



Sur le front de mer, de villas en chalets colorés, – la Frégate semble tout droit sortie d'un conte ! –, on arrive à l'hôtel-restaurant de la famille Delpierre. Il est fort conseillé de s'y arrêter, et pas seulement pour la terrasse.

THIERRY MORVAN



PHOTOS : SOPHIE STALINKIEWICZ

## PAS-DE-CALAIS LE FESTIN DE WIMEREUX

Petit, le général de Gaulle y passait ses vacances. Le réalisateur Bruno Dumont y a tourné « Ma Loute ». Mais si sa plage est renommée et ses embruns fameux, Wimereux vaut aussi le déplacement pour sa gastronomie.

Les cabines de plage blanc et bleu de Wimereux s'alignent côte à côte sur la promenade, entre la pointe de la Rochette et la pointe de la Crèche. Un petit nom est peint sur chacune : « Sous le vent », « Ninou », « Fleur de sel », « Cléopâtre », « Cousins-cousines », « La pensée »... Du lever au coucher de soleil, mille et un reflets illuminent cette cité balnéaire de la Côte d'Opale, située à 3 km au nord de Boulogne-sur-Mer. Ses villas et chalets déclinent une palette de couleurs et de styles – anglais, néoclassique, Art nouveau... – et arborent, au choix, épis de faitage en bois,

oriel, toiture à croupette, lucarne jacobine, lambrequin, acrotère, rompillon, céramique entre les corbeaux de bois. L'association les Charmes de Wimereux vous apprendra tout sur ces joyaux architecturaux. Du charme, l'Atlantic n'en manque pas. L'hôtel-restaurant de la famille Delpierre – Alain et son fils Benjamin aux fourneaux (voir ci-contre), leurs épouses, Béatrice et Aurélie, à l'accueil et au service – comprend une table gastronomique, la Liégeoise, et une brasserie, l'Aloze. Dans les deux cas, la cuisine est composée à quatre mains. Avec Benjamin, nous

avons rendu visite à deux de leurs fournisseurs boulonnais : le fromager-affineur Philippe Olivier et les salaisons-fumaisons Jean-Claude David.

**LA VEDETTE, LE HARENG**

Revêtu de blouse, surchausures, charlotte et masque bouche-nez, on pénètre dans les ateliers de la zone portuaire où sont salés les poissons frais ou passés en chambre de décongélation – la surgélation a l'avantage d'empêcher la prolifération de micro-organismes. La vedette ici, c'est le hareng pêché au nord de Boulogne dès la fin du mois

d'octobre, au moment du frai. Quelques heures après leur sortie de l'eau, les poissons bleu et blanc sont rangés entre deux couches de sel de mer. Ils seront dessalés et fumés au fur et à mesure des ventes. Le maître fumeur allume alors un lit de copeaux et de sciure issus des chênes de la région, pour alimenter en fumée les vingt coresses (fours) situés à l'étage supérieur. Là-haut, de petits nuages s'échappent de la vingtaine de portes en bois peintes en rouge. Derrière chacune, il y a des rangées de harengs entiers, les « bouffis », ouverts et vidés ; on appelle « kippers »

ceux qui sont accrochés par la tête. Quant aux filets embrochés sur des barres, ils scintilleront en reflets d'argent une fois débarrassés de leur peau.

### FUMAGE ARTISANAL

L'aiglefin sauvage, le fameux haddock, séjourne dans une eau salée entre 17 et 19 % pendant une heure trente. Sa chair, pourtant, ne contiendra que 3 % de sel. Si vous le trouvez trop salé, il vous suffit de le laisser tremper un jour dans l'eau, en la changeant trois à quatre fois. Chez David, on le propose nature : il est soit de couleur chair, soit jaune orangé si l'on y a ajouté du rocou, colorant tiré d'un arbuste d'Amérique tropicale utilisé aussi pour la mimollette – Colbert avait instauré cette mesure « protectionniste » pour différencier les fromages du nord de la France de leurs voisins hollandais.

Saumon sélectionné dans les fermes d'Écosse, rogue

(poche de petits œufs) de hareng, maquereau, foie de morue et bientôt gambas, tout ici est fumé traditionnellement et lentement de 16 à 48 heures. Le processus est artisanal. Dans l'industrie, rappelons-le, le fumage consiste à soumettre les filets à un souffle asséchant, à beaucoup les saler dans le meilleur des cas, quand ils ne sont pas piqués aux hydrocarbures aromatiques polycycliques. À éviter.

Pas de bonheur plus simple qu'un morceau de haddock accompagné d'un écrasé de pommes de terre, ou que des filets de hareng fumé marinés dans l'huile de tournesol avec oignons, carottes, fines herbes et laurier! ★

THIERRY MORVAN

### NOS BONNES ADRESSES

**Fromages.** P. Olivier, 43, rue Thiers, 62200 Boulogne-sur-Mer ; tél. : 03 21 83 58 77.  
**Fumaisons.** J.-C. David, 15/17, rue Georges-Honoré, 62200 Boulogne-sur-Mer ; tél. : 02 31 87 38 31.

### LES CHEFS ALAIN ET BENJAMIN DELPIERRE

L'hôtel-restaurant l'Atlantic est ancré sur la promenade très près du rivage. Les vagues s'invitent de temps à autre sur la terrasse de sa brasserie, l'Aloze, et les embruns caressent les baies de la Liégeoise, la table gastronomique installée à l'étage.



Deux cuisines, deux chefs, Alain Delpierre et son fils Benjamin, et un sommelier, Valéry Deceuninck. Fraîcheur des produits, générosité des portions, savoir-faire d'Alain, tarifs doux : un déjeuner à l'Aloze réconcilie avec l'esprit brasserie. Quant au dîner à la Liégeoise, c'est un spectacle culinaire face aux flots, visibles de toutes les tables. Dans son menu gourmand Benjamin propose des associations. Comme foie gras, maquereau, mûre sauvage, pomme verte et chou kale croquant, ou fleur dessinée par de délicieux escargots de Choquel, crémeux de potimarron, pesto de pourpier et cacahuètes. On aimerait goûter tous les fromages du chariot, affinés chez Philippe Olivier. Deux tables pour un plaisir redoublé.

**L'Atlantic :** menus à 29 euros à l'Aloze et de 49,50 à 90 euros à la Liégeoise. 6, rue Notre-Dame, 62930 Wimereux ; tél. : 03 21 32 41 01.

### LA RECETTE DE BENJAMIN HARENG, PATATES, PICKLES, CHANTILLY

Pour 4 personnes.

- Cuire à l'eau 8 pommes de terre avec la peau.
- Tailler 1 oignon rouge en rondelles et les cuire en pickles.
- Réaliser la vinaigrette avec 1 c. à soupe de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès et 3 c. à soupe d'huile de colza.
- Monter 20 cl de crème liquide en chantilly. Y ajouter une botte d'estragon haché. Éplucher et assaisonner les pommes de terre.
- Couper 6 filets de hareng doux en petites tranches. Réaliser le dressage avec tous les éléments.

- **Pickles :** peler et émincer 4 oignons rouges. Dans une casserole, verser 25 cl d'eau, 10 cl de vinaigre blanc, 1 c. à soupe de gros sel, 4 c. à soupe de sucre roux de canne et les oignons. Porter à ébullition. Cuire 3 min. Vider le tout dans un bocal en verre. Le fermer, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

**LES ACHATS DES CHEFS Produits fermiers.** Vert de terre, 175, route de Desvres, 62280 Saint-Martin-Boulogne ; tél. : 09 53 32 49 48.

### LE PRODUIT FROMAGES

Romain Olivier poursuit l'aventure familiale lancée en 1907 par son ancêtre épicier-crémier-fromager. C'est à Boulogne-sur-Mer, où son père Philippe s'est installé en 1974, que Romain exerce l'activité de fromager-affineur. Ses trésors sont alignés sur les planches de cinq caves d'affinage. Là, 350 fromages de France et d'Europe, collectés auprès de 190 petits producteurs. Chaque cave a son taux d'humidité, sa température, sa lumière pour accueillir les croûtes fleuries – brillat-savarin, lucullus, neufchâtel... –, les croûtes lavées – vieux gris de Lille, maroilles, vieux Boulogne, cœur d'Arras... –, les croûtes naturelles – tome de Romans, poulligny saint-pierre, kailh breizh –, les céronées – mimolette, comté, pavé de Roubaix, vieux présent... – et les mucor-morgées – saint-nectaire, morbier, fourme d'Ambert, losa di capra... « Le fromage est un art », qui s'admire dans les boutiques Philippe Olivier (liste sur [www.philippeolivier.fr](http://www.philippeolivier.fr)).