

HÔTEL ATLANTIC LE CHARME DISCRET DE WIMEREUX

BIJOU DE LA CÔTE D'OPALE, WIMEREUX OFFRE UN DÉCOR ORIGINAL ET MÉCONNU POUR UNE ESCAPADE À MOINS DE TROIS HEURES DE PARIS. DANS CETTE STATION BALNÉAIRE BELLE ÉPOQUE, UNE ADRESSE SE DISTINGUE : L'HÔTEL ATLANTIC, TRÈS BIEN PLACÉ SUR LE FRONT DE MER.

NATHALIE CHAHINE



Le grand soleil dore les façades rococo qui s'alignent face à la mer. Même si les marées dessinent à Wimereux l'une des plus belles plages de la Côte d'Opale, les vraies stars locales, ce sont bien les villas anciennes. Tout en dégustant glaces ou cornets de frites, les vacanciers les admirent au passage. Il y a les roses pastel et les bleues tendres, celles qui ornent avec leurs tourelles ou leurs balcons ornés de mosaïques. Toutes portent un nom, souvent soufflé par le vent du large (la Frégate, le Tourbillon, la Rafale...) ou les retours de grands voyages (le Sphinx, les Mauriciens...). « En 1914, à l'apogée de sa gloire, la station balnéaire comptait 800 villas et des hôtels luxueux où les fortunes du textile lillois venaient passer l'été en villégiature », explique Étienne Hoden, un passionné, membre de l'association Le charme de Wimereux qui organise des visites guidées. La balade sur ses pas grimpe sur le coteau et fait étape

devant la villa Carlotta, ancienne maison d'ose aujourd'hui en ruine que fréquentaient les Allemands pendant l'Occupation. « Environ deux cent villas d'époque restent debout aujourd'hui, les autres ont été détruites, du fait des Allemands, mais surtout des Anglais pendant la libération », révèle le guide. Le déclin économique de la région a fait le reste.

Une station balnéaire au charme insoupçonné

Belle endormie, Wimereux fait aujourd'hui figure de joyau méconnu pour la plupart des Français. Sa renommée est locale et frontalière : les habitants des Hauts-de-France y emmènent leurs enfants faire des pâtés de sable à marée basse. Les Anglais la connaissent depuis longtemps. Les Belges la préfèrent au Touquet, seule rivale régionale. Oubliée des promoteurs, Wimereux a gardé ses dimensions de village. Aucune frénésie immobilière

Placé au milieu de la digue-
promenade, l'hôtel Atlantik est au
cœur de l'activité de Wimeraux.





Le restaurant gastronomique La Liégeoise est situé au calme, au premier étage.



Benjamin Delpierre a offert à La Liégeoise sa première étoile Michelin, l'an dernier.



Produits de la mer et de saison s'invitent à la table des Delpierre, père et fils.

Liège n'a dénaturé son front de mer ni ses sables plantés d'oyats. C'est à vélo et à pied que l'on explore le mieux la région, des dunes de la Slack jusqu'à Ambleuse, puis vers le cap Gris-Nez et ses falaises grandioses où la Manche rencontre la mer du Nord. Par temps clair, sur l'autre rive, on aperçoit Douvres. Côte Sud, dès la sortie de Wimereux, la route s'ensauvage jusqu'à Boulogne-sur-Mer, distante de sept petits kilomètres.

Le seul restaurant étoilé de la Côte d'Opale

À Wimereux, impossible de manquer l'adresse qui compte. Placé face à la mer, au centre de la digue promenade, l'hôtel Atlantic attire tous les regards. Été comme hiver, du café matinal au verre de blanc à l'heure du soleil couchant, sa terrasse accueille locaux et touristes. Elle prolonge la salle du bistrot l'Alouze, l'un des deux restaurants de l'établissement. À l'heure du coup de feu, deux chefs en blouse blanche dirigent le ballet des cuisines : Alain et Benjamin Delpierre. Alain, le père, a repris l'établissement en 1995. Benjamin, le fils, l'a rejoint en 2007. Après avoir fait ses armes au Ritz Paris, il a donné en 2017 sa première étoile Michelin à La Liégeoise, le restaurant gastronomique situé à l'étage. « Cette étoile, j'en rêvais depuis longtemps ! Nous sommes le seul restaurant étoilé de la Côte, se félicite Alain Delpierre. Cela attire une clientèle différente, plus choisie, et qui parait faire le voyage pour goûter notre cuisine. » La carte joue la partition des produits de la mer et de saison. En cette fin de printemps, la langoustine royale accompagnée d'aubergines et d'origan prend des accents du Sud. La sole surprend avec son parfum d'ail des ours et de galanga. Le poisson frais vient de la criée de Boulogne. Et les meilleurs producteurs et artisans de la région s'invitent à table : le hack-dock blanc, fumé et dégusté cru, vient de chez J.C. David et

les fromages ont été affinés par Philippe Olivier et son fils Romain (deux références, basées à Boulogne-sur-Mer).

Quand Alain Delpierre et sa femme l'ont acheté en 1995, l'Atlantic était un 3-étoiles déclinant. Ils lui ont ajouté un étage, une étoile et ont offert un lifting soigneux aux chambres. Toutes sont différentes, dans ce style contemporain qui mêle fauteuils gris perle et tableaux colorés, très années 1990. Mais l'histoire ne s'arrête pas là : une nouvelle décoration, plus épurée, est prévue pour bientôt... Immuable, la vraie magie des lieux se joue dehors, dans ce tableau poétique que compose chaque fenêtre avec son décor changeant de sable et de lumière du Nord. ■

Voir fiche page 141

SAVEURS LOCALES

Les biscuits de Sophie Farrugia

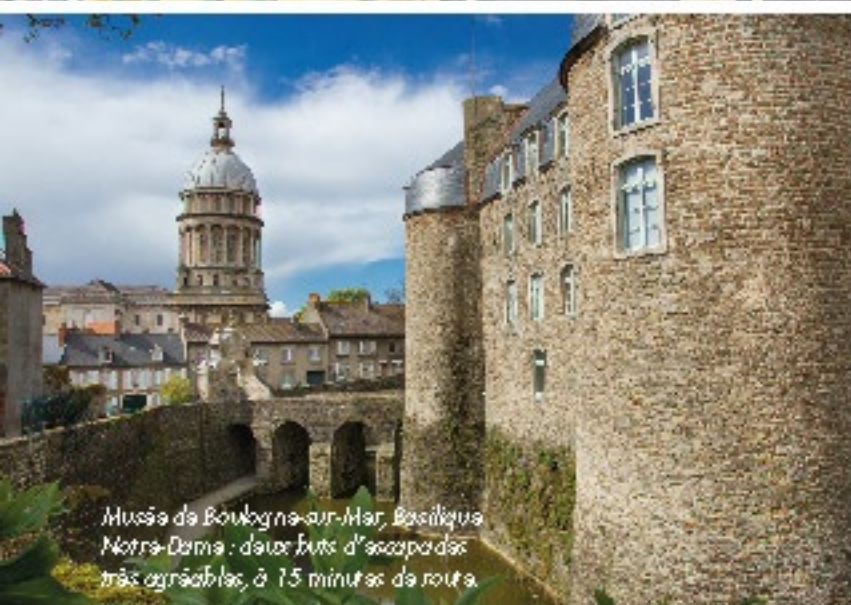


Dans son nouvel atelier, cette artisanne fait découvrir son métier et déguster ses P'tits Boulonnais aux amandes, sablés au maroilles et autres meringues à la fleur de sel. Rien que de bons produits bio. 7, rue Jean-Marie Bourguignon, Wimereux. Ptitgateauxartisansaux.fr

Les fromages de Philippe Olivier

Un des meilleurs affineurs français. Le lieu où faire provision de mimolette, bleu, pavé du Nord et autres spécialités. 43, rue Adolphe-Thiers, Boulogne-sur-Mer. Philippeolivier.fr

Les villas Belle Époque
du front de mer n'ont rien
perdu de leur superbe.



Musée de Boulogne-sur-Mer, Basilique
Notre-Dame : deux buts d'échappées
très agréables, à 15 minutes de route.



Aux premiers loges, face aux vagues
et au coucher du soleil.



La chambre Privilage joue la carte
contemporaine avec des tons doux
et chauds, du sable au chocolat.