolongent désormais leurs horaires les vendredis et samedis jusqu'à 22h, l'endroit idéal pour un afterwork ou un apéro entre amis dans une atmosphère unique. Les dimanches des Halles, eux, continuent ponctuellement : pour ne rater aucune date, pensez à suivre les Halles des Sœurs Blanches sur Instagram et Facebook.

Du côté des stands, une petite nouveauté : L'AlimenTerre, le stand bio proposant produits secs, frais et épicerie fine, pose ses valises en face de la boucherie Talleux. Une nouvelle adresse, le même engagement pour le bien manger ! Prochainement, un nouveau stand arrive pour les amateurs de café et de matcha. Restez connectés !



UNE RECOMMANDATION ?

Anoa PIERENS
Cheffe de Projet Transformation Numérique et Promotion
du Commerce
Communauté Urbaine de Dunkerque

Tél. 03 28 24 54 33
Mail : anoa.pierens@cu.dunkerque.fr

DIRECTION GÉNÉRALE ADJOINTE ÉCONOMIE ET ATTRACTIVITÉ

Direction entrepreneuriat, commerce et innovation
Service commerce



Directeur de publication : Patrice Vergriete
Direction entrepreneuriat, commerce et innovation : Julie Blanckaert
Service commerce : Marie Bourgeois
Publication, rédaction et coordination : Anoa Pierens
Conception graphique et mise en page : Anoa Pierens
Photographies : Pierre Volot, Jonathan Delahaye, Anoa Pierens
Diffusion : Communauté urbaine de Dunkerque - La Turbine
Impression : Communauté urbaine de Dunkerque
Tirage : 200 exemplaires
Éditeur : CUD, Pertuis de la Marine - BP85530
59386 DUNKERQUE Cedex 1 - Tél. 03 28 62 70 00