

LE GOURMAND DE LA CÔTE D'OPALE

BENJAMIN DELPIERRE – LA LIÉGEOISE* À WIMEREUX (62)

Souhaitant s'exprimer davantage en cuisine, Benjamin Delpierre a rejoint en 2008 l'hôtel tenu par ses parents. Au sein du restaurant gastronomique et de la brasserie de l'établissement, il délivre une cuisine tournée vers les produits de la mer, qui lui a valu d'obtenir une étoile l'an dernier. Le chef et son épouse se préparent désormais à une nouvelle aventure : le rachat, l'an prochain, de cette affaire familiale.



Formé à l'école hôtelière du Touquet, Benjamin Delpierre a débuté sa carrière dans l'Yonne avant de rejoindre, il y a dix ans, l'établissement familial situé à Wimereux (Pas-de-Calais), station balnéaire de la Côte d'Opale.

« J'ai commencé comme commis chez Jean-Michel Lorain à La Côte Saint-Jacques à Joigny, où je suis resté 3 ans. » Puis direction Paris et le Ritz auprès de Michel Roth pendant près de 2 ans, où Benjamin Delpierre rencontre celle qui deviendra son épouse. C'est ensemble qu'ils font ensuite route vers Saint-Barthélemy pour exercer, une année durant, au sein de l'hôtel Le Toiny. En 2008, le couple choisit finalement de s'établir à Wimereux, où les parents de Benjamin tiennent depuis 1995 l'Atlantic, un établissement du front de mer comprenant un hôtel, une brasserie (l'Aloze) et un restaurant gastronomique (la Liégeoise). « Mon père, Alain Delpierre, avait ouvert ce restaurant en 1982 à Boulogne-sur-Mer. Il l'a transféré à Wimereux lors du rachat de l'Atlantic. »

EN FAMILLE

Pour Benjamin Delpierre, ce retour aux sources est aussi à l'époque un moyen de « m'exprimer davantage en cuisine ». Au départ, le jeune chef travaille à 4 mains avec son père et apporte ses idées à la carte. « Depuis près de 3 ans, nous avons, avec mon épouse Aurélie, complètement repris les rênes de la Liégeoise, tandis que mon père se consacre à la brasserie. »

À la même période, la restauration a connu une réorganisation d'ampleur.

REPÈRES

CA 2017 :

1 M€ pour la Liégeoise, 2 M€ pour l'Aloze et 1 M€ pour l'Atlantic

Couverts par jour :

40 à la Liégeoise

Ticket moyen :

120 € (boissons comprises)

Brigade :

6 en cuisine dont David Boyaval (second), Yannick Rambur (chef pâtissier) et 6 en salle dont Valéry Deceuninck (maître d'hôtel et chef sommelier) et Aurélie Delpierre

Fournisseurs :

société Martin pour la marée (62) ; Philippe Olivier pour les fromages (62) ; JC David pour les poissons fumés (62)

Vins : 300 réf.

« Auparavant, nous avions à l'étage un restaurant gastronomique de 70-80 couverts et au rez-de-chaussée une brasserie et salon de thé de 30-40 couverts. Un rééquilibrage s'imposait car nous refusions du monde à la brasserie », se souvient Benjamin Delpierre. L'espace du rez-de-chaussée a ainsi été entièrement réaffecté à la brasserie, qui compte aujourd'hui 80 couverts, tandis que la capacité assise de la Liégeoise a été réduite à 50 couverts. Une seconde cuisine a également été créée. « Dans celle du haut, j'assure la production pour les 2 restaurants. Dans celle du bas, mon père n'a plus qu'à cuire et envoyer les plats de la brasserie. »

LA MER EN VEDETTE

Dans l'assiette, c'est tout naturellement que Benjamin Delpierre délivre une cuisine tournée à 90 % vers les produits de la mer, du turbot au homard en passant par la sole, le bar, les encornets et les Saint-Jacques.

« Je les laisse assez bruts en jouant sur les garnitures, les textures et en apportant des touches d'originalité. J'aime aussi le mariage terre-mer et associe volontiers des jus de viande à des poissons par exemple. » Celui qui se définit lui-même comme un « vrai gourmand » met aussi particulièrement l'accent sur des produits nobles tels que la langoustine ou le bœuf wagyu. « Depuis les travaux, nous avons gagné en régularité et sommes plus appliqués, plus précis », indique Benjamin Delpierre, qui a d'ailleurs été récompensé par une étoile en 2017. « C'était une belle satisfaction pour l'entreprise et cela nous a permis d'augmenter notre ticket moyen d'environ 20-25 €. »

Actuellement détenteur de 35 % des parts de l'entreprise, Benjamin Delpierre s'apprête aujourd'hui à amorcer un nouveau tournant de sa carrière. « Dans un an, je rachèterai l'affaire à mes parents et ils nous passeront complètement la main. »

■ Morgane Buland



SOLE, AIL DES OURS, COQUES, CONDIMENTS, ORANGE/GALANGA



CARPACCIO DE BAR, RHUBARBE, GLACE AUX CEUFS DE CABILLAUD FUMÉS, GRAINES TORRÉFIÉES