



À WIMEREUX, ENTRE BOULOGNE ET LE TOUQUET

# La cuisine père et fils de La Liégeoise

DANS CE VILLAGE DU PAS-DE-CALAIS QUI SE JETTE DANS LA MANCHE, LA FAMILLE DELPIERRE SE CONSACRE AUX RESSOURCES DE LA MER DEPUIS MAINTENANT VINGT-TROIS ANS. EN CUISINE, BENJAMIN A PRIS LA RELÈVE DE SON PÈRE DANS LE RESTAURANT VEDETTE. IL VIENT DE REMPORTEUR UNE PREMIÈRE ÉTOILE.

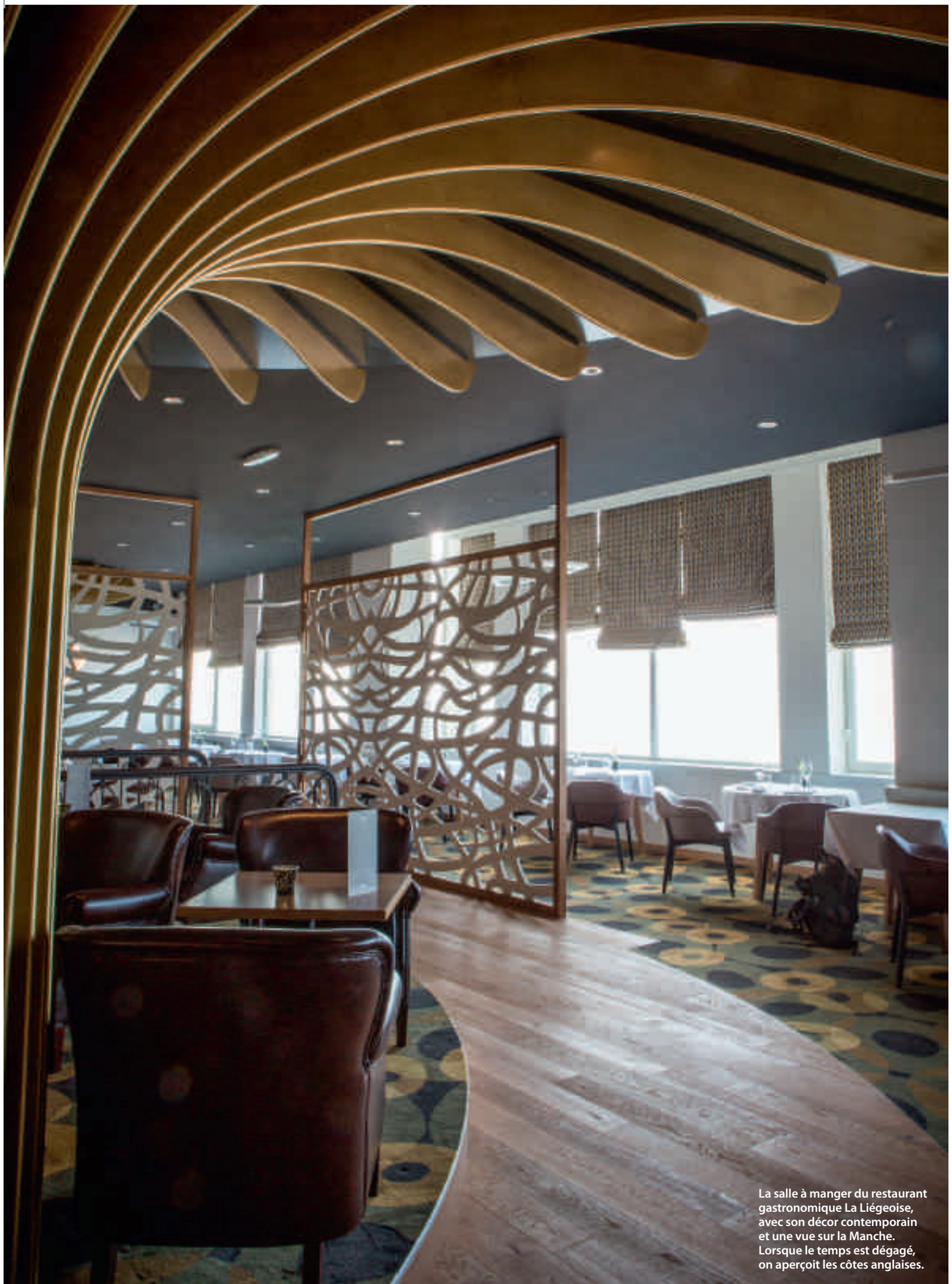
PAR PHILIPPE EDELMANN

**L**a Côte d'Opale mérite bien son nom. On n'y trouve pas de pierres précieuses, mais l'expression remonte à 1911. C'est le peintre Édouard Lévêque qui l'imagina pour décrire la lumière si particulière de la région. Les couleurs changeantes dégagent une atmosphère féerique et il n'y a pas de meilleur endroit pour témoi-

gner de ce spectacle que la plage de Wimereux. Ce village, avec ses magnifiques propriétés Belle Époque, est une des plus anciennes stations balnéaires de cette côte. C'est ici que la famille Delpierre a élu domicile en 1995, à l'hôtel Atlantic, où père et fils, Alain et Benjamin, régalaient leurs invités dans leur restaurant La Liégeoise.

Originaire de Boulogne-sur-Mer, « un vrai Boulonnais », comme il aime à le préciser, Alain Delpierre et son épouse, Béatrice, se sont installés à Wimereux voilà vingt-trois ans. Face à la mer, avec vue sur les côtes anglaises, dans une région de pêche où l'on trouve sole, homard et lieu. Le fils Benjamin eut, forcément, envie de cuisiner. Apprentissage à l'école ►

SDP



La salle à manger du restaurant gastronomique La Liégeoise, avec son décor contemporain et une vue sur la Manche. Lorsque le temps est dégagé, on aperçoit les côtes anglaises.



Volaille de Lucques, marrons, choux de Bruxelles, jus acidulé.



Noix de coquilles Saint-Jacques, morilles et oignons frits, crémeux à l'oignon nouveau.



Turbot cuit à la plancha, petits pois, asperges blanches, jus aux arêtes torrifiées.

► hôtelière du Touquet, puis stages dans de grands établissements : le Ritz à Paris (où il rencontra sa femme, Aurélie), ainsi que le Relais & Châteaux de Toiny, à Saint-Barthélemy. Douze ans de perfectionnement, avant de revenir parmi les siens et rejoindre son père aux fourneaux.

Ensemble, les deux hommes proposent une cuisine respectueuse des produits de la mer mettant en avant la qualité de chaque poisson et crustacé. Les poissons sont achetés entiers, livrés frais tous les matins. Les cuisiniers passent les deux premières heures de la journée à lever les filets et à les préparer. Les deux chefs, le père et le fils, ont toujours travaillé en parfaite harmonie : « Dix ans ensemble en cuisine et pas une seule engueulade », précise le père, avant qu'il ne décide de laisser la place de chef de cuisine à son fils. Aujourd'hui, le fils œuvre au premier étage, dans le restaurant étoilé La Liégeoise, et le père dirige

l'Aloze, la brasserie chic en front de mer, avec un accès direct à la plage.

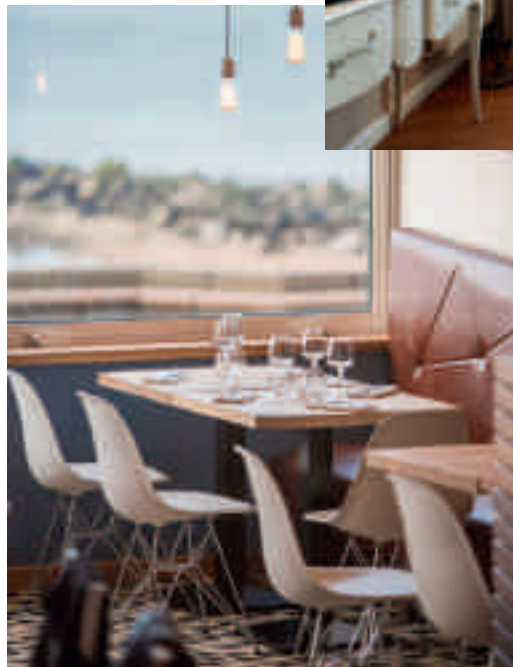
La première chose que l'on remarque en entrant à La Liégeoise est le décor contemporain, un grand arbre doré au milieu de la pièce, du parquet au sol, et une vue dégagée sur la Manche. Dans l'assiette, Benjamin Delpierre décline des produits de premier ordre. Sa langoustine royale, aubergine farcie, origan, olives de Lucques et jus de langoustine, témoigne de sa maîtrise parfaite des cuissons. La langoustine est présentée sans fioritures, sans accompagnements inutiles. Le chef apporte une touche

**“Dix ans ensemble en cuisine et pas une seule engueulade”**

d'exotisme avec sa sole, ail des ours, coques, condiments orange-galanga, mais sans en perdre la saveur gourmande. Les poissons fumés sont aussi mis en avant avec le haddock, betterave marinée, jaune d'œuf confit, crème fromage blanc, pistache. Pour les fromages, la famille Delpierre fait confiance à Philippe Olivier, affineur-collectionneur depuis quatre générations, qui propose plus de 300 variétés et compte Marc Meurin, Arnaud Lallement, Gérard Passadat parmi ses clients. Il faut mentionner Valéry Deceuninck, chef sommelier affable et passionné qui travaille avec les Delpierre depuis plus de vingt ans et laisse une belle place aux petits producteurs.

Très entreprenants, les Delpierre ont donné un coup de neuf à leur cuisine l'année dernière. Ils s'attaquent maintenant aux chambres de l'hôtel. Actifs, ambitieux, ils continuent leur quête de l'excellence avec l'ambition de faire découvrir leur cuisine et ce petit coin de France préservé. 🍷

Adresse page 120



Après des années d'apprentissage, Benjamin Delpierre est revenu parmi les siens pour apporter du sang neuf à l'établissement familial. Après une nouvelle cuisine et un nouveau décor de salle à manger, le chef s'attaque maintenant aux chambres de l'hôtel. Et ce n'est pas tout... Il a aussi décroché sa première étoile l'année dernière.