

## « Les fromages ont toujours eu leur place dans nos restaurants »

Benjamin Delpierre, chef étoilé, restaurant gastronomique La Liégeoise à Wimereux (62)



Copyright photos Sophie Stalnikiewicz

### Finis les plateaux de fromage ?

C'est bien loin d'être l'avis de Benjamin Delpierre, chef étoilé de la Liégeoise à Wimereux, au cœur de la Côte d'Opale.

« Mon père proposait le plateau de fromage à La Liégeoise à l'époque où le restaurant était à Boulogne-sur-Mer. Et depuis que nous sommes installés à Wimereux, les fromages ont toujours eu leur place chez nous.

Ils ont bien été proposés à l'assiette mais cela n'a pas duré ! Nos clients aiment voir le plateau et apprécient de pouvoir choisir parmi une large sélection. Il est vrai que cela s'est un peu perdu... »

Réalisé par Julien Noiro-Cosson, un artisan local, le plateau s'est transformé en un beau chariot à roulettes, en bois brut, moderne, à l'image de l'ambiance du restaurant.

« Je considère que cela fait partie des traditions de la gastronomie française. J'aime proposer des produits qui me plaisent et les fromages en font partie. Personnellement, finir un bon repas par un bon morceau de fromage accompagné de bon pain, de bon beurre et de bon vin ou de bière est un vrai plaisir ! »

### Une sélection affinée

Romain Olivier, fils de Philippe Olivier, maître fromager-affineur à Boulogne-sur-Mer, travaille avec la famille Delpierre depuis toujours, c'est à lui que revient la compétence de la sélection des fromages pour La Liégeoise. « Romain est né dans cet univers. Il a été formé par son père Philippe. Ce sont des passionnés qui connaissent chacun de leurs producteurs et je dirais presque chacun de leurs fromages ! Je lui fais confiance, il connaît très bien ses produits et sait toujours quel fromage me proposer au bon moment ! »

La sélection, renouvelée tous les mois, tourne autour d'une dizaine de fromages différents avec toujours une partie de fromages locaux comme le vieux Boulogne (une création maison) ou encore le cœur d'Arras.

Au restaurant gastronomique, le fromage est proposé avec le pain d'un artisan boulanger de Wimereux et le beurre nature ou aux algues d'un petit producteur local.