

*"L'Imaginaire est à l'Imagination
Ce que le Réel est à la Perception."
par Jean-Marie ANDRÉ*

ALAIN ET BENJAMIN DELPIERRE

CHEFS CUISINIERS

Wimereux. Face à la baie Saint Jean, à la jetée et au phare du port de Boulogne sur Mer, jadis peints par Albert Marquet, Alain et Benjamin Delpierre, souriants, regard bienveillant au sortir de leur service du déjeuner m'entretiennent de leur passion: la cuisine. Ces deux hommes dans leurs propos sont très «mer à mer» avec calme, modestie et un infini respect de leur métier. Alain le père, né dans le milieu des armateurs de Boulogne sur Mer, de la salaison et de la fumaison du saumon, a été attiré très tôt par la cuisine. Quant à la notoriété elle est née rapidement à La Liégeoise à quelques mètres du parvis du Théâtre Monsigny pour se confirmer ensuite à L'Atlantic sur la digue de Wimereux. L'Atlantic est devenu, après d'importants travaux, un hôtel 4 étoiles de 18 chambres avec son restaurant gastronomique La Liégeoise et sa brasserie L'Aloze. Benjamin le fils, est lui aussi tombé dans la marmite dès l'âge de 8 ans en aidant en cuisine. Après quatre années au Lycée Hôtelier du Touquet, il a travaillé à Joigny à La Côte Saint Jacques chez Jean Michel Lorrain et ses trois étoiles, puis au Ritz à Paris et dans le Relais Château de Saint Barth. Il quittera la baie Saint Jean de Saint Barth pour celle de Wimereux et rejoindre son père. Il a maintenant 28 ans et déjà Eloïse, sa fille de deux ans et demi, regarde tout ce qui se fait en cuisine en goutant, d'une langue critique, les préparations en cours suivie par Jules son jeune frère! Seront-ils les futurs chefs de l'Atlantic ? À suivre...

© OÙ EST LE PÈRE, OÙ EST LE FILS ? PHOTO JEAN-MARIE ANDRÉ.



© JEAN-MARIE ANDRÉ.

LA CUISINE EST UN ART

Pour Alain et Benjamin Delpierre, la cuisine gastronomique a évolué vers une cuisine plus légère mais reste une œuvre d'art avec sa recherche de saveurs, de couleurs, d'odeurs, le tout dans une atmosphère silencieusement feutrée d'un luxe non ostentatoire. La recherche de saveurs et leur mélange dans le respect d'un terroir choisi sont un de leurs principes fondamentaux. Les endives par exemple se marient naturellement avec la bière régionale mais pas avec l'ail ou les poivrons plus assortis aux plats du sud. Le terroir de l'Atlantic est celui de la mer car orienté 80% vers la cuisine du poisson dans les saveurs de la Mer du Nord et de la Manche. Mais les Delpierre sont chasseurs et le gibier, en saison, ne leur est pas étranger. Les amateurs de viande enfin seront comblés par le carré d'agneau, le ris de veau ou le pigeon régional. La recherche des couleurs n'est pas là pour faire joli. Elle stimule nos rétines comme le ferait la palette du peintre. Pour vous en convaincre, admirez cette Poularde, vin jaune, châtaigne et ce Homard, asperges puis reportez-vous aux pages Palettes de ce numéro. Tous ces plats ont un fumet d'autant plus subtil qu'il est maintenant interdit de fumer dans les salles de restaurant. Ce moment de détente et de plaisir, en ces temps de crise, a trouvé son écrin dans le cadre d'un décor maritime et dans le luxe de la vaisselle, de l'argenterie, du linge de table et de la décoration des tables, fleurs incluses.

Dans notre monde, l'homme fabrique des objets d'usage qui ont une durée variable, comme le téléphone portable heureusement banni en ce lieu et des objets-œuvres d'art qui durent dans le temps. La cuisine est une œuvre d'art. Pourtant la durée dans le temps d'une œuvre d'art est liée au fait qu'elle n'a pas été créée uniquement pour nous humains dont la vie est limitée mais pour l'humanité censée nous survivre de générations en générations. Une œuvre d'art n'est pas consommée comme un bien de consommation avec ses délais de péremption et elle ne s'use pas comme un objet d'usage. Le paradoxe est dans le fait que la cuisine est une œuvre d'art éphémère comme la plus esthétique des statues de sable effacée

à marée montante. Mais en changeant de prémisse, le paradoxe de la cuisine-œuvre d'art nous permet mieux d'intégrer la cuisine à la gastronomie-œuvre d'art car ici tout est cuisiné sur place à partir de produits frais, de l'amuse-bouche au dessert préparé et monté en cuisine.

LA CUISINE EST UN ART DU GOÛT

L'être humain a besoin pour vivre de protéines, de glucides et de lipides, mais il peut désirer déguster du saumon, du bar, du homard, du foie gras et tous les mets savoureux de la Liégeoise. La cuisine est un art faisant appel, parmi nos cinq sens, à la vue, au goût et à l'odorat. Nombreux ont été les philosophes à se pencher sur cette question, mais je ne sais si de relire Platon pour la vue, Montaigne pour le goût et Condillac pour l'odorat vous fera saliver ! En revanche devant la carte de la Liégeoise, une chose est certaine: vous allez saliver! "La perfection de nos sens et de nos facultés consiste à saisir jusqu'aux plus légères nuances et à ne rien laisser échapper. L'excellence de l'organe du goût ne se mesure pas par la force des saveurs qu'il peut supporter mais par cette sensibilité qui distingue jusqu'aux ingrédients les plus minces, qui sépare, pour ainsi dire, les parties les plus déliées du tout où elles sont en confusion". Cette citation aurait pu être d'Henri Van Hoove, qui a tenu pendant de nombreuses années la rubrique gastronomique de Côte d'Opale Magazine, accompagné de Michel Chemin et ses aquarelles et de Xavier Nicostrate et ses photographies léchées qu'Aurélien Delpierre nous a confiées. Non, cette citation est du philosophe David Hume qu'Henri Van Hoove aurait beaucoup apprécié, car écossais d'une part et tourangeau d'adoption à la moitié du XVIII^{ème} siècle d'autre part. Toutefois si vous êtes plus sensible aux images qu'aux textes philosophiques, *Le Festin de Babette* reste le film à déguster pour vous mettre en appétit. Festin que le metteur en scène danois Gabriel Axel avait transposé à l'écran à partir d'une nouvelle de Karen Blixen en 1987. Je ne connais personne qui ne soit sorti de ce chef d'œuvre sans avoir le besoin impérieux de se délecter dans les délais les plus brefs de mets subtils !



HOMARD ET ASPERGES.
POULARDE VIN JAUNE CHATAIGNE. © XAVIER NICOSTRATE

LE GOÛT : DE GÉSORIACUM - LE BOULOGNE SUR MER ROMAIN - À L'ATLANTIC !

Tout portait Alain Delpierre, accompagné de son épouse Béatrice, de son fils Benjamin et son épouse Aurélie vers les arts du goût et de la gastronomie: son passé personnel et celui de son terroir. Les Romains et Jules César ont en effet investi, au début de notre ère, le port de Boulogne sur Mer, ils avaient amené avec eux l'artisanat de la céramique. Il y avait en effet sur place de l'argile, du sable, de l'eau pour la laver, la nettoyer et la rendre malléable, du bois enfin pour alimenter les fours et transformer, de façon irréversible, l'argile par la cuisson à température élevée en terre cuite et donner naissance aux plats, assiettes, récipients et pots de la vie quotidienne redécouverts lors des fouilles du quartier de Brecquereque au début du XIX^{ème} siècle. Les Romains avaient aussi apporté leur *gustus* qui leur permettait d'en parler quand ils goûtaient, appréciaient ou dégustaient les poissons de la Manche dans une vaisselle produite localement. De ce *gustus* il nous est resté le goût. Mais ces romains étaient venus avec d'autres maux pour les uns et d'autres mots comme *sapor* pour nous dire qu'ils étaient aussi sensibles aux saveurs et qu'ils avaient du goût pour les choses savoureuses. Ensuite le mot *sapor* a glissé vers *sapientia* notre sagesse ! Comme disait Cicéron en latin "Ce n'est pas parce qu'on a du goût avec son esprit qu'on n'a pas de goût avec son palais". Nietzsche, à la fin du XIX^{ème} siècle, en fera une de ses métaphores préférées avec "le oui et le non du palais" pour nous faire comprendre que le mot *goût* a un double sens gustatif et esthétique! Dans *Portrait du cerveau en artiste*, le neurologue Pierre Lemaquis nous rappelle enfin que tous ces propos doivent être considérés comme fondés. Tous les contrôles activateurs ou inhibiteurs du plaisir né des processus esthétiques créatifs ou réceptifs se déroulent dans la partie du cerveau située au-dessus de nos orbites. Celle-ci est impliquée dans le goût et l'odorat, la texture et la reconnaissance des aliments et enfin à l'origine très certainement de la gastronomie qui constitue également une sorte d'esthétique impliquée dans notre évolution. Pour faire simple, avec le cerveau au-dessus des yeux, du nez, de la langue et de la bouche vous seriez en droit de vous demander : Mais quand mange-t-on et surtout que mange-t-on ?



LE FESTIN D'ALAIN ET BENJAMIN DELPIERRE

Avec de tels antécédents familiaux et loco-régionaux, Alain et Benjamin Delpierre, eux qui sont à la fois *Mer à Mer* en cuisine et aussi *Terre à Terre* à la chasse, ne pouvaient que nous préparer un menu spécial *Terre et Mer*, jusqu'au 23 décembre 2012. Dans les rôles principaux de ce nouveau long métrage: les coquilles saint Jacques, le homard, le turbot, le foie gras, le pied de porc, le jarret de veau, le fromage, le biscuit praliné et les petits fours et les vins qui "doivent être consommés avec modération car l'abus d'alcool est dangereux pour la santé".

Dès que le sommelier a servi le vin dans notre verre de cristal, tous nos sens, la vue, l'odorat, le goût et les papilles sont mis d'autant plus à contribution que nous restons dans la modération. Et puis comme le disait Talleyrand à Fouché au terme d'un repas fin dans *Le Souper* la pièce de Jean Claude Brisville, "après on en parle" ! L'œil embrasse la robe et ses nuances de couleur en fonction de son âge, l'intensité de la couleur rouge ou des jaunes pour les vins blancs. L'œil apprécie, s'écoulant sur le cristal les larmes du vin, sa brillance et sa limpidité. Le nez hume la puissance olfactive du vin avec ses odeurs minérales, végétales, florales, épicées ou fruitées. La bouche et la langue, après avoir réchauffé et mâchonné la première gorgée, vont être partagées entre l'astringence et les degrés d'acidité, le moelleux, la longueur en bouche. Et ensuite ! Il restera encore beaucoup à dire sur les degrés du sucré, de la puissance alcoolique et sur les tannins sans oublier les cépages et leurs mariages entre le merlot, le cabernet-sauvignon, le pinot noir, le syrah, le tannât et le vionnier sur ses terres aussi granitiques qu'exiguës. Et sur les prix, contenus en faisant appel aux vins de qualité de petits propriétaires.

TERRE ET MER, VOYAGE DES GOÛTS ET DES SAVEURS

Pour ce festin voici par ordre d'entrée en scène :

Panna cotta de foie gras, carpaccio de coquilles Saint-Jacques, huile de truffe avec son Alsace Muscat sec 2011 domaine Trimbach

Huîtres pochées et couteaux, lard Colennata, gnocchis aux herbes avec son Pouilly-sur-Loire 2010 domaine Michel Bailly

Homard, pied de porc, confit d'endives au vinaigre balsamique avec son Bourgogne Vézelay 2011 cuvée Henry de Vézelay

Turbot, jarret de veau, carottes aux agrumes, ghoa cress avec son Givry rouge 1er cru «la grande berge» 2009 domaine Desvignes

Le fromage de Philippe Olivier avec son Côtes du Roussillon 2009 domaine Sarda-Malet

Biscuit au praliné, coing et vanille et son Vin de table "Sélection parcellaire" domaine Gayda

Petits fours

- Contrepoint -



Jadis les rois et les princes exigeaient que pendant leurs agapes soit jouée de la "musique de table" appelée *TafelMuzik* en Allemagne. Georg Philipp

Telemann, un contemporain de Jean Sébastien Bach, a participé à ce courant musical avec génie que je vous suggère d'écouter à votre retour. Les rois et les princes "aimaient" cette musique et tous leurs invités aussi au besoin avec "la foi du charbonnier" pour les plus flagorneurs. Actuellement chacun a dans la tête une musique qu'il aime et des musiques qu'il déteste. Heureusement qu'aucun choix n'ait été proposé car l'ambiance feutrée de *La liégeoise* et de *l'Aloze* serait celle d'une véritable Babel sonore à fuir tout courant. Comme le

mélomane toujours en attente et à la recherche d'une mélodie ou d'une tonalité inouïe, le chef cuisinier est en attente de nouvelles saveurs, de nouvelles associations. L'établissement fermera de la dernière semaine de Janvier à celle de Février 2013. Ce sera le repos pour la famille Delpierre et leurs 37 employés, qui seront 47 pendant la saison d'été. Pour Alain et Benjamin Delpierre ce sera la détente et la chasse. Ce sera aussi la visite d'établissements confrères avec le souci inlassable de voir ce qui se fait ailleurs de mieux et de nouveau en matière d'organisation, de service, de décoration, d'argenterie, de vaisselle et de linge de table. Avec cette volonté de constamment faire mieux une cuisine raffinée, inventive mais toujours sans ostentation, ils n'aspirent pas au repos !

