

# LA GAZETTE COMMERCE

FEV. 2023

LIVE IN DUNKERQUE

**ACTUALITES  
COMMERCE**

---

**FOCUS  
ENTREPRENARIAT**

---

**PROMOTION  
DIGITALE**

---



Crédit photo  
Communauté Urbaine de  
Dunkerque

# edito

LA GAZETTE COMMERCE



## UNE GAZETTE MIROIR DE LA NOUVELLE DYNAMIQUE DE NOTRE TERRITOIRE

Commerçants, artisans, responsables associatifs, élus locaux, vous êtes toutes et tous les acteurs de la nouvelle dynamique économique engagée sur notre territoire et les premiers ambassadeurs des dispositifs d'accompagnement mis en œuvre par la Communauté urbaine, les chambres consulaires et BGE Flandre Création.

Cette nouvelle Gazette est la vôtre et nous vous invitons à la partager très largement autour de vous.

Au sortir d'une année charnière pour le Dunkerquois, forts de nouvelles implantations industrielles, des 16 000 emplois que les experts nous annoncent dans les cinq à dix ans à venir et d'une nouvelle dynamique démographique attestée par l'INSEE, nous souhaitons que ce nouveau média digital soit le miroir de la création, de l'innovation, de l'attractivité commerciale portée par les entrepreneurs de notre territoire.

De Bourbourg à Zuydcoote, en passant par Coudekerque-Branche et la place Jean-Bart, cette première Gazette nous invite à voyager et à entreprendre, près de chez nous. Marketing digital, réseaux de franchise, conseils, formation : elle s'adresse aussi à celles et ceux qui souhaitent se lancer dans un nouveau projet ou un nouveau plan de développement.

Chers amis, notre territoire s'est remis en mouvement et ce retour au premier plan va profiter à tout le monde, dans l'ensemble des communes de notre agglomération. Je souhaite tout particulièrement associer nos commerçants et nos artisans locaux à cette dynamique. Leur esprit d'entreprise est communicatif ! Cette Gazette s'en fera l'écho tout au long de l'année.

**Patrice VERGRIETE**

**Maire de Dunkerque**

**Président de la Communauté Urbaine**

# sommaire

LA GAZETTE COMMERCE

## 01

### ILS VIENNENT D'ARRIVER

#### BOURBOURG

- Aux Saveurs de Bourbourg : Fromagerie, chocolaterie, épicerie fine

#### DUNKERQUE CENTRE-VILLE

- Le Birdy, Restaurant
- OGabi Restaurant et Salon de thé
- BioThé Divine, Salon de thé

## 03

### CATÉGORIE NUMÉRIQUE : VU SUR LES RÉSEAUX

#### DUNKERQUE

- Mon Cœur Balance : Un e-shop qui fonctionne & un click&collect au top

## 02

### ENTREPRENARIAT

#### DUNKERQUE

- Le Kookaburra Kombucha : un défilé de petites bulles aux notes acidulées

#### ZUYDCOOTE

- Le Kotje, lieu de convivialité aux multiples facettes

## 04

### LE SUJET DE LA RÉDAC

#### COUDEKERQUE-BRANCHE

- Citibike, une franchise de vélos à assistance électrique

# ils viennent d'arriver

LA GAZETTE COMMERCE

# 01



## AUX SAVEURS DE BOURBOURG

EPICERIE FINE  
FROMAGERIE  
CREMERIE  
SPIRITUEUX  
CHOCOLATERIE

Direction Bourbourg pour découvrir une nouvelle épicerie fine en plein cœur du village nommé « Aux Saveurs de Bourbourg ». Situé sur la place du Général de Gaulle, ce local commercial était fermé depuis une quinzaine d'années ! Mais voilà Caroline LIPPENS, venue tout droit de Belgique, pour redonner vie à ce lieu si cher à son cœur.

Travaillant autrefois dans une fromagerie et possédant, avec son mari, sa propre chocolaterie, créer ce concept où les saveurs se mêlent était une évidence. Après deux mois de travaux et un accompagnement par la CMA (Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France) à la Turbine de Dunkerque, Caroline se lance dans cette nouvelle aventure.

Nous rentrons dans un lieu où se côtoie une grande sélection de fromages, des rhums arrangés saveur fruits de la passion, des vins

et spiritueux choisis avec goût ou encore du chocolat sous toutes ses formes. De quoi faire plaisir et SE faire plaisir.

Depuis son ouverture le 3 décembre dernier, le succès des produits de fêtes fut fulgurant et le commerce prend vie au rythme des bourbourgoies. Appréciant ce village depuis toujours, Caroline a voulu retranscrire l'identité de Bourbourg en prenant pour thème « les géants » (que nous retrouvons sur le logo & au sein même de la boutique) et les couleurs caractéristiques jaune et bleu.





Concernant sa présence sur le digital, vous pouvez retrouver « Aux Saveurs de Bourbourg » sur Instagram et Facebook. Un site Internet est également en cours de réalisation. Caroline peut compter sur le soutien de sa conseillère numérique, Manon (CMA Hauts-de-France), pour la former sur les différents outils.

Aux Saveurs de Bourbourg ne s'arrête pas là. Vous organisez une soirée raclette ? Vous avez besoin d'une planche apéro pour régaler vos proches ? Caroline s'occupe de tout et prépare vos commandes avec soin. N'hésitez pas à réserver.

On lui souhaite une belle aventure et, promis, nous ne manquerons pas de venir déguster ses produits d'exception !

**J'ACCÈDE À L'AUTODIAGNOSTIC NUMÉRIQUE  
AUTODIAG-NUM.ARTISANAT.FR**

Autodiagnostic numérique sur  
[www.cma-hautsdefrance.fr](http://www.cma-hautsdefrance.fr)



Le réseau des CMA  
accompagne  
les artisans dans leur  
transition numérique



## Instagram

@AUXSAVEURSDEBOURBOURG

## facebook

AUX SAVEURS DE BOURBOURG



AUX-SAVEURS-DE-BOURBOURG.FR



11 PLACE DU GÉNÉRAL DE  
GAULLE  
59630 BOURBOURG





# Restaurant

**LE BIRDY :**

**EMBARQUEMENT  
IMMÉDIAT POUR LES  
TROPIQUES**

**SAVOURER &  
S'ÉVADER**

**W**elcome Le Birdy ! Nous partons pour l'Amazonie pour déguster le plat phare de la carte « Les larmes du Tigre » : une viande de bœuf tendre à souhait et marinée. À moins que vous ne préférerez les délicieuses pâtes à la crème de truffe ? On vous laisse choisir.

Reprenons du début. C'est l'histoire de deux commerçants tombant sous le charme de la place du Beffroi. Le salon de coiffure OLadies est le premier à voir le jour, puis Le Birdy et prochainement The Jungle Spa, un spa privatif aux allures exotiques (patience, nous vous en dirons un peu plus dans quelques semaines).

Passionnés de voyages, le thème du restaurant pour les deux chefs d'entreprises est une évidence : « Nous souhaitons faire voyager les gens et nous voulions retranscrire cela dans la décoration et dans l'ambiance chaleureuse du lieu ».

Le Birdy vient renforcer l'offre de restauration haut-de-gamme du centre-ville de Dunkerque. La qualité des produits est le véritable point d'ancrage de cette nouvelle adresse. Les entrées et les accompagnements sont faits maison, les pommes de terre proviennent d'un agriculteur, les viandes sont contrôlées et choisies avec soin et les pâtisseries sont réalisées par un chef pâtissier de renom.

La carte des entrées et des desserts sera renouvelée régulièrement pour s'adapter aux produits de saison et varier les plaisirs.

Depuis son ouverture, le restaurant bâton son plein avec un service complet presque tous les jours !

**« Nous sommes ravis de la fréquentation et de l'engouement pour notre restaurant. Il faut dire que les réseaux sociaux nous ont apporté une belle visibilité ! ».**

En effet, le compte Instagram compte déjà 800 abonnés et leur première vidéo TikTok comptabilise 28 500 vues.

Instagram

@LEBIRDYDK



& TIK TOK  
LE BIRDY DK



10 PLACE DU BEFFROI  
59240 DUNKERQUE

# Salon de thé



**BIOTHE DIVINE :**

**L'ART D'ÊTRE COMME  
À LA MAISON**

**COSY - LOCAL -  
ACCUEILLANT**

## **À LA RECHERCHE D'UNE CHOUETTE ADRESSE POUR VOUS RESTAURER LE MIDI ? BRUNCHER LE SAMEDI ? GOÛTER ENTRE AMIS ?**

Direction BioThé Divine, votre salon de thé situé au 22 Place Jean Bart à l'ambiance chaleureuse et cocooning. Ouvert depuis le 19 novembre dernier, c'est l'histoire de Christelle et Marine, une maman et sa fille, qui concrétisent leur projet et vous prépare avec amour cookies, cake au citron, tartines de saison, chocolat chaud avec du véritable chocolat fondu à la casserole...

Leur priorité ? Proposer des produits bio, faire appel à des producteurs locaux, vous proposer de nombreux thés à la dégustation (25 très précisément), travailler les produits de saison et vous faire sentir comme à la maison. En effet, le charme de ce lieu est immédiat car Christelle et Marine cuisinent devant vous, dans leur cuisine ouverte. C'est une manière conviviale de déguster son cappuccino enivré par les bonnes odeurs de tarte aux pommes émanant de la cuisine...

Pour les guider dans les démarches de création d'entreprise, BioThé Divine a bénéficié des conseils personnalisés de BGE Flandres Création (La Turbine Dunkerque). Souhaitant proposer des produits locaux et bio, un travail conséquent de rencontre avec les agriculteurs, producteurs et commerçants a été réalisé en amont de l'ouverture. De beaux moments de partage qu'elles n'oublieront pas...



**Instagram**

@BIOTHE DIVINE

**facebook**

BIOTHE DIVINE



22 PLACE JEAN BART  
59240 DUNKERQUE



C'est ainsi que l'on retrouve le café de la Torrefactory (Brûlerie artisanale située au 74 Rue du Président Wilson à Dunkerque).

Pour les fruits et légumes, BioThé Divine est livré par les Papillons Blancs (Association familiale qui accompagne les personnes en situation de handicap mental). Travaillant auparavant dans le social, il était essentiel de garder un lien avec leur nouveau projet.

### **LEUR AMBITION ? VOUS PERMETTRE DE RÉSERVER LE SALON POUR VOS ÉVÈNEMENTS**

Anniversaire, enterrement de vie de jeune fille, brunch d'entreprise, réunion de travail. N'hésitez pas à les contacter !



**OGABI :**

**DU BONHEUR DANS L'ASSIETTE**

**LIEU DE VIE & D'ENVIE**

## “ TU SAIS OÙ ON PEUT MANGER DES PLATS VÉGÉTARIENS GOURMANDS ET COPIEURS SUR DUNKERQUE ?

OUI, CHEZ OGABI, 10 PLACE ROGER SALENGRO ! ”

Alors on y va ! Je suis partie à la rencontre de Marion et Mike, les propriétaires de leur nouveau restaurant et salon de thé : oGabi ouvert depuis un mois maintenant. Auparavant restaurateurs dans la région lilloise, ils tombent sous le charme de notre belle mer du Nord et de sa ville chargée d'histoire : Dunkerque. C'est en août qu'ils sautent le pas et décident de changer de vie en s'installant sur la côte.

oGabi c'est une cuisine faite maison avec des produits frais, locaux et bio. La démarche éco-responsable de leur restaurant était une évidence. Dans l'assiette, vous retrouverez des saveurs d'Italie et des produits travaillés de manière originale. oGabi, c'est une manière de voir le monde qui se retranscrit dans l'assiette.

Pourquoi c'est un bonheur d'aller manger chez eux ? Car tout le monde s'y retrouve ! Nous pouvons y aller en famille ou entre amis, le menu convient et s'adapte à tous les régimes alimentaires : omnivore, vegan, végétarien, sans gluten. Mike nous explique « Lors de l'ouverture du restaurant, les clients ont adoré le plat vegan proposé ! Ils étaient intrigués par le mélange des saveurs ». Un pari gagné pour ce couple qui se démarque en proposant une cuisine originale et de qualité.



## Plats

### LA TRILOGIE VÉGÉ

- Papperdelle / ricotta bio / ail / huile de truffe blanche / crème au citron bio
- Risotto fumé au bois de cerisier, miso blanc, ail, champignon
- Minestrone (bouillon de légumes bio, parmesan bio et maltagliati)

### LINGUINE BIO ALLA PUTTANESCA

- Coulis de tomates bio, câpres de Pantelleria, anchois, olives taggiashe bio et persil plat

### MAFÉ DE LÉGUMES BIO ET RIZ BASMATI

- Pâte d'arachide, tomates bio, aromates

oGabi vous propose aussi un service salon de thé l'après-midi jusque 17h30 avec des desserts dressés à l'assiette accompagnés d'un délicieux thé. Vous prendrez bien un mille-feuilles sablé aux 4 chocolats Valrhona non ?

Comme dirait Alain Ducasse « C'est une histoire d'amour la cuisine, il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font ». Une belle citation qui décrit justement Mike et Marion : des personnes passionnées qui se feront un plaisir de vous accueillir !



# entreprenariat

LA GAZETTE COMMERCE

# 02



## KOOKABURRA KOMBUCHA :

**LE BONHEUR EN  
BOUTEILLE**

**PÉTILLANT - HEALTHY -  
ACIDULÉ**

*Elise Gens*

Connaissez-vous le Kookaburra Kombucha ?  
Votre futur nouveau cocktail aux petites  
bulles acidulées ? La future boisson star de  
vos soirées ?

Nous avons rencontré Elise, la magicienne  
du Kombucha qui nous raconte son histoire...  
Diplômée d'un Master en Droit des Affaires,  
cette juriste n'était pas vraiment prédestinée  
à l'entreprenariat et à la création de son  
entreprise de Kombucha.

C'est lors de son escapade en Australie,  
qu'elle découvre cette boisson inspirée d'un  
petit oiseau moqueur qu'elle adore  
immédiatement ! Idéale pour remplacer  
l'alcool et favorisant la digestion, elle fut  
séduite par son goût et ses bienfaits sur  
l'organisme. « Ce petit breuvage renforce  
même le système immunitaire et ralentit le  
vieillesse cellulaire ».

Pour l'épauler dans ce projet, Elise est suivie  
par BGE Flandres Création (La Turbine  
Dunkerque) depuis décembre 2021. Elle a pu  
bénéficier de « la couveuse d'entreprise »  
pour tester son produit avant le lancement  
officiel. « Ils m'ont beaucoup aidé au niveau  
de la comptabilité et répondent à toutes mes  
questions ».

Mais le Kombucha, c'est quoi exactement ?  
C'est une boisson fermentée à base de thé et  
de probiotiques. Il est pétillant, légèrement  
sucré et faible en calories. Elise apprend à  
apprivoiser la recette du Kombucha et  
travaillera la formulation durant 4 années : «  
Ma première recette était très acidulée, cela  
ressemblait davantage à une boisson detox !  
Je l'ai retravaillé pour obtenir quelque chose  
de plus subtil et pouvoir commercialiser mon  
produit à plus grande échelle dans différents  
points de vente à Dunkerque. »



Depuis mars 2022, le Kombucha séduit les Dunkerquois. Nous pouvons le retrouver au : It Coffee, Le Flore, Punchy, La Ferme 201, La cave de Pepe, épicerie Maison Jouve, Café Bellenaert, Le Grand Hôtel : Radisson Blu, OGabi, BioThé Divine.

La production, entièrement locale, se situe à la brasserie Les Enfants de Jean Bart à Téteghem. Tout est fait à la main : de l'embouteillage à l'étiquetage. La dernière production du 30 novembre comptabilise pas moins de 2 400 petites bouteilles : une belle réussite.

Elise accorde une place importante au digital pour le déploiement de sa marque. Elle est présente sur Instagram et Facebook et tend à se développer sur TikTok dans les prochains mois pour présenter des idées de cocktails en vidéo. Elle affirme : « Je pense que c'est indispensable aujourd'hui d'avoir les réseaux sociaux pour se faire connaître et c'est le moyen le plus efficace pour prospecter de nouveaux clients. Je suis présente également sur différents événements pour augmenter ma visibilité comme à la Halle au Sucre par exemple ! »

Envie de commander du Kookaburra Kombucha pour une soirée entre amis ? Pensez au Click&Collect : commandes via Instagram ou le formulaire de contact sur le site Internet.

Retrouvez très bientôt un Kombucha saveur gingembre pour ravir vos papilles !

## Instagram

@KOOKABURRA\_KOMBUCHA

## facebook

KOOKABURRA KOMBUCHA



[www.kookaburrakombucha.com/](http://www.kookaburrakombucha.com/)



- IT COFFEE
- LE FLORE
- PUNCHY
- LA BROCANTE DE CAMILLE
- BELLENAERT CAFE
- BIOTHE DIVINE
- LA CAVE DE PEPE
- MAISON JOUVE
- LA FERME 201
- RADISSON BLU, GRAND HOTEL



**LE KOTJE :**

**VOTRE REPÈRE À  
ZUYDCOOTE**

**ACCUEILLANT -  
PLURIEL - HAUT EN  
COULEUR**

Et si on allait faire une balade à vélo jusque Zuydcoote ? On pourrait bruncher au Kotje, laisser les enfants lire un livre dans l'espace bibliothèque et revenir avec un bouquet de fleurs séchées pour décorer notre salon ?

Le Kotje c'est un projet familial qui voit le jour en octobre dernier et apporte convivialité et dynamisme au centre du village et vient compléter les trois autres commerces présents à Zuydcoote : le restaurant La Grande Marée en front de mer, la boulangerie et le bar / tabac sur la place de la Gare.

Nous avons rencontré Jade et le chef cuisinier Valentin pour découvrir leur histoire... Le Kotje c'est un hommage à leur grand-mère, synonyme de garde-manger, petit abri ou encore atelier. Ce nom se prête parfaitement à ce nouveau lieu de vie pour les habitants et repère pour les touristes de passage. « Je veux que les gens se sentent comme à la maison ici et découvrent notre vision de la famille ».

Véritable tiers-lieu, vous retrouverez différents services : à la fois épicerie, restaurant, salon de thé, librairie, caviste et fleuriste ! Le choix ne manque pas au Kotje. Des ateliers sont aussi organisés : fresque du climat, café crochet, soirée jeux de société, atelier cuisine, etc... Retrouvez toutes les informations sur le compte Instagram et Facebook du Kotje.

Instagram

@LE\_KOTJE

facebook

KOTJE



169 RUE DU GÉNÉRAL DE  
GAULLE  
59123 ZUYDCOOTE



CONTACT@KOTJE.FR



03.28.64.19.52



Le Chef cuisinier Valentin vous propose des produits locaux et de saison pour ses recettes. La carte est renouvelée toutes les semaines. La particularité de sa cuisine ? Revisiter la cuisine de grand-mère et vous proposer des plats à la fois raffinés et gourmands tous les midis.

Vous retrouverez également des brunchs tous les dimanches de 10h30 à 16h ! Vous avez le choix entre 6 propositions salées et sucrées pour un tarif unique de 19 euros. Vous n'avez pas le temps de manger sur place ? Commandez votre plat traiteur et dégustez-le à la maison.

Jade et Valentin attendent avec impatience la haute saison pour vivre leur premier été au Kotje ! Vous êtes les bienvenus tous les jours de 9h à 19h (commerce fermé le mardi). Il est important de faire vivre nos commerces de proximité ♡

Vu sur les 

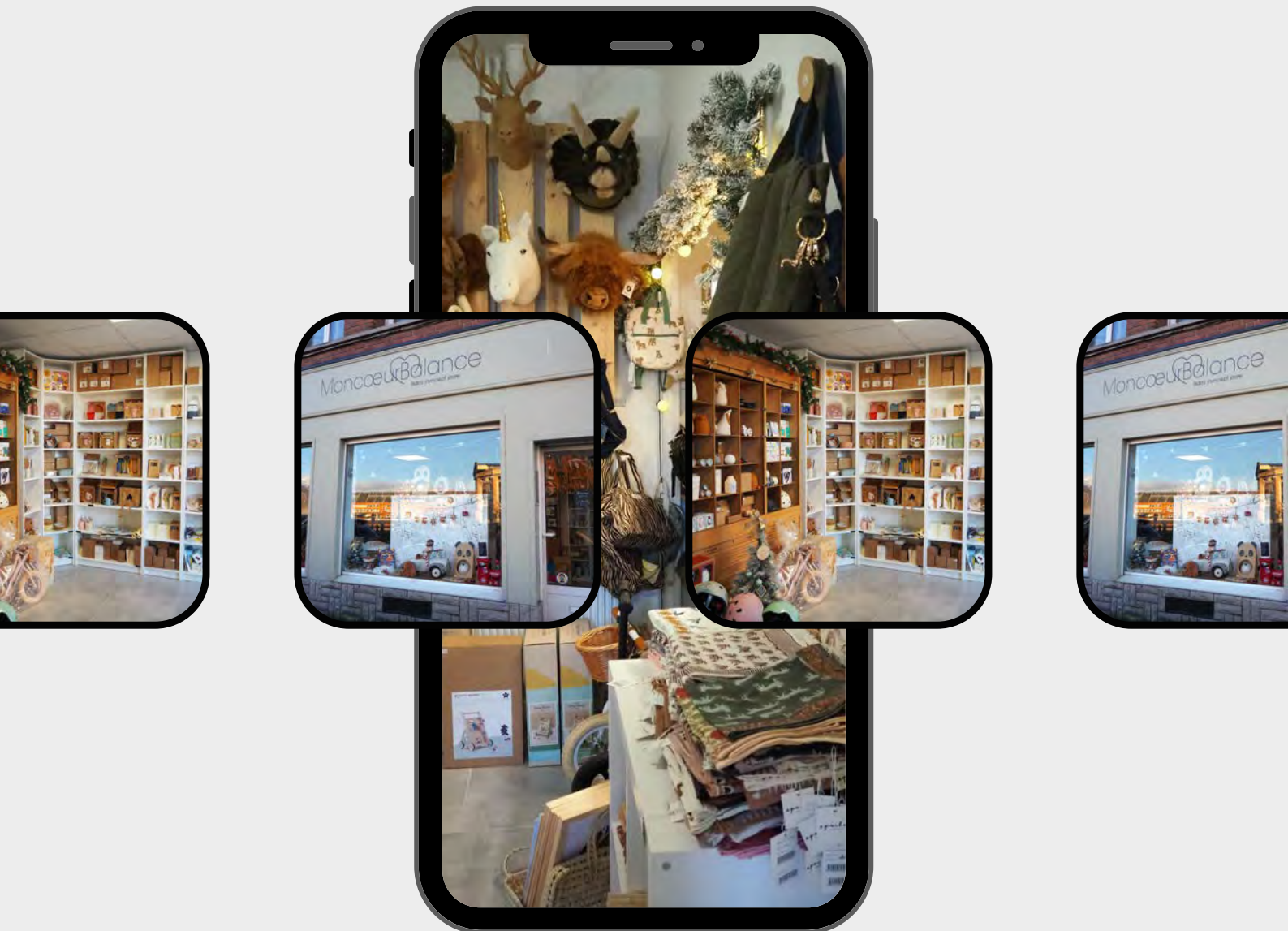
# RÉSEAUX

CATEGORIE  
NUMÉRIQUE

# 03



**MON CŒUR BALANCE,  
BABY CONCEPT STORE AU TOP DU DIGITAL !**



# RENCONTRE AVEC MARLÈNE TACCOEN, CRÉATRICE & GÉRANTE DE "MON CŒUR BALANCE"

## LE CV DE LA BOUTIQUE

### Comment la boutique a-t-elle vu le jour ?

"Mon Cœur Balance" a vu le jour suite à la naissance de mon fils. J'ai vite remarqué qu'il manquait, sur Dunkerque, des enseignes indépendantes proposant des articles de puériculture et des marques éco-responsables. Cela m'a donc motivé à ouvrir mon magasin.

### "J'AI ÉTÉ ACCOMPAGNÉE PAR BGE POUR LA CRÉATION DE MON ENTREPRISE!"



BGE Flandres Création (La Turbine, Dunkerque) a suivi mon projet et m'ont préparé à cette nouvelle vie dans l'entrepreneuriat. Leur accompagnement personnalisé a été très important pour ma création d'entreprise et l'élaboration du business plan de la boutique.

### Pourquoi ce nom « Mon Cœur Balance » ? A-t-il une signification ?

Nous l'avons trouvé instinctivement avec mon conjoint, un véritable coup de cœur. D'autant plus que le logo M ♥ B reprend les initiales de nos deux prénoms.

### Depuis quand la boutique est-elle ouverte ?

J'ai ouvert le magasin en septembre 2020 situé au 8 Quai des Hollandais à Dunkerque. C'était sans compter sur le Covid-19 qui est arrivé quelques mois plus tard... Heureusement, je possédais déjà une présence sur le digital : mes réseaux sociaux et le site Internet étaient déjà créés et alimentés. J'avais mis en place le Click & Collect également pour faciliter les achats de mes clients.

### Et dernièrement, le e-shop est arrivé, c'est bien ça ?

Oui tout à fait ! Cela fait une semaine que nous livrons partout en France avec Mondial Relay. Que ce soit le Click & Collect ou le site Internet, cela fonctionne très bien. J'ai des commandes tous les jours sans compter les achats en boutique. Cela demande du temps, c'est sûr, mais je suis ravie de ma présence sur le numérique qui me permet de continuer à développer mon magasin et gagner en visibilité.

### Que pouvons-nous retrouver sur votre site Internet ?

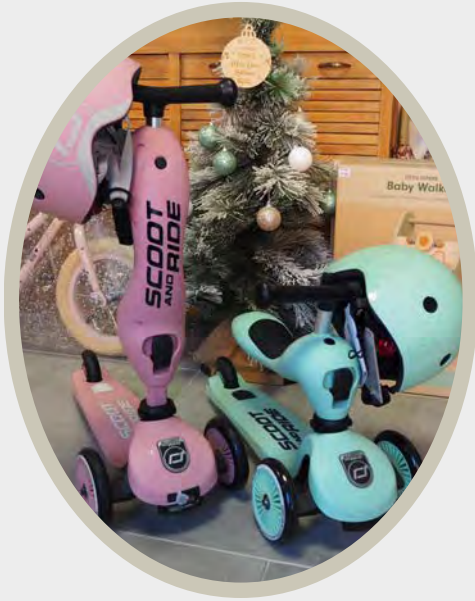
Sur le site, j'ai élaboré un catalogue digital qui fonctionne très bien en période de fêtes ! 90% des produits que je propose en magasin sont disponibles sur le site sauf les pièces uniques et les produits personnalisables par des petits créateurs.

### "LE CATALOGUE DIGITAL SUR LE SITE INTERNET FONCTIONNE TRÈS BIEN !"



### Êtes-vous dans une démarche éco-responsable pour le choix de vos marques et de vos produits ?

Oui, j'essaye au maximum de privilégier le « Made in France », les matériaux recyclés ou en bois pour le respect de l'environnement et de nos enfants. Par exemple, j'affectionne beaucoup la marque parisienne « Rive Droite » qui contribue à faire du durable le nouveau standard de la mode en utilisant des textiles recyclés ou upcyclés grâce à l'écoconception. J'aime faire découvrir à mes clients de nouveaux créateurs !



**SCOOT & RIDE**  
Trotinette 2 en 1  
119,90 €



**RIVE DROITE**  
Custine - Le sac banane  
60 - 75 € selon modèle



**MINIKANE**  
Poupée  
52,90 - 69,90 € selon modèle

Concernant votre présence sur les réseaux sociaux, quels sont les réseaux que vous utilisez pour promouvoir votre boutique ?

J'utilise principalement Instagram (2 097 abonnés) et Facebook (1 600 followers). Je pense que la présence de ma boutique sur les réseaux est essentielle en 2022.

Dans quelques mois, pourquoi pas développer encore plus le numérique avec TikTok et des partenariats avec des influenceurs locaux.

### BOOSTEZ VOTRE COMMUNICATION NUMÉRIQUE !

**ATELIER NUMÉRIQUE**  
BGE FLANDRE CREATION  
Les incontournables du digital

**VOUS ÊTES UN (FUTUR) ENTREPRENEUR ?  
BOOSTEZ VOTRE COMMUNICATION DIGITALE ET  
PARTICIPEZ À UN DE NOS ATELIERS DÉCOUVERTE :**

[bge-flandrecreation.fr](http://bge-flandrecreation.fr)

## Instagram

@MONCOEURBALANCEDK

## facebook

MON COEUR BALANCE



<https://moncoeurbalancedk.fr/>



8 QUAI DES HOLLANDAIS  
59140 DUNKERQUE

# le sujet de la rédac

LA GAZETTE COMMERCE

# 04



**CITIBIKE :**

**UNE FRANCHISE DE  
VÉLOS À ASSISTANCE  
ÉLECTRIQUE**

**CHALEUREUX -  
FAMILIAL - CONSEIL**

*La Franchise*

Et si le vélo électrique devenait votre moyen de déplacement favori ? C'est le pari fou que s'est donné Baptiste Selinghe avec l'implantation en mars prochain de CITIBIKE à Coudekerque-Branche.

CITIBIKE est une franchise spécialisée dans les vélos à assistance électrique (VAE) créée en 2014 par deux frères : Enguerran et Quentin Ducrocq, deux passionnés de vélo. L'entreprise prend forme dans un premier local à Caen et ne cessera de se développer au fil des années. Même si CITIBIKE reste une franchise à taille humaine, nous pouvons tout de même retrouver leurs magasins dans 14 villes différentes !

Ancien technicien de maintenance chez EDF, Baptiste part à la poursuite de son rêve : faire de sa passion pour le sport et le vélo, son métier.

Il se fait accompagner par la CCI et par BGE Flandres Création pour le suivi de son projet, sa création d'entreprise et pour se former sur le numérique.

Dans le futur magasin de Baptiste, vous pourrez bénéficier de conseils personnalisés pour l'achat de votre futur vélo électrique avec un large choix de modèles (VTC, VTT, vélo de ville et vélo cargo). 8 marques seront disponibles en boutique. Vous pourrez retrouver tous les accessoires pour la bonne pratique du vélo : antivols, casques, vêtements techniques, etc... Un atelier de réparation tout type de vélos sera également proposé. Dans les mois à venir, Baptiste envisage de mettre en place la location longue durée afin de tester les vélos sur une période donnée : un bon moyen de se familiariser avec le VAE avant l'achat.



SOURCE PHOTOS :  
FRANCHISE CITIBIKE -  
MAGASIN CAEN

Nous avons demandé à Baptiste, pourquoi se tourner vers la franchise pour son magasin ? Quels sont les avantages ? Il nous explique : « J'ai rencontré les créateurs de CITIBIKE et nous avons tout de suite eu un très bon feeling. Je reste malgré tout mon propre patron et il y a beaucoup de points positifs dans cette démarche. Par exemple, je peux avoir accès à leurs fournisseurs et ils possèdent un service de communication qui m'aide pour la promotion de l'entreprise. L'avantage de cette franchise c'est aussi son accessibilité. Si j'ai la moindre question, je sais qu'ils seront là pour me répondre. »

#### LE FRANCHISÉ PEUT BÉNÉFICIER (selon le contrat) :

- La notoriété de la marque dès son ouverture
- Le savoir-faire du franchiseur
- Une formation initiale et continue
- La publicité de lancement & publicité nationale
- Aide à la gestion des stocks & de la trésorerie
- La préparation du dossier financier
- Ou encore, une plateforme de distribution



Nous vous tiendrons au courant prochainement de la date d'ouverture officielle !

Instagram

@CITIBIKE\_DUNKERQUE

facebook

CITIBIKE DUNKERQUE



[www.citibike.fr](http://www.citibike.fr)



60 ROUTE DE FURNES  
COUDEKERQUE-BRANCHE



[cote-dopale@citibike.fr](mailto:cote-dopale@citibike.fr)

## UNE QUESTION, UNE RECOMMANDATION ?

Anoa PIERENS

Cheffe de Projet Transformation Numérique et  
Promotion du Commerce

Tel : 03.28.24.54.33

Mail : [anoa.pierens@cud.fr](mailto:anoa.pierens@ cud.fr)



### DIRECTION GÉNÉRALE ADJOINTE ECONOMIE ET ATTRACTIVITÉ

Direction Entreprenariat, Commerce et Innovation  
Service Commerce

