



HÔTEL ATLANTIC

Prendre le **LARGE...**

Sur la *Côte d'Opale*, à seulement 2h de *Paris*, l'*Atlantic* invite à larguer les amarres pour une croisière confortable et gourmande, riche en émotions.

Par Charlotte Florentin



Contempler la merveilleuse palette de couleurs pastel qu'offrent le ciel et la mer du Nord. Écouter le bruit des vagues, s'amuser du ballet des mouettes, se faire fouetter par le vent et les embruns... Sur la digue piétonne de Wimereux, entre des façades qui rivalisent d'élégance, l'Atlantic se dresse fièrement face à la mer et offre une parenthèse vivifiante. Juste devant, une longue plage de sable fin se dévoile à marée basse, assortie de cabanes aux noms charmants - L'Anémone, La Phoque narrant, L'Étoile de mer, La Jolie dune... Et au loin, par temps clair, on peut apercevoir l'Angleterre.

Une histoire de famille

L'Atlantic appartient à la famille Delpiere depuis 1995. Aujourd'hui, Benjamin et Aurélie, la nouvelle génération, continuent à perpétuer la

tradition familiale : « Que ce soit en hôtellerie ou en restauration, faire plaisir à nos clients est vraiment ce qui nous anime au quotidien », explique Aurélie. Le couple a décidé de jeter l'ancre à Wimereux en 2008, après avoir navigué dans de prestigieux établissements, notamment le restaurant gastronomique de l'hôtel La Toisy à Saint-Barthélemy. « Avec Aurélie, ma compagne rencontrée dans les cuisines du Ritz, nous avons beaucoup appris de nos différentes expériences, nous nous sentons prêts à rejoindre mes parents tout en apportant notre touche », précise Benjamin. Ensemble, ils écrivent la suite de l'Atlantic. Les parents Béatrice et Alain transmettent, Benjamin et Aurélie apportant leur vision, leur jeunesse et leur expérience. Et cette famille a beaucoup à offrir : de la générosité, de l'authenticité et de la passion. ➤



La mer à porte de vue

L'hôtel dispose de 18 chambres, baignées de lumière, qui offrent toutes, derrière leurs grandes baies vitrées, prolongées pour certaines d'un balcon, une vue imprenable sur la mer du Nord qui tantôt scintille, tantôt moutonne, tantôt flamboie. À toute heure de la journée, le spectacle est captivant et l'on pourrait presque se croire à bord d'un navire de croisière fendant les flots. Décorées avec soin dans un style contemporain, elles offrent des espaces confortables. Les textiles dans les tons marron, orangés et gris, ainsi que les matériaux comme le bois et le velours apportent un côté cosy. Notre coup de cœur : la chambre 203, ultra chaleureuse avec son mobilier en plaquage d'acornes de bouleau, sa moquette moelleuse, ses grands rangements... et la vue mer qui s'invite jusque dans la salle de bain ouverte sur la chambre.

Odyssée gustative

Renovés et repensés en 2014 par le cabinet CoAt Architecture à Wimereux et l'agence Roche à Cabat, les deux restaurants de l'hôtel, l'Alcôve et la Ligoëze, font honneur aux produits et à la gastronomie régionale.

Au rez-de-chaussée, la brasserie l'Alcôve, ouverte sur une belle terrasse qui donne directement sur la digue, met à l'honneur les produits de la mer : Saint-Jacques juste snackés, daurade et risotto, triscasse de homard... sans oublier les plateaux de fruits de mer d'une fraîcheur inprochable.

Au premier étage, le restaurant gastronomique la Ligoëze, qui brille d'une étoile au guide Michelin depuis 2007, a pris ses aises sous d'immenses arbres stylisés. C'est là que s'exprime tout le talent de Benjamin Dupiers, formé dans les plus grandes maisons, chez Jean-Michel Lorain à Joigny ou encore au Ritz avec Michel Roth. Il a rejoint les cuisines de la Ligoëze en 2008 aux côtés d'Alain, son père. Le chef

se concentre essentiellement sur les produits de la mer, justement travaillés et subtilement repensés, et les mets se savourent toute une bulade iodée, gourmande et légère : Rouget croust et grillé au chalumeau ; Huîtres, coquilles et moules, daifé, yuzu, œufs de saumon ; Poisson du moment, pommes de terre, cavité, légumes au beurre d'aiguilles... S'ensuit une dégustation de fromages présentés sur un gigantesque chariot, fournis par Romain Olivier, maître-fromager et co-président du Cercle des Fromagers Affineurs. Enfin, un mille-feuille au chocolat, à la pomme et à l'aneth, vient couronner ce festin. Le chocolat associé à l'aneth laisse un goût légèrement aisé et frais en bouche.

« Ma cuisine se veut créative : je revisite le produit sans pour autant le dénaturer. On sait ce qu'il y a dans l'assiette. Le produit principal doit rester dans sa saveur d'origine. Par exemple, tous nos poissons sont cuits naturellement. Le tout est de respecter la saisonnalité et la naturalité de

produit », confie Benjamin. Une cuisine qui se veut instinctive, délicate et au goût du jour. Enfant du pays, le chef a également à cœur de faire appel à des producteurs locaux. « C'est en discutant avec mes partenaires et en faisant compte de la saisonnalité des produits que je construis mes recettes. » Pour les poissons et crustacés, Benjamin se rend lui-même chez ses maryeurs au port de Boulogne-sur-Mer. Les poissons fumés viennent de la maison J.C. David. Enfin, la viande est fournie par la maison familiale Lesage Prestige, véritable référence dans la région.

Après de telles agapes, il sera temps d'aller brûler quelques calories en partant à la découverte de Wimereux, ravissante station balnéaire avec son décor de falaises et ses nombreuses villas de style victorien anglo-normand, souvent ornées de fresques de falaise... Comment ne pas succomber au charme de la Côte d'Opale et de l'Atlantique ? On comprend mieux pourquoi, en 2018, le New York Times a classé l'établissement dans le top 10 de ses hôtels préférés dans le monde. ■