

L'Atlantic

Tel père, tel fils

Wimereux c'est une très belle station balnéaire de la Côte d'Opale, la plus ancienne de cette frange côtière d'ailleurs, dans cette région que l'on appelle désormais les Hauts-de-France. Sur la digue, un hôtel et deux restaurants, la maison des Delpierre; une très belle histoire de famille. Entrons.



Il y a de très bons conteurs à Wimereux qui vous expliquent avec fougue l'histoire de cette charmante petite ville côtière. L'on raconte par exemple que Napoléon, bien décidé à conquérir l'Angleterre, avait des vues sur ce paysage de dunes pour y installer ses troupes, alors basées à Boulogne-sur-Mer, à quelques kilomètres de là. Mais l'essor de la ville trouve plutôt son origine dans l'arrivée du chemin de fer et l'idée du maire de Wimille, dont dépendait Wimereux, de décider de vendre des terrains. Viendront donc une gare puis les fameux trains, des hôtels et des villas ou chalets, à l'architecture et aux couleurs particulières, propriétés des grands bourgeois et des bien-nés. On dénombrait à une époque huit-cents de ces villas particulières, il en reste aujourd'hui à peine trois-cents, disséminées dans la ville, les affres des guerres et de l'urbanisme aidant. Mais retournons sur la digue, entre la pointe

de la Crèche et la pointe aux Oies, à l'écoute de nos deux hôtes. Alain, le père, est boulonnais mais c'est à Tournai, en Belgique, qu'il fait l'école de cuisine. Il obtient son BEP et entre comme commis de cuisine à l'Atlantic pour un an, puis au Flambard, alors doublement étoilé, la maison de feu Robert Bardot. Alain se dirige ensuite vers Paris, chez Jacques Cagnat, avant de revenir à Boulogne-sur-Mer pour ouvrir, aux côtés de son épouse Béatrice, le restaurant La Liégeoise en 1982.

Maison familiale

Treize années plus tard, en 1995, il a l'occasion de racheter l'hôtel Atlantic à Wimereux, tombé en décrépitude, pour ne pas dire en ruine. Alain décide de ne pas vendre à Boulogne, il rebaptise La Liégeoise le restaurant de l'hôtel, histoire que sa clientèle le suive, et il ouvre, deux ans plus tard, l'Aloze, la brasserie. Depuis, les travaux se

poursuivent sans discontinuer. D'abord la maison d'à côté a été rachetée pour y installer huit chambres, puis les dix chambres existantes du deuxième étage de l'hôtel, alors situées en front de mer et à l'arrière, se sont vues transformées en cinq chambres, toutes avec vue sur la Manche. Et comme si cela ne suffisait pas, un étage de plus a été ajouté où cinq chambres supplémentaires vous offrent également toutes les joies des marées montantes et descendantes. Benjamin grandit dans les pieds et les casseroles de ses parents, il rejoint la maison familiale en 2008 pour travailler aux côtés de son père, alors que des travaux sont toujours en cours, comme ceux du restaurant gastronomique. En 2017, l'étoile au Michelin tombe. Alain: "Cette étoile, c'est mon fils qui l'a gagnée, après tout ce qu'il a apporté en cuisine. Cela fait dix ans que nous travaillons ensemble, que nous nous sommes préparés à la reprise. Il peut

aujourd'hui voler de ses propres ailes." Alain prendra sa retraite dès la fin de cette année. Bref retour filial en arrière.

Amour parental

Benjamin naît lui aussi à Boulogne, mais passe le plus clair de son enfance à Wimereux. Il entame et finit ses études à l'école hôtelière du Touquet avant d'intégrer les brigades de Jean-Michel Lorain à La Côte Saint-Jacques à Joigny. Il y passe presque trois années puis entre au Ritz de Paris sous les ordres de Michel Roth. Entre les banquets et le restaurant gastronomique l'Espadon, la formation est intensive lorsque l'on est entouré de quatre MOF. C'est là qu'il rencontre sa future épouse Aurélie. Tous deux partent vers les îles, à Saint Barth au Toiny, un Relais & Châteaux à la clientèle tout aussi exigeante que celle du Ritz, mais avec le soleil en plus. En 2008, il rejoint la maison familiale pour ne plus jamais la quitter. Il faut dire qu'il est rare, ou du moins peu fréquent, de voir une telle entente entre père et fils, surtout lorsque les deux travaillent de concert en cuisine tandis que les épouses s'occupent de la gestion des salles des deux restaurants. L'on comprend très vite que, pour quelqu'un baigné d'un tel amour parental et nourri de beaux produits dès le berceau, suivre les traces de son père et reprendre l'affaire de famille se positionnait bien au-delà de l'évidence. *"J'ai appris avec mon père, dès le plus jeune âge. À l'âge de douze ans il m'apprenait à filer les poissons plats, puis d'autres. Ensuite ce fût la pâtisserie et après les sauces. Aussi, nous étions une famille de gourmands et nous fréquentions beaucoup d'autres restaurants."*

Jeux de texture

Quelle fut l'évolution durant ces dix dernières années? *"La cuisine de mon père était plutôt classique et peut être un peu moins précise qu'aujourd'hui, ce qui peut s'avérer très compréhensible si l'on sait qu'il envoyait entre soixante-dix et quatre-vingts couverts par service. Disons que c'était une cuisine un peu différente de celle que nous pratiquons maintenant, pour laquelle j'ai amené un peu de modernité. Ensuite l'outil de travail dont je dispose en cuisine aujourd'hui n'est pas du tout le même que du temps de mon père. Ce qui importe surtout pour moi, même dans un esprit de modernité, c'est de ne jamais dénaturer le produit. Les cuissons sous vide, les osmose avant cuisson, ce n'est pas vraiment mon truc. Un poisson bien snacké ou rôti, il n'y a rien de mieux. C'est plutôt dans la garniture que je vais m'amuser avec des jeux de texture pour amener ce côté moderne que l'on recherche. Mais pour le*

reste, je préfère rester dans un registre plutôt classique, j'aime les sauces, les jus, des assiettes gourmandes, une cuisine qui correspond à l'histoire de la maison."

Petit bateau

La mer, omniprésente avec ses humeurs changeantes, ses saisons, compose un bon quatre-vingt-dix pour cent de la carte. Et si pour l'Aloze, la brasserie, quelques belles pièces viennent de mers plus froides comme des flétans de trente kilos ou du cabillaud blond de Norvège, au gras plus présent que le skrei, d'après Benjamin, tout ce que l'on propose à la Liégoise provient de la pêche de petits bateaux, du port de Boulogne, à quelques miles nautiques plus loin.

"Certaines choses ne se trouvent pas, à cause des sérieux coefficients des marées, mais si vous allez au-delà de Boulogne, vous trouverez de la coque ou encore de la Saint-Jacques et quand sa saison se termine, arrive l'encornet qui n'a rien à voir avec ce que l'on propose ailleurs, généralement saumuré, tandis que lorsqu'il arrive d'un petit bateau et qu'on le snacke à peine, c'est d'un fondant sans pareil." La sole est bien présente, le maquereau, le hareng, la seiche qui fait son apparition plus tard ou encore le homard que l'on commence à sortir des casiers durant le mois de mai, bien plus fin que celui qui a passé du temps en vivier. Il y a l'arrière-pays aussi, avec un peu d'agriculture, mais elle est restreinte en ces terres sablonneuses balayées par les vents. À peine de la carotte, du céleri-rave ou de l'asperge, à la courte saison. L'on trouve bien du cresson de fontaine du côté de Saint-Omer mais pour le reste, l'on se fournira plus loin. Mais pas trop loin tout de même, c'est comme pour l'huître qui nous vient de Normandie. Introuvable sur ses côtes, Benjamin favorise en effet la proximité et privilégie la région la plus proche, celle d'à côté. La Bretagne, c'est déjà bien trop loin.

Une famille

Au-delà de cette quiétude familiale qui génère de longues histoires fidèles comme celle du second, David Boyaval, aux vingt-deux années de maison, ce qui nous impressionne ou plutôt ce qui nous en dit long, c'est le taux de fréquentation des restaurants comme de l'hôtel. L'on pourrait s'imaginer une saisonnalité, des hauts pics de fréquentation durant les beaux jours, ce qui est le cas, mais quand un hôtel affiche un taux de fréquentation de presque quatre-vingt-deux pour cent sur toute l'année, qu'hiver comme été les deux restaurants affichent complet chaque weekend, l'on se dit que cette régularité n'est pas seulement due aux amoureux des vagues, mais bien à une famille qui a su se position-



ner à force d'honnêteté et de régularité. Bien sûr, tout est fait en ce sens. Éternels insatisfaits, les Delpierre n'ont cessé d'améliorer le confort de leurs clients. D'ailleurs, de nouveaux prototypes de chambre verront le jour au mois de juin. Quant à la cuisine, pour avoir goûté aux deux, si l'imagination de Benjamin ne démerite certainement pas au restaurant gastronomique, le niveau de la brasserie, lui aussi, bat de loin toutes les autres propositions de cette partie de la côte.

Carpaccio de bar, rhubarbe, pomme, glace aux œufs de cabillaud fumé

Ingrédients: 400 g de filet de bar, sel, huile d'olive, fleur de sel, bâtonnets de pomme rouge, un mélange de graines torréfiées de tournesol, de courge, de sésame et de pavot, cress, 1 bâton de rhubarbe, 1 dl d'eau, 5 cl d'huile d'olive.

Pour la glace aux œufs de cabillaud fumé: 250 g de crème liquide, 250 g de lait, 5 jaunes d'œuf, 120 g d'œufs de cabillaud fumé JC David, sel, poivre.

Après avoir levé le filet de bar et paré les parties noires, mettez-le en saumure pour 1 heure à raison de 10 g de sel par kilo de chair. Roulez serré puis bloquez au grand froid. À l'envoi, coupez en tranches à l'aide d'une trancheuse et disposez sur des assiettes. Assaisonnez d'huile d'olive, de sel et de poivre. Pelez la rhubarbe puis détaillez-la en tronçons. Faites-les compoter avec l'eau et l'huile d'olive jusqu'à évaporation presque complète de l'eau puis assaisonnez de fleur de sel et de poivre. Faites cuire la crème, le lait, les jaunes d'œufs et les œufs de cabillaud dans un thermomixeur à 78°C. Coulez dans des bols à Paco puis bloquez au grand froid. Dressez un peu de compote de rhubarbe sur chaque tranche de poisson puis une quenelle de glace au centre. Dressez ensuite les bâtonnets de pomme puis saupoudrez de graines et garnissez de cress.



Daurade de petit bateau, céleri confit, pesto à la sauge

Ingrédients: 1 céleri-rave, beurre, baies roses, 12,5 cl de lait, crème, 1/2 zeste de citron vert, 1/4 de jus de citron vert, 600 g de filet de daurade de petit bateau, copeaux de jambon bellota, feuilles et fleurs de sauge, pelures séchées de baies roses.

Pour le pesto à la sauge: 100 g de cacahuètes, 100 g de feuilles de sauge, 15 g de parmesan râpé, huile d'olive, eau.

Coupez un demi céleri-rave en tranches fines à l'aide d'une trancheuse. Puis coupez-les en belles rondelles à l'aide d'un emporte-pièce. Mettez sous vide avec du beurre et quelques baies roses puis faites confire durant 1 heure à 85°C. Rafraîchissez immédiatement. Faites cuire l'autre moitié du céleri entre 15 et 20 minutes dans le lait puis mixez avec le zeste et le jus de citron vert. Détendez avec un peu de crème puis rectifiez l'assaisonnement. Mixez tous les ingrédients du pesto puis montez-le à l'huile d'olive. Snackez la daurade à la plancha puis coupez-la en portions. Posez la tranche de céleri sur le fond d'une assiette puis dressez le poisson et les autres composantes. Garnissez de feuilles et de fleurs de sauge.





Langoustine, aubergine, olive de Lucques

Ingrédients: 4 belles grosses langoustines, 6 mini aubergines blanches, lait, échalote, huile d'olive, olives vertes du Lucques, demi-glace de langoustine, crème liquide, huile d'ail, basilic.

Pour le sablé aux langoustines: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 1 cuiller à soupe de demi-glace de langoustine.

Pour la tapenade: 100 g d'olives vertes du Lucques, 1 filet d'anchois, huile d'olive.

Décortiquez les langoustines puis débarrassez-les de leur boyau. Réservez les carcasses et les têtes pour réaliser la demi-glace. À l'envoi, snackez les langoustines à l'unilatérale en les conservant bien nacrées. Faites rôtir les aubergines entre 20 et 25 minutes dans un four à 190°C. Pelez-les puis creusez-les et réservez la chair. Plongez les aubergines creusées entre 2 et 3 heures dans du lait pour éliminer toute trace d'amertume. Réservez une partie des aubergines creusées et tassez les autres dans un bol à Paco. Bloquez au grand froid puis pacossez en poudre. Montez cette poudre à l'huile d'ail pour obtenir un

genre de mayonnaise. Réalisez un caviar avec la chair d'aubergine récupérée, de l'échalote suée à l'huile d'olive, des olives vertes concassées puis liez le tout avec un peu de demi-glace de langoustine. Pour le sablé, réalisez une pâte avec les différents ingrédients puis abaissez-la finement avant de la tailler en rectangles de 0,5 x 8 cm. Faites cuire durant 8 minutes entre 2 tapis en silicone dans un four à 170°C. Posez l'aubergine sur une assiette puis la langoustine sur le dessus. Posez ensuite le sablé puis garnissez le de caviar et de mayonnaise d'aubergine, de tapenade et de basilic. Émulsionnez un peu de demi-glace de langoustine avec de la crème puis dressez.



Sole, coque, épinard, galanga

Ingrédients: 9 filets de sole, crème, 1 kg de coques, 400 g d'épinards, beurre, quelques pousses d'épinards.

Pour la purée de pomme de terre:

1 kg de pommes de terre, 3 gousses d'ail, 200 g de beurre noisette, lait.

Pour le jus de sole: 1,5 kg d'arêtes de sole, garniture aromatique, galanga, 200 g de vinaigre de xérès, 5 dl de jus d'orange, 2 l d'eau, 5 dl de jus de veau.

Pour le gel de galanga: 200 g de galanga, 1 l de jus d'orange, 25 cl de vinaigre de Xérès, 12 g d'agar-agar.

Réalisez une mousseline de sole en mixant tant pour tant de filet de sole et de crème. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire les coques à la marinère puis décortiquez-les. Hachez les grossièrement au couteau. Faites tomber les épinards au beurre puis égouttez bien le tout. Mélangez les coques et les épinards avec la mousseline puis réservez. Aplatissez 8 filets de sole puis disposez-les en croix deux par deux. Garnissez le centre de mousseline puis refermez et réservez. Faites cuire les pommes de terre avec l'ail à l'anglaise puis desséchez-les au four pendant 5 minutes environ. Tamisez les pommes de terre puis montez-les au beurre noisette. Détendez la purée avec un peu de lait puis rectifiez l'assaisonnement. Pour le jus de sole, faites revenir les arêtes avec la garniture aromatique et le galanga jusqu'à ce que cela attache un peu dans le fond de la casserole. Déglacez au vinaigre de xérès puis faites fortement réduire. Mouillez de jus d'orange puis faites réduire à nouveau. Mouillez de jus de veau et d'eau puis faites cuire le tout durant 1h30 environ. Chinoisez puis faites réduire. Pour le gel, faites cuire le galanga avec le jus d'orange et le vinaigre de xérès. Faites réduire à 1 l puis chinoisez et liez à l'agar-agar. Faites cuire l'assemblage de sole durant 12 minutes à 72°C avec un peu de vapeur puis finalisez la cuisson durant 3 minutes dans un four sec à 170°C en laquant constamment la sole avec le jus de sole réduit. Dressez harmonieusement sur des assiettes.



Cœur de rumsteck wagyu, queue de bœuf, carotte, foie gras

Ingrédients: 600 g de rumsteck de wagyu Blackmore de chez Lesage Prestige, 2 kg de queue de bœuf, garniture aromatique, brunoise de céleri, de poireau, de carotte et de navet, jus de bœuf, julienne de carotte frite, lamelles de carottes cuites, 2 belles escalopes de foie gras.

Pour la purée de carotte: 500 g de carottes, 100 g de beurre noisette.

Pour le crémeux de carotte: 500 g de carottes.

Pour la poudre de carotte: 2 carottes, 100 g d'eau, 10 g de sucre.

Braisez la queue de bœuf avec la garniture aromatique de façon classique puis effilochez les chairs. Mélangez-les avec les brunoises de légumes préalablement suées puis liez le tout au jus de bœuf. Faites cuire les carottes de la purée puis réduisez-les en purée et montez au beurre noisette.

Pour le crémeux, sur-cuisez les carottes puis égouttez-les et tassez-les dans un bol à Paco. Pacossez pour obtenir une crème très lisse et foisonnée. Faites cuire les carottes de la poudre préalablement coupées en rondelles dans l'eau et le sucre puis égouttez.

Faites sécher durant une nuit dans un four à 80°C et réduisez en poudre. Snacez les escalopes de foie gras puis laissez-les refroidir avant de les tailler en copeaux. Poêlez le rumsteck puis donnez-lui un temps de repos avant de le détailler en portions. Formez des rouleaux avec les lamelles de carotte et la purée. Dressez toutes les composantes sur des assiettes puis garnissez de julienne frite et de poudre de carotte. Saucez de jus de bœuf.

