

# L'Atelier artisan crêpier succède au Bisteack (ex-BierBuik) de Florent Ladeyn sur la Grand-Place

 1 min • Reynald Clouet

Rappelez-vous, il y a tout juste un an, le chef Florent Ladeyn annonçait la fin de son aventure béthunoise, débutée en avril 2023. La recette du concept « brewpub », qui cartonne pourtant à Lille, n'a jamais pris à Béthune. Qu'en sera-t-il des galettes salées et des crêpes sucrées ?

Ce lundi 8 juin, L'Atelier artisan crêpier ouvre ses portes au pied du beffroi de la cité de Buridan, sur les restes refroidis du Bisteack, et avant lui du BierBuik. Le chef Florent Ladeyn, finaliste de Top chef 2013 et ardent défenseur des produits locaux, avait bien tenté de se donner une deuxième chance en mars 2025 en changeant de concept mais ni le premier concept « brewpub » ni le second dédié à « la viande sous toutes ses formes » n'avaient trouvé grâce auprès des Béthunois.

Voilà cette table relancée. On le doit à Christophe et Sandrine Barbier, restaurateurs bien connus des Béthunois. Le couple, ancien propriétaire du Comptoir à Labourse, est à la tête de la brasserie L'Annexe, située au n°20 de la Grand-Place, depuis 2021, et de L'Assiette au bœuf, rue de la Faïencerie, ouvert en 2023. Ils ont aussi un pied à Bruay-La-Buissière avec La Pause (ex-Dolce Vita) ouvert en février 2026. Mathilde Hayez, leur fille, et Simon Maillard, leur gendre, les accompagnent dans l'aventure.

## Une opportunité à saisir

Pourquoi avoir misé sur les galettes salées et les crêpes sucrées ? « C'est un concours de circonstances, dévoile Mathilde. On cherchait à se développer. Nous nous sommes rendus au salon de la franchise à Paris et ça a complètement matché avec l'Atelier artisan crêpier (1). Un local s'est libéré sur la Grand-Place. On a saisi cette belle opportunité. » L'idée étant de développer cette franchise dans un second temps. « Pourquoi pas à Arras et à Lille » se projette Mathilde.

Avant cela, il faudra transformer l'essai béthunois. Les patrons vont s'appuyer sur une quinzaine de salariés, au premier rang desquels Sophie, qui était cheffe de partie à l'Annexe. La crêperie sera ouverte 7 jours sur 7.

L'Atelier artisan crêpier, 10, Grand-Place, Béthune. Menu à partir de 16 €. Ouvert 7 jours sur 7.

(1) L'Atelier artisan crêpier est un concept né en 2012 en Île-de-France, qui réinvente la crêperie traditionnelle en y ajoutant une touche de modernité. La pâte à crêpes est réalisée chaque matin à partir d'ingrédients frais.