

GAZETTE COMMERCE

N°10 - ÉDITION SPÉCIALE

PLONGEZ *AU CŒUR* DES HALLES DES SCEURS BLANCHES



Le goût du terroir

- Maraîchage de la Lys : fruits et légumes de saison
- Bio DK : produits biologiques et locaux proposés par une coopérative de 5 exploitations (œufs, pains, pâtisseries, fruits et légumes, viandes, épicerie)
- L'AlimenTerre : épicerie engagée et produits secs

L'artisanat dans l'assiette

- La Boucherie Talleu : entre tradition, charcuterie maison et snacking savoureux
- Chez Georgette : la crème des fromages
- Les Huîtres de Kermor : la fraîcheur d'un ostréiculteur passionné

Douceurs, pain et pâtisserie

- Thibault Cousin : l'art de la pâtisserie fine – viennoiserie et sandwicherie
- La Maison Bernard : la saveur des pains spéciaux, pâtisserie fine et sandwicherie

La cuisine en direct

- Tajarin : pâtes fraîches, gastronomie et épicerie fine italienne
- La Malle aux croquettes : croquettes minute et show culinaire
- Kung Food Dunkerque : cuisine vietnamienne maison

L'expérience brasserie

- Bierbuik par Florent Ladeyn : 100 % terroir flamand, 100 % authenticité – sandwicherie, burgers, brasserie
- Le Kotje : produits locaux, traiteur et épicerie, petite restauration, boissons

À grignoter et à partager

- Apéro Box&Co : planches apéro et propositions pour les entreprises

Pour accompagner...

- Les Kavistes : vins choisis & convivialité



**LE GOÛT
DU TERROIR**

Maraîchage de la Lys

PAR MARC - ANTOINE RINGOT



Le goût du
frais
& du local



Le terroir du Pas-de-Calais s'invite en plein cœur de Dunkerque avec l'arrivée du Maraîchage de la Lys, une exploitation maraîchère familiale et engagée, qui rejoindra dès le 21 mai prochain les Halles des Sœurs Blanches.

Basé à Delettes, entre Saint-Omer et Aire-sur-la-Lys, Marc-Antoine Ringot cultive la terre depuis 10 ans avec une conviction forte : proposer des produits frais, sains et locaux, exclusivement en vente directe. Sur 8 hectares, son équipe de 4 personnes cultive une cinquantaine de variétés de légumes toute l'année, en agriculture intégrée, un mode de production durable, qui permet de travailler la terre de façon raisonnée.

Déjà bien connu des Dunkerquois grâce à sa présence sur le marché du mercredi et du samedi, Marc-Antoine a immédiatement été séduit par le projet des Halles :

« Dès que j'en ai entendu parler, j'ai su que je voulais en faire partie. J'ai une clientèle fidèle sur le Dunkerquois, c'est une grande opportunité pour aller encore plus loin dans la proximité. C'est aussi un pari sur l'avenir. »

Sur son étal, les visiteurs peuvent retrouver tous les fruits et légumes de saison issus de la production maison, mais aussi une sélection de produits locaux :

- œufs, miel, confitures maison préparées par sa mère elle-même,
- et même de la soupe fraîche faite sur place tous les jours !

Petite innovation pensée pour la vie urbaine : un service de barquettes prêtes à l'emploi avec fruits et légumes découpés, à emporter après le travail.

Le Maraîchage de la Lys ambitionne aussi de proposer des commandes en ligne dans les mois à venir, via un site internet en cours de création.

📱 Facebook & Instagram : Maraîchage de la Lys à Delettes



DU CHAMP À L'ASSIETTE

BIO DK





BIO DK : la création d'un collectif de producteurs bio à retrouver aux Halles, en direct des Flandres

Déjà bien connu des habitués du marché du samedi matin, les producteurs du collectif BIO DK font leur entrée aux Halles des Sœurs Blanches. À travers un stand collectif, ces producteurs certifiés agriculture biologique (label AB) proposent désormais leurs produits toute la semaine, au plus près des consommateurs.

Le collectif BIO DK, c'est avant tout une histoire de terroir et de convictions. Tous les membres sont installés dans les Flandres et cultivent une même ambition : produire en respectant l'environnement et proposer une alimentation saine, locale et sans intermédiaire.

Parmi eux :

- Annie, boulangerie Paul et Maria, installée à Sainte-Marie-Cappel, au pied du Mont Cassel. Elle propose pains, viennoiseries, pâtisseries et snacking 100 % bio.
- François Dequidt, de l'Œuf de Cassel, élève des poules pondeuses dans le respect du bien-être animal.
- Paul et Bastien Vanhaecke, de la Ferme du Bien Élever à Quaëdypre, produisent une viande de porc bio, des charcuteries et des plats cuisinés faits maison.
- Le GAEC des Sabots Communs, à Bourbourg, avec Thomas Peyre et Marie Pelletier, propose un pain fermier élaboré à partir de leurs propres céréales ainsi que des légumes de plein champ : pommes de terre, courges, oignons...
- Bastien Danneels, maraîcher bio à Lederzeele et Grande-Synthe, cultive un large panel de légumes de saison (carottes, radis, courgettes, tomates, salades, brocolis...).



UN PROJET COLLECTIF POUR VALORISER LA VENTE DIRECTE

"Notre envie, c'est de renforcer la vente directe, d'être au contact des Dunkerquois et d'expliquer ce que l'on fait, comment on le fait", souligne le collectif. Présents uniquement au marché du samedi à Dunkerque (et à Malo-les-Bains pour certains), ils voient dans les Halles une continuité logique et un moyen de se mettre à l'abri des intempéries tout en bénéficiant d'une belle visibilité. Le stand BIO DK fonctionnera en présence directe de producteurs, avec un roulement pour garantir au moins un membre du collectif sur place à chaque ouverture.

UNE AGRICULTURE ENGAGÉE, CERTIFIÉE ET LOCALE

Sans pesticides ni engrais de synthèse, tous les produits sont labellisés AB et issus d'exploitations locales, accompagnées notamment par la Chambre d'Agriculture et Bio en Hauts-de-France. Une garantie de transparence et de qualité pour les consommateurs en quête de sens et de produits respectueux de la nature.

📍 STAND BIO DK - HALLES DES SŒURS
BLANCHES, DUNKERQUE CENTRE

✉ CONTACT : BIODK@SFR.FR

📱 FACEBOOK : BIO DK

🌐 SITE INTERNET VITRINE :
EN LIGNE PROCHAINEMENT

L'AlimenTerre

une épicerie locale et engagée

Dans un monde où consommer autrement devient une nécessité, L'AlimenTerre s'apprête à faire son entrée dans le paysage commerçant dunkerquois. Porté par Sylvie Vicente, ce nouvel étal ouvre aux Halles des Sœurs Blanches, avec une ambition claire : mettre en valeur le travail des producteurs locaux et offrir aux consommateurs une alternative durable et responsable.

« J'ai eu l'idée d'ouvrir un commerce qui, non seulement promeut l'économie locale, mais établit également un lien direct entre les consommateurs et les producteurs de notre région », explique la fondatrice.

Une philosophie simple et forte

EUX : ce sont les agriculteurs, les artisans, ceux qui travaillent la terre et gèrent nos ressources alimentaires.

NOUS : c'est l'équipe de L'AlimenTerre, qui sélectionne avec soin des produits locaux, parfois bio, mais surtout engagés.

VOUS : ce sont les consommateurs, qui soutiennent les filières locales et deviennent acteurs d'un modèle économique plus respectueux et solidaire.

Pas de vrac pour l'instant, mais une sélection en circuit court qui donne du sens à chaque achat !

Des produits 100 % locaux, 100 % savoureux

Sur les étagères de L'AlimenTerre, on retrouve une large gamme de produits secs et transformés :

- Légumineuses & farines : pois chiches, lentilles (vertes, blondes, rosées, beluga), farines T65, T80, mix galette à pizza, mix multi-graines, levure déshydratée...
- Pâtes & condiments : rigatoni, fusilli, radiatori, casaillette, huile de colza, tournesol, cameline, moutarde, vinaigres, sel aromatisé, herbes, épices, safran...
- Produits sucrés & snacks : muesli, granola, fruits secs, barres de céréales, biscuits, rubans de fruits, confitures, sirops, miel des 4 saisons, sucre de betterave liquide...
- Boissons : citronnade, limonade, jus de pomme, de poire.
- Produits gourmands : terrines de volaille, confits de canard, chichahuètes, maltahuètes, chips...

Un lieu de rencontres et de conscience

Loin d'être une simple épicerie, L'AlimenTerre se veut un lieu de lien social, de sensibilisation et de découvertes. Ici, chaque produit raconte une histoire. Chaque achat est un acte de soutien au savoir-faire de notre territoire.

Rejoignez L'AlimenTerre sur Instagram : @lalimenterre

& sur Facebook : L'AlimenTerre

Contact : 06 77 98 99 13





**L'ARTISANAT
DANS L'ASSIETTE**

BOUCHERIE TALLEU

l'artisanat local arrive en plein centre-ville

Bien connue des gourmets du territoire, la Boucherie Talleu, installée à Zegerscappel au 12 Rue de la Poste, ouvre un nouvel espace au sein des Halles des Sœurs Blanches à Dunkerque. Déjà présente sur 35 marchés hebdomadaires entre Lille et Dunkerque, l'enseigne familiale apporte au centre-ville de Dunkerque toute la richesse de son savoir-faire.

Une passion familiale qui perdure

À la tête de l'entreprise, Denis Talleu perpétue un métier transmis de père en fils. « Mon père était boucher, j'ai grandi dans cet univers. C'est devenu une passion plus qu'un métier. » Il y a huit ans, il rachète la boucherie de son père à Zegerscappel, qu'il développe rapidement.



Aujourd'hui, l'entreprise compte trois boucheries fixes à Zegerscappel, Hondshoote et Wormhout (ouverture prochaine), une flotte de camions itinérants, et une équipe de plus de 30 collaborateurs !

"Depuis plusieurs années, on cherchait un local en cœur de ville. Ce projet de halle couverte est arrivé au bon moment, avec une vraie volonté de la Ville de Dunkerque et une demande forte de la clientèle", explique Denis Talleu. Avec un accompagnement d'Initiative Flandre, la Boucherie Talleu rejoint le projet des Halles avec l'envie de proposer bien plus qu'un simple comptoir.



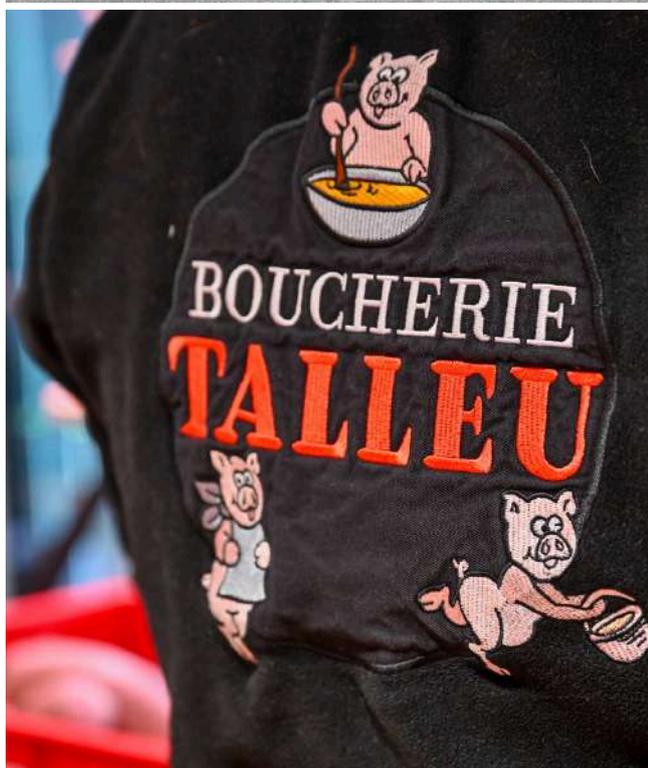
Une offre complète et maison : de la viande à la rôtisserie

Aux Halles, les Dunkerquois peuvent retrouver une gamme complète :

- Boucherie avec des viandes locales issues d'une agriculture raisonnée
- Charcuterie et plats traiteur
- Snacking, rôtisserie et dégustation sur place

Trois produits emblématiques feront le bonheur des amateurs de goût :

- Le pâté de Zegerscappel, à base d'échalotes, avec une texture rustique et généreuse
- La viande de bœuf locale, sélectionnée pour sa tendreté et sa saveur
- Le saucisson de cheval, une spécialité artisanale fabriquée avec soin



Le goût du vrai, le sens du service

Ce qui distingue la Boucherie Talieu, c'est l'engagement : tout est préparé maison, dans le respect des traditions, avec des produits locaux soigneusement choisis. « La qualité, c'est notre priorité. Mais avec le sourire, c'est encore mieux. »

- 📍 Stand Boucherie Talieu
Halles des Sœurs Blanches, Dunkerque
- 📍 Boucherie principale :
12 Rue de la Poste, 59470 Zegerscappel
- ✉ Contact : 03 28 62 14 52
- 🔗 Accompagnement : Initiative Flandre



Chez Georgette

UNE FROMAGERIE - CRÈMERIE AU GOÛT DU TERROIR



UN PROJET MÛRI AVEC PASSION

Une nouvelle adresse gourmande s'apprête à ravir les amateurs de fromage au cœur de Dunkerque. Chez Georgette, la fromagerie-crèmerie de Noémie, ouvre aux Halles des Sœurs Blanches, lieu emblématique du commerce de bouche.

À 31 ans, Noémie change de vie. Après dix années en tant que commerciale entre Paris et Lille, elle décide de revenir à ses premières amours : la vente en boutique... et le fromage !

« J'ai toujours été passionnée par le fromage et le contact avec les clients. J'avais besoin de redonner du sens à mon quotidien. »

Elle passe un CAP de fromager-crémier en reconversion avec la CMA Hauts-de-France et obtient son diplôme à l'été 2024. Accompagnée également par la CCI Littoral Hauts-de-France et Initiative Flandre, elle structure son projet, rencontre Jérémy – coordinateur des Halles – et dépose son dossier. La commission accepte sa candidature : Chez Georgette est née !

Un hommage familial

Pourquoi Georgette ? « C'est le prénom de ma grand-mère qui était éleveuse laitière. C'est un clin d'œil affectueux, mais aussi une manière d'ancrer mon activité dans l'histoire de ma famille et de valoriser la filière laitière. »

Une sélection engagée et locale

Chez Georgette, ce sont des fromages de toutes les régions de France, avec un tiers de la gamme issue de productions locales parfois méconnues. Noémie met un point d'honneur à travailler avec des petites exploitations, à promouvoir les produits fermiers, les AOP, les IGP et à faire découvrir au grand public la richesse du terroir.

À côté des fromages, les clients retrouveront une sélection de beurres, yaourts (vache et brebis), crèmes, confitures et confits pour composer des plateaux de fromages sur mesure. Elle proposera également des planches apéritives à emporter et des plateaux à commander à l'avance selon les goûts et les budgets.

« J'ai choisi les Halles parce que c'est un superbe projet collectif. Je serai moi-même une grande cliente ! L'idée de travailler avec d'autres artisans passionnés m'a tout de suite séduite. » Noémie se réjouit de participer à cette aventure dès ses débuts, au cœur d'un lieu de passage dynamique, autant pour les Dunkerquois que pour les touristes.

Suivez l'aventure

Vous pouvez suivre l'actualité de Chez Georgette sur les réseaux sociaux :

📷 Instagram : @fromageriechezgeorgette

📘 Facebook : Fromagerie Chez Georgette

✉️ Commandes & informations :

fromageriechezgeorgette@gmail.com



LES HUÎTRES

de Kermon



Le goût *iodé* de la Bretagne s'invite aux Halles

C'est un air du large qui soufflera dès l'ouverture des Halles des Sœurs Blanches à Dunkerque, avec l'arrivée des Huîtres de Kermor. À la tête de ce nouveau stand : une équipe de Malouins passionnés qui ont choisi d'ouvrir un point de vente en direct pour faire découvrir au grand public la qualité exceptionnelle de leurs huîtres bretonnes.

Les Huîtres de Kermor élèvent de manière artisanale des huîtres creuses de Bretagne, cultivées sur 18 hectares de parcs ostréicoles situés dans la baie de Morlaix et le long de la rivière de Penzé, autour de la presqu'île de Carantec. Ce milieu naturel riche en phytoplancton donne aux huîtres leur goût unique, aux notes iodées, d'agrumes et de noisette. Leur variété phare, l'Ostrea Fidelis, est la signature de la maison.

Il faut entre 3 et 4 ans de travail, de savoir-faire et de patience pour obtenir ces huîtres d'exception, que vous pourrez retrouver au Comptoir des Huîtres de Kermor, dans Les Halles des Sœurs Blanches à Dunkerque. Un rendez-vous gourmand pour tous les amateurs d'huîtres et de produits de la mer aux saveurs authentiques et aux vertus nutritionnelles reconnues.

Face à la volatilité des cours en vente en gros, les associés ont pris un virage stratégique : rapprocher leur production des consommateurs, en misant sur la vente en circuit court. Et quel meilleur écrin que les Halles dunkerquoises pour proposer une dégustation sur place, dans un cadre convivial et chaleureux ? Le stand propose une sélection d'huîtres Ostrea Fidelis, à emporter ou à savourer directement sur place, accompagnée d'un verre de vin, de bière ou de boissons sans alcool. À terme, une gamme élargie de crustacés, coquillages et assiettes de la mer pourrait compléter l'offre.

En attendant l'aménagement de leur étal, les Huîtres de Kermor s'installeront d'abord sous forme de stand éphémère, et seront également présentes sur plusieurs marchés de la région : Rosendaël, Malo-les-Bains et Audruicq. Un des associés se relocalisera dans notre belle région dunkerquoise pour superviser le projet des Halles et poursuivre le développement dans les Hauts-de-France.

Vous aurez la chance de découvrir (ou re-découvrir) les Huîtres de Kermor lors de grands événements comme les Voiles de Légendes, la Fête de l'Huître ou encore notre incontournable Carnaval.

Un chouette parcours pour cette entreprise familiale, qui révèle au grand jour leur amour pour les produits de la mer. Un nouveau rendez-vous iodé pour les Dunkerquois... à ne pas manquer !

 Contact : contact@huitresdekermor.com

 Site : www.huitresdekermor.fr

 Instagram & Facebook : @huitresdekermor

A close-up photograph of several pastries. The pastries are round and topped with a thick layer of white cream. A golden-brown caramel sauce is drizzled over the cream in a zig-zag pattern. Some pastries are also topped with a crumbly, golden-brown crust and some have small pieces of nuts or chocolate chips. The background is softly blurred, showing more pastries and a light-colored surface.

DOUCEURS, PAINS & PATISSERIES



L'excellence pâtissière ouvre un nouveau chapitre aux Halles des Sœurs Blanches

Dunkerquois de naissance, Thibault Cousin est l'un de ces talents discrets mais affirmés, qui font rayonner la pâtisserie française au-delà de nos frontières. Après un parcours impressionnant – du Waldorf Astoria Trianon Palace aux cuisines étoilées de Pierre Gagnaire à Dubaï – le jeune chef pâtissier a choisi de revenir dans sa ville natale en 2021 pour y ouvrir son premier atelier de pâtisserie fine. Trois ans plus tard, il franchit une nouvelle étape : l'ouverture d'un second point de vente au sein des Halles des Sœurs Blanches à Dunkerque. « Le projet des Halles est une opportunité unique : de visibilité, de développement, d'ancrage en cœur de ville. C'est une vitrine extraordinaire pour les artisans passionnés. »

Ce nouveau stand reflète la philosophie pâtissière de Thibault Cousin : des créations légères, équilibrées, de saison et toujours très graphiques. On y retrouve une large gamme de mini pâtisseries, des desserts individuels élégants comme son millefeuille très apprécié, mais aussi une sélection de gâteaux à partager, dont son emblématique signature aux notes de vanille, chocolat et praliné croustillant.



Une vision raffinée et graphique de la pâtisserie

La chocolaterie y sera également à l'honneur, avec un espace plus vaste pour développer cette partie gourmande de son savoir-faire. Et pour accompagner le tout, une offre de cafés et thés premium à déguster sur place ou à emporter.

Apprendre et partager

Le premier point de vente situé Quai des Hollandais à Dunkerque, propose des ateliers de pâtisserie accessibles à tous, deux à trois fois par semaine. « Ce sont des moments ludiques et conviviaux, limités à 4 personnes, le mardi soir et le dimanche matin. Les thèmes changent selon les saisons, on apprend, on goûte, on repart avec ses créations. »

Un artisan ancré dans son territoire

Soucieux de travailler avec des produits en circuits courts quand cela est possible, Thibault Cousin s'engage dans une pâtisserie respectueuse, sans jamais transiger sur la qualité. Il est également à l'écoute de ses clients : il est possible de passer commande directement sur place aux Halles ou via son site Internet.

📍 À découvrir aux Halles des Sœurs Blanches

🌐 Site web : www.thibault-cousin.fr

✉ Mail : contact@thibault-cousin.fr

📱 Instagram / Facebook :

Thibault Cousin Pâtisserie

☎ Téléphone : 06 46 35 85 01

🔗 Accompagnement : Initiative Flandre

Entre savoir-faire d'exception, audace créative et attachement local, Thibault Cousin confirme son statut de grand nom de la pâtisserie dunkerquoise. Et ce n'est que le début...



MAISON BERNARD

DU BON, DU FRAIS, DU FAIT MAISON

Après avoir conquis Cappelle-la-Grande avec leur boulangerie artisanale, Lucas Lagneau et Aline Decock, le couple de passionnés derrière Maison Bernard, ouvrent une deuxième adresse au cœur de Dunkerque, dans les Halles des Sœurs Blanches.



Déjà reconnue pour son pain au levain, ses pains spéciaux et ses pâtisseries, Maison Bernard proposera dans ce nouvel écrin une offre enrichie, pensée pour les actifs, les familles et les gourmands de passage. En plus de leur sélection habituelle, les clients pourront y découvrir des formules snacking savoureuses, à déguster sur place ou à emporter.

Côté salé, on opte pour la focaccia moelleuse et côté douceur, nous vous recommandons vivement le strié : une viennoiserie feuilletée réalisée avec une pâte à croissants maison.

Chez Maison Bernard, tout est fait maison, du pain aux pâtisseries, en passant par les viennoiseries. Rien n'est laissé au hasard : farines sélectionnées avec soin, fermentation maîtrisée, créations généreuses et authentiques, le tout dans le respect des traditions boulangères.

L'ouverture aux Halles est une suite logique pour ce duo complémentaire : « Nous avons envie de nous rapprocher du centre-ville de Dunkerque et de participer à cette belle dynamique autour du commerce local et de la gastronomie », confie Lucas. Les Halles leur offrent une visibilité nouvelle et l'opportunité d'aller à la rencontre d'une clientèle plus large, urbaine, curieuse et gourmande.

Les Dunkerquois pourront ainsi retrouver dans ce nouvel écrin une sélection de leurs meilleurs produits, toujours réalisés avec passion et rigueur, dans la continuité de l'esprit familial qui anime leur maison depuis le début. Une adresse à découvrir dès l'ouverture officielle des Halles, pour une pause sucrée, une bonne baguette ou simplement pour le plaisir d'échanger avec des artisans qui aiment profondément leur métier.

■ Suivez leur actualité sur les réseaux sociaux :
Instagram : @boulangerie_maison_bernard
Facebook : Boulangerie Maison Bernard
☎ Téléphone : 03 28 24 59 09



A close-up, high-angle shot of a chef's hands in black gloves grating a block of cheese into a stainless steel pan. The cheese is being shredded into fine, golden-brown shreds that are falling into the pan. The background is blurred, showing a kitchen environment with bright, out-of-focus lights. The overall scene is dynamic and focused on the cooking process.

LA CUISINE EN DIRECT



TAJARIN

l'art des pâtes fraîches italiennes

Un maestro des pâtes fraîches à Dunkerque

Son nom : Félix Pollet. Sa spécialité : les pâtes fraîches faites maison. Sa passion : la cuisine italienne, authentique et généreuse. Après un bac pro au lycée hôtelier du Touquet, il se forme en tant que pastaïo, un terme reconnu en Italie pour désigner les faiseurs de pâtes artisanales. Ce savoir-faire, il l'a peaufiné au fil des années et des concours, de Toulon à Paris, jusqu'à décrocher récemment une 5e place au Championnat de France de pâtes fraîches. Aujourd'hui, il s'apprête à régaler les Dunkerquois avec Tajarin, son tout nouvel étal au cœur des Halles des Sœurs Blanches.

Tajarin : un nom, une tradition, une passion

Tajarin, c'est bien plus qu'un simple nom. Il rend hommage à une spécialité du Piémont italien : des tagliatelles ultra-fines et dorées, réalisées avec une grande quantité de jaunes d'œufs – parfois jusqu'à 35 pour un kilo de pâte ! Traditionnellement dégustées avec de la truffe et un filet d'huile d'olive pendant la saison automnale, ces pâtes sont le symbole d'une cuisine régionale simple, mais raffinée.

« Ce nom s'est imposé naturellement, car il incarne toute la richesse et l'exigence de la gastronomie italienne que j'aime transmettre à travers mes créations », explique Félix.

Une offre complète, artisanale et conviviale

Sur son étal dunkerquois, Félix propose ses propres créations artisanales : des raviolis et des pâtes fraîches qu'il réalise lui-même, avec passion et savoir-faire. À ses côtés, une sélection de sauces maison, de charcuterie italienne, de fromages, de vins, de spiritueux et de produits d'épicerie fine viendront compléter cette véritable invitation au voyage au cœur de l'Italie.

Et pour ceux qui veulent déjeuner sur le pouce, un bar à pâtes chaudes sera proposé avec une formule midi incluant plat, dessert et boisson – sans réservation, mais avec beaucoup de saveurs !





Pourquoi Dunkerque ? Pourquoi ces Halles ?

« J'ai toujours adoré l'ambiance des halles, ce mélange d'odeurs, de convivialité et de passion des bons produits. Dès que je pars en vacances, je cherche une halle à visiter. À Dunkerque, le projet m'a tout de suite parlé : moderne, dynamique, proche des producteurs... c'est exactement ce qu'on cherchait », raconte Félix. Séduit par l'atmosphère unique du lieu, il a sauté sur l'occasion d'implanter son savoir-faire dans ce nouveau temple du goût.

Pour concrétiser son installation à Dunkerque, Félix a pu compter sur l'accompagnement de la CMA Hauts-de-France pour se former professionnellement ainsi que sur le soutien financier d'Initiative Flandre, deux partenaires de La Turbine.

Pour découvrir les coulisses de la fabrication ou simplement se mettre en appétit, suivez Tjarin sur Instagram : @pastificio.tjarin. Et pour tout contact professionnel : felix.pollet@tjarin.org

Bienvenue à Tjarin dans les Halles des Sœurs Blanches - un vent d'Italie soufflera désormais sur les papilles dunkerquoises !





UN VENT DE SUD-OUEST À DUNKERQUE

LA MALLE AUX CROQUETTES

Christian Vandebussche, que vous avez connu à La Ripaille – l'établissement réputé tenu par son épouse – se réinvente en ouvrant un tout nouveau comptoir gourmand : La Malle aux Croquettes, au sein des Halles des Sœurs Blanches. Un projet innovant, chaleureux et profondément ancré dans le terroir local.

Au cœur de ce nouveau comptoir : la croquette. Produit phare de l'enseigne, elle sera déclinée en apéro, en cornet pour la déambulation, ou encore intégrée à des assiettes gourmandes servies en menu complet (plat, dessert, boisson).

La célèbre croquette de crevettes, déjà reconnue pour sa qualité, restera le produit phare de Christian. Des recettes créatives viendront compléter la carte en s'inspirant des saisons et des saveurs venues du Sud-Ouest, du Moyen-Orient et même du Québec avec l'arrivée des guédilles, une variété de lobster roll sous forme de sandwich gourmand.

Mais La Malle aux Croquettes, c'est aussi bien plus qu'un simple comptoir : "Nous allons travailler avec les producteurs des Halles, en lien étroit avec les étals des maraîchers et de la boucherie, pour proposer des plats du jour savoureux, préparés sur place", précise Christian. Une façon de mettre en valeur les circuits courts et les artisans locaux, tout en proposant une cuisine de qualité.

Une sélection d'épicerie fine vous sera également proposée avec des épices bretonnes, des gaufres flamandes, du miel de Hoymille et des boissons, locales à 80%, avec notamment les thés glacés et citronnades de Ti Délices, producteurs installés à Hondshoote.



L'ART DU BIEN-MANGER

L'arrivée de La Malle aux Croquettes dans les Halles ne doit rien au hasard. "Le centre-ville, c'est un beau challenge. Il y a une vraie dynamique, on avait envie d'en faire partie", souligne Christian. Accompagné et soutenu par Initiative Flandre à La Turbine, le projet a également bénéficié d'un prêt d'honneur : "Un accompagnement précieux, très professionnel, qui nous a donné un vrai coup de pouce pour se lancer dans le projet", reconnaît-il.

Issu d'un parcours dans la restauration depuis ses 16 ans, ancien du Yacht Club, passionné par l'accueil et la cuisine du Sud-Ouest, Christian a toujours voulu créer un lieu où l'on

reçoit les clients "comme à la maison". Après le Covid-19, une réflexion s'est imposée, avec l'envie de revenir aux sources, derrière les fourneaux, mais surtout, au plus près des consommateurs et des Dunkerquois.

Déjà des projets se dessinent pour décliner ce concept ailleurs (mais ça, nous gardons le secret !). La Malle aux Croquettes se veut un laboratoire vivant d'idées, où la tradition côtoie l'innovation, toujours dans un esprit de proximité.

- 📍 Retrouvez La Malle aux Croquettes aux Halles des Sœurs Blanches, Dunkerque Centre
- ✉ Contact : croquettesdk@gmail.com
- 📘 Facebook : La Malle aux croquettes by La Ripaille
- 🌐 Site Internet en ligne dès juin



KUNG FOOD

LE TEMPLE DE LA STREET FOOD ASIATIQUE



Derrière ce nom savoureux, Kung Food est le nouveau projet de Lou, déjà bien connue des Dunkerquois comme la gérante de La Baie d'Halong, restaurant situé au 29 rue Clémenceau à Dunkerque, ouvert depuis février 2017.

Originaire de Chine, Madame Nguyen propose depuis plusieurs années une cuisine asiatique authentique, inspirée de ses racines et transmise de génération en génération. Sa cuisine, marquée par les traditions culinaires vietnamiennes, chinoises, coréennes et thaïlandaises, est entièrement faite maison, sans produits surgelés ni préparations industrielles.

Avec Kung Food, Madame Nguyen s'installe désormais au cœur des Halles des Sœurs Blanches afin de diversifier les plats qu'elle propose. On y retrouvera ses fameux raviolis, les très prisés mini bao, mais aussi les banh mi (sandwichs vietnamiens) et les jian bing guo zi, ces crêpes chinoises salées préparées sous vos yeux.

Chaque plat est confectionné à la main, avec des épices importées directement d'Asie, dans un souci constant de qualité et d'authenticité.



Un second point de vente pour aller plus loin

Ce nouvel étal représente pour elle une étape vers un objectif plus large : continuer de développer son concept, tout en gagnant en visibilité et en proximité avec les Dunkerquois. Séduite par l'esprit convivial et vivant des Halles, elle y voit une formidable vitrine pour faire découvrir sa cuisine maison au plus grand nombre.

Informations pratiques

- 📍 Kung Food – Halles des Sœurs Blanches, Dunkerque
- ☎️ Commandes au : 03 28 24 38 07
- 🔗 Facebook : La Baie d'Halong Dunkerque
- 📍 Premier établissement : La Baie d'Halong, 29 rue Clémenceau, Dunkerque



L'EXPÉRIENCE BRASSERIE



BIERBUIK



FLORENT LADEYN

revient aux sources avec une cuisine 100% flamande et locale

Le chef étoilé Florent Ladeyn, figure incontournable de la cuisine engagée dans les Hauts-de-France, investit les Halles des Sœurs Blanches à Dunkerque avec un nouveau concept : Bierbuik. Déjà présent à Lille avec des adresses devenues cultes, il décline ici une version inédite de sa cuisine, fidèle à ses valeurs : 100 % flamande, 100 % locale, 100 % terroir.

Originaire du Nord, Florent Ladeyn s'est fait connaître du grand public en 2013 lors de sa finale dans l'émission Top Chef (saison 4). Depuis, il trace un parcours singulier, à la tête de plusieurs établissements emblématiques : l'Auberge du Vert Mont à Boeschepe (étoilée Michelin), Bloempot, Krevette et Bierbuik-Bloemeke à Lille. À travers chacun de ses projets, il défend une cuisine locavore, responsable et profondément enracinée dans le territoire flamand.



Son installation aux Halles de Dunkerque est un véritable retour aux sources : c'est ici, au CEFRAL (CMA Hauts-de-France), qu'il a été formé au métier de cuisinier. Il revient donc là où tout a commencé, avec l'envie de partager sa vision de la cuisine flamande moderne avec le plus grand nombre.

À la carte de ce nouveau Bierbuik dunkerquois, on y retrouve une cuisine de rue savoureuse et engagée : sandwiches généreux, burgers flamands, plats de brasserie revisités... le tout exclusivement à base de produits locaux, de saison, et entièrement faits maison. Le chef a à cœur de travailler en direct avec les producteurs et commerçants des Halles pour élaborer ses recettes.

Un comptoir gourmand, accessible et convivial, à l'image du chef et de sa philosophie : mettre en valeur les producteurs du coin, créer du lien, et faire vibrer les papilles sans artifice.

📍 Bierbuik – Halles des Sœurs Blanches à Dunkerque

🍴 Une cuisine flamande, responsable, locale... et fièrement dunkerquoise.

Le Kotje s'invite en centre-ville

*la cuisine de grand-mère
à déguster et à emporter*

Déjà bien connu des gourmets de Zuydcoote et des habitués de la place du Minck à Dunkerque, Le Kotje pose ses marmites et ses douceurs au cœur des Halles des Sœurs Blanches pour une nouvelle aventure alliant restauration, salon de thé et épicerie de proximité.

Aux manettes de ce concept chaleureux : Marie, gérante du Kotje depuis août 2023, épaulée par une autre Marie, cheffe cuisinière pâtissière passionnée. Ensemble, elles font vivre l'esprit imaginé par Thomas et sa sœur, déjà à l'origine de La Grande Marée et de La Petite Marée. Leur ambition ? Offrir une cuisine inspirée de leurs souvenirs d'enfance, comme chez leur grand-mère, où l'on pousse la porte pour un repas simple, goûteux, et authentique.



Au menu de ce nouveau Kotje version Halles : une offre pensée pour s'adapter au rythme de la ville, avec des sandwiches maison disponibles en continu, une sélection de pâtisseries faites maison, et des plats du midi élaborés à partir de produits locaux. En parallèle, l'épicerie continue de faire la part belle aux circuits courts, en partenariat notamment avec le Jardin de Cocagne, pour proposer fruits, légumes et bons produits du terroir.

Mais Le Kotje, c'est aussi un lieu de transmission. Chaque semaine, une recette sera mise à l'honneur, pour permettre aux visiteurs de reproduire chez eux la cuisine du Kotje, avec les produits disponibles directement sur l'étal. Le projet est également en lien avec le CEFRAL et la CMA Hauts-de-France, avec des actions à venir autour de la formation des jeunes.

En rejoignant Les Halles des Sœurs Blanches, Le Kotje gagne en visibilité et poursuit sa mission : valoriser le commerce de proximité et les circuits courts, tout en restant fidèle à son ADN : celui d'un lieu sincère, gourmand et généreux, où l'on se sent comme à la maison.

✉ Contact : marie@kotje.fr / contact@kotje.fr

🌐 Site : www.lekotje.fr

📘 Facebook & Instagram : @lekotje



**À GRIGNOTER
& À PARTAGER**

Apéro

BOX & CO



LA RECETTE DU BON MOMENT À PARTAGER

Les Halles des Sœurs Blanches accueillent Apéro Box & Co aux saveurs généreuses et à l'esprit résolument festif. Derrière ce nom gourmand, une entreprise familiale emmenée par Florian Samouh et Nicolas Duriez, qui arrive à Dunkerque avec une solide expérience des marchés et de l'événementiel.



Une histoire de famille... et d'apéritif

Créée par les parents de Florian il y a plus de 20 ans sur les marchés du littoral, notamment celui du Touquet, l'entreprise a grandi au fil des années sans jamais perdre son ancrage familial. Aujourd'hui, Florian a repris le flambeau avec passion, entouré de Nicolas son associé et de plusieurs salariés, pour faire vivre cette belle aventure sur les routes, les salons... et désormais dans une halle alimentaire !

Présents sur de grands événements comme le marché de Noël d'Arras, l'Enduropale du Touquet ou les Voiles de Légendes à Dunkerque, l'équipe s'est également spécialisée dans la vente aux professionnels et le semi-gros. Elle fournit, par exemple, plus de 90 box lors de salons comme Entreprises & Territoires.

UNE PASSION À PARTAGER

Apéro Box & Co, c'est une cinquantaine de produits apéritifs, qui font écho à la Méditerranée, à déguster à l'unité ou sous forme de box à composer soi-même, de 4 à 6 personnes.

La grande nouveauté ? Le cornet apéro, à emporter ou à déguster sur place, et une partie bar pour compléter l'offre avec un partenariat avec la brasserie du Goulot et la bière Baston : récompensée par une médaille d'or lors du Salon de l'Agriculture. Charcuteries, fromages, tapenades, olives, antipasti, boissons fraîches... tout est pensé pour transformer vos apéritifs en véritables moments de plaisir partagé.

Pourquoi les Halles ? « C'est la première halle vraiment conviviale du littoral, où l'on peut se restaurer, passer du temps, échanger. Il y aura de la vie ! », confie Florian. Un service de drive sera également proposé : il sera possible de composer sa box en ligne, puis de venir la récupérer au stand ou de se faire livrer à domicile à partir de plusieurs commandes groupées.

Ce projet a été accompagné par La Turbine avec le soutien d'Initiative Flandre, qui ont cru très tôt dans l'ambition portée par cette équipe dynamique. Un bel exemple d'entrepreneuriat local, qui allie authenticité, modernité et convivialité.

Infos pratiques

- 📍 Apéro Box & Co – Halles des Sœurs Blanches, Dunkerque
- ✉ contact@aperoboxandco.com
- 📘 Facebook & Instagram : Nord Olives chez Flo
- 🌐 Site internet en cours de création





**POUR
ACCOMPAGNER**

LES KAVISTES

CAVE JOYEUSE & ENGAGÉE

LIRE L'ARTICLE

À DÉCOUVRIR DANS LES HALLES





UN K, COMME KAVISTES... ET COMME KONVIVIALITÉ !

Derrière ce nom original se cachent trois passionnés : Arnaud, Sophie et Anne, tous unis par une même envie — partager leur amour du bon vin, des spiritueux de qualité et des boissons alternatives, dans un lieu aussi gourmand que vivant. Installés au cœur des Halles des Sœurs Blanches à Dunkerque, Les Kavistes viennent combler un manque évident : celui d'un caviste dans ce tout nouveau lieu dédié à la gastronomie locale et à la convivialité.

« C'est un projet audacieux, il fallait oser le faire, et la collectivité a lancé ce projet. La structure est superbe, on est impatient de faire vivre ce lieu avec les autres commerçants. Il y a une vraie dynamique », expliquent-ils avec enthousiasme.

Chez Les Kavistes, pas de carte figée : une référence dans chaque région viticole, une sélection pointue d'alcools distillés localement, et une gamme prestige idéale pour les cadeaux. Mais aussi une attention particulière portée à l'innovation : rhums, spiritueux raffinés, et même du kombucha à la pression (Kombucha Komb par Elise Gens) pour celles et ceux qui cherchent des alternatives sans alcool. Les mocktails, eux, changent au gré des saisons et de l'humeur du jour, toujours concoctés à base de fruits frais et produits de qualité. Grâce à leur licence 3, Les Kavistes peuvent aussi proposer la consommation sur place de boissons allant jusqu'à 18°, dans une ambiance détendue, entre dégustation et découverte.

Pas d'éco-cup ici, mais un système original de consigne sur le verre : celui-ci peut être réutilisé ou transformé en bon cadeau, dans un esprit de fidélité durable. Ce geste écoresponsable s'inscrit dans une volonté plus large de repenser la consommation, sans sacrifier le plaisir.

Chaque mois, Les Kavistes prévoient des animations œnologiques et dégustations à thème. Ces rendez-vous seront autant d'occasions de découvrir de nouveaux crus, de rencontrer des producteurs et de vivre pleinement l'expérience des Halles. Avec Les Kavistes, trinquez autrement au cœur des Halles !

✉ Contact : contact@leskavistes.fr

📘 Facebook : Les Kavistes des Halles



ENVIE DE REJOINDRE LES HALLES ?

Vous êtes producteur, artisan de bouche, restaurateur, fleuriste... Vous souhaitez rejoindre les Halles des Soeurs Blanches aux côtés des commerçants ?

Rapprochez-vous de la mission commerce de la Ville de Dunkerque :

Contact : commerce@ville-dunkerque.fr

Tél : 03 28 26 28 36

Des étals permanentes et éphémères peuvent répondre à votre projet.



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 : 500 exemplaires
Éditeur : CUD, Pertuis de la Marine - BP85530
59386 DUNKERQUE Cedex 1 - Tél. 03 28 62 70 00
