

PLACE-T

Inspirations & tendances

Dossier Investir dans l'immobilier

*Neuf, ancien, résidence secondaire,
investissement locatif, viager,
défiscalisation...*



Décoration - Fashion - Rencontres et portraits - Escapade - Passions - Sport
et autres rendez-vous pour prendre le temps de bien-vivre !

BENJAMIN DELPIERRE

ATLANTIC ET AUTHENTIQUE

C'est au cœur de son restaurant étoilé (*une étoile au guide Michelin*), «La Liégeoise» à Wimereux, que Benjamin Delpierre m'accueille de bon matin. Sa journée a commencé tôt, en quête des produits de qualité qui figureront au menu du jour. Restaurant de l'hôtel **** l'Atlantic créé par ses parents. La Liégeoise est un lieu gastronomique très prisé de la Côte d'Opale où le talent du chef Delpierre s'exprime à partir des produits de la mer du Nord et de la Manche.

Benjamin Delpierre évolue dès son enfance dans l'univers de la restauration, au sein de l'affaire familiale. Ancien élève de l'école hôtelière du Touquet, il se forme chez Jean-Michel Lorrain à Joigny puis auprès de Michel Roth au Ritz à Paris où il rencontre, dans les cuisines, celle qui deviendra son épouse. Le couple, animé de la même passion culinaire, s'installe ensuite pendant un an à Saint Barthélémy.

Il y a 12 ans, Benjamin et Aurélie décident de revenir aux sources et de rejoindre les parents de Benjamin au sein de l'Atlantic. Cette affaire comporte un hôtel**** de 18 chambres, le restaurant La Liégeoise et la brasserie l'Aloze. L'ensemble est idéalement situé sur la digue de la jolie station balnéaire de Wimereux. «J'ai la chance de travailler tous les jours face à un extraordinaire panorama».

Benjamin Delpierre est un alchimiste de l'authentique. Il aime travailler les produits du terroir, essentiellement ceux de la mer. «Le produit doit rester simple et naturel pour garder sa saveur. J'amène de l'originalité par les jus, les sauces et la garniture». Car Benjamin Delpierre aime allier finesse et authenticité, simplicité, fraîcheur et qualité, goût et couleurs...

Le chef Delpierre est un ambassadeur de la gastronomie de la Côte d'Opale puisque ses pairs l'ont élu, en juin 2020, Président de l'association Côte d'Opale gourmande. «Je suis également Président des Jeunes Restaurateurs d'Europe. Au travers de ces deux associations, notre ambition est de faire connaître les bons produits de nos territoires, de partager nos expériences et de faire plaisir à nos convives».

Benjamin Delpierre est un amoureux du bien-manger, un chef attentif à la satisfaction de ses clients, toujours en quête d'innovation. «C'est le savoir-recevoir qui nous distingue».



Atlantic © Jojoine Stanislawicz

*«Ce qui m'anime au quotidien ?
Bien recevoir,
faire découvrir et partager !»*

Saint-Jacques en habit d'Automne

C'est la saison de la Saint-Jacques. Elle se marie merveilleusement avec les récoltes d'automne comme le potiron et la mâche.

«Réalisez une crème de potiron que vous transformez en panna cotta salée par l'ajout d'un peu de gélatine. Cerclez la panna cotta et déposez ce cercle dans une assiette.

Au dessus du cercle de potiron, ajoutez un carpaccio de Saint-Jacques.

Assaisonnez avec du citron, de l'huile de noix, quelques noix torréfiées et hachées et de jeunes pousses de mâche.»

Une recette simple et élégante, réalisée avec des produits de saison que vous servirez en entrée ou en plat.

«Testez et peaufinez votre assaisonnement, le goût de la Saint-Jacques doit rester entier, le jus ne servant qu'à la sublimer».

Bon appétit !

ATLANTIC****
6 rue Notre Dame -
62930 WIMEREUX
www.atlantic-delpierre.com
+33(0)3 21 32 41 01

LA LIÉGEOISE : Le restaurant gastronomique La Liégeoise vous accueille pour les déjeuners le samedi et le dimanche de 12h00 à 13h45 et les dîners du mercredi au samedi de 19h30 à 20h45.

ALOZE : Ouvert tous les jours au déjeuner de 12h00 à 14h00 et au dîner de 19h00 à 21h30.