

REDECOUVRIR PARIS-PLAGE

Sur la Côte d'Opale, entre Le Touquet et Merlimont, le littoral s'étire en un long cordon de sable et de dunes. Il relie les institutions gourmandes de la station chic et les nouveaux spots alentour.

PAR ALEXANDRA MICHOT - PHOTOS GREGOIRE KALT



Baptisée **Le Touquet-Paris-Plage** en 1912, la station balnéaire de la Côte d'Opale fête cette année ses 111 ans. Mais l'histoire remonte à 1837, quand Alphonse Daloz, un notaire parisien, achète aux enchères des terrains dunaires à l'embouchure de la Canche. Pour fixer le sable, il plantera 800 hectares de pins maritimes, créant la forêt qui abrite aujourd'hui les fameuses villas et l'un des plus célèbres golfs de France. Invité à une partie de chasse, Hippolyte de Villemessant, fondateur du quotidien *Le Figaro*, est séduit par le domaine qu'il compare à un « Arcachon du Nord ». C'est lui qui suggère à son ami d'y créer une station balnéaire, un « Paris-Plage » qui attirerait tout le gratin britannique et parisien. Le conseil ne tombe pas dans l'oreille d'un sourd, et Le Touquet, idéalement situé à mi-chemin entre les capitales française et anglaise, voit vite pousser hôtels, villas luxueuses et casinos qui abriteront quelques-unes des fêtes les plus débridées des Années folles. Plus policée aujourd'hui, Paris-Plage séduit davantage les familles et les sportifs, adeptes du char à voile, des longs galops sur la plage, des greens ou des balades au milieu des oyats ondulant sur les dunes. Le grand marché du samedi matin attire toujours les foules, venues faire le plein de coquillages et salicorne fraîche, ou de la fameuse ratte du Touquet, cette variété de pomme de terre nouvelle à la délicate saveur de châtaigne, prisée des chefs, et que les Britanniques surnomment « french cornichon ». Ce n'est pas, loin de là, le seul attrait gastronomique de la cité. La preuve en quinze adresses qui méritent le détour et vous inciteront, sans doute, à poursuivre la découverte vers l'adorable cité fortifiée de Montreuil-sur-Mer, l'autre aimant à gourmands de la région.

Renseignements sur letouquet.com

NOS BONNES ADRESSES AU TOUQUET

HÔTEL BARRIÈRE LE WESTMINSTER (1 & 2)

Récemment rénovée et rhabillée par l'architecte d'intérieur Bruno Borrione, cette pépite Art déco a reçu la crème des acteurs, peintres et écrivains. On marche dans leurs pas en venant siroter un 007 (mix de rhum, Martini, citron vert et Angostura) dans son très british bar à cocktail. À moins de s'offrir une belle expérience au Pavillon, la table étoilée de l'hôtel menée par le chef William Elliott. Originaire d'Étaples, la ville de pêcheurs située sur l'autre rive de la Canche, ce passionné qui a l'élégance des vrais bienveillants veille avec talent sur les cuisines de l'hôtel depuis plus de vingt ans. Par des cuissons d'une grande justesse, il sublime sans les compliquer les saveurs iodées et maraichères de la Côte d'Opale. À redécouvrir.

Avenue du Verger. 03 21 05 48 48.

Comptez 100 € le menu Salicorne.



2



EN FICHE
RECETTE

HOMARD AUX COURGETTES
JAUNES ET CONDIMENT



ET MOSAÏQUE DE COURGETTES

Infusion : 1 h

ingrédients : courgettes jaunes ♦ 1 citron confit au sel ♦ 2 concombres ♦ 2 bâtons de rhubarbe ♦ granny-smith ♦ 2 branches de céleri ♦ les tiges de tomates ♦ 1 botte de basilic + quelques feuilles de menthe ♦ 1 botte de polza bio ♦ le jus et les zestes de 4 citrons

préparation : (marinade de tigre) : rincez soigneusement les courgettes, la pomme, le céleri, le vert des courgettes, le concombre, le basilic. Passez à la centrifugeuse ou à la presse à jus tous les ingrédients du jus de tigre, sauf le basilic. Une fois le jus obtenu, versez un litre d'eau, le jus de citron confit, le jus de concombre, et faites infuser la botte de basilic dans le jus pendant 1 h à froid et au frais. Les feuilles de basilic et le jus sans noircir. Filtrez après 1 h. Salez et poivrez.

recette : Coupez les courgettes et du citron confit à la mandoline. Puis détaillez l'ensemble dans des micro-cubes jaunes. Dressez dans quatre assiettes creuses, ajoutez le jus de tigre, le jus de concombre, le jus de citron confit et de courgette jaune crue, le jus de concombre, agrémentez de petites feuilles de menthe. Servez aussitôt.

à retrouver : Sur Mer, à Merlimont-Plage.



Depuis les dunes du Touquet, on rejoint à pied la station balnéaire de Stella plage.



AUX ALENTOURS

SUR MER, BRASSERIE DE PLAGE (1 & 2)

Avec son restaurant de plage, ouvert au mois de mai, les pieds dans le sable, Alexandre Gauthier, le chef de La Grenouillère **, a donné envie à tous les foodies de filer dans la petite station désuète de Merlimont pour se régaler de fish & chips de poulpe, ceviche de bar, couteaux à la chapelure d'ail, sole côte à côte grillée au feu de bois, gros choux à la crème ou fraises melba... Le tout face aux marées et à d'épiques couchers de soleil. En prime, une équipe adorable et pêcheuse, et le style du chef Fares Awad (les plus belles moustaches de la Côte d'Opale). Filez à Merlimont !

Boulevard de la Manche, 62155 Merlimont. 03 21 94 67 53.

CRÊPERIE PAULETTE (7)

À Stella-Plage, dans un ancien magasin d'articles de plage, la délicieuse Magali — qu'on a connue à la tête de Froggy's Tavern à Montreuil-sur-Mer — a ouvert une crêperie moderne et lumineuse. Décor épuré tout en arrondis et produits localement sourcés : farine régionale de sarrasin, petit épeautre et blés anciens, œufs, beurre et lait fermiers, poissons fumés de J.-C. David, jolie carte de cidres... Les fidèles font l'aller-retour par la plage depuis Le Touquet (environ 20 € le repas).

1449, boulevard Edmond-Labrasse, 62780 Stella Plage. 03 91 89 65 03. pauletestellaplage.com

À RAMENER DU TOUQUET

LES VERRES ET BOUGEOIRS RECYCLÉS DE Q DE BOUTEILLES (4)

Victoire et Gauthier Decame ont fondé Q de bouteilles il y a sept ans. Leur idée de recycler des flacons en jolis verres, carafes, tasses a vite séduit. Toute leur gamme est présentée dans cet atelier ouvert en 2021. Allée de la Royale-Air-Force. qdebouteilles.fr

LES BISCUITS DE LA MANUFACTURE DU TOUQUET (3)

En plein centre-ville, Alexandre De Ryck a ouvert sa manufacture de biscuits salés et sucrés qui se visite sur rendez-vous. Tout est local (farine du Moulin de Brimeux), transparent et craquant comme le sablé cumin/comté, vendu en emballage biodégradable (7,50 €) ou en boîte métal. 29, rue Saint-Louis. 03 21 05 21 37. biscuit-touquet.fr.

LA SOUPE DE POISSON DE LA MAISON PERARD (8)

Fondée en 1964 par Serge Perard, un ancien pêcheur, la maison a toujours privilégié la qualité et la variété des poissons. Si la soupe (Label rouge depuis 2010) reste incontournable, la société, toujours artisanale et reprise depuis 2020 par Anne-Sophie Allouchery, développe de nouvelles recettes, notamment à base de l'or vert local : la salicorne fraîche. Avenue, Georges-Besse. 03 21 94 09 90. maisonperard.fr

LES BOUCHÉES PRALINÉES DU CHAT BLEU (6)

Tous les Touquettois connaissent la devanture iconique de cette chocolaterie centenaire. Comme eux, on hésite entre les Dunes du Touquet (chocolat lait et nougatine) et les souris pralinées. 47 bis, rue Saint-Jean. 03 21 05 03 86.

DES JUS, VELOUTÉS ET COULIS MAISON DE CHEZ BRODBECK (5)

Institution maraîchère du Touquet, Brodbeck ne rassemble pas seulement les plus beaux fruits et légumes frais, elle les transforme aussi en crème de carotte de Tilques (5,50 €) ou coulis de groseille (3,95 €). 112, rue de Metz. 03 21 05 00 83.

NOS BONNES ADRESSES

AUX MIGNARDISES, GLACIER-CRÉPIER ARTISANAL (1 & 2)

La qualité accessible à tous ! Voilà le credo du meilleur glacier-crêpier de la station, créé en 1976 par les parents de l'infatigable Julien Veron. Sur ses sept billigs, il façonne minute ses galettes sarrasin aux garnitures mijotées sur place. Les glaces maison, riches en fruits, sans colorants ni conservateurs, sont tellement bonnes que plusieurs restaurants réputés lui demandent de turbiner des parfums inédits : ratte du Touquet, oseille...
20, rue Saint-Jean. 03 21 05 36 21.
aux-mignardises-saintjean.com

CROQUE'S & PIES (3)

La terrasse de cette épicerie-cantine offre un spot idéal pour un brunch ou un goûter. À l'origine, Arthur Duhamel n'y proposait que des produits britanniques. S'il importe toujours les meilleurs cheddars, sa boutique s'est transformée en cantine de jour pour amateurs de croque-monsieur de compétition. On craque pour le croque's welsh au vieux cheddar et Worcestershire sauce (9,50 €) et pour le coleslaw maison.
78, rue de Londres. 07 61 39 75 30. croques-and-pies.fr

TERRE DE FROMAGES (4)

Difficile de passer devant la boutique de Vincent Vermesse, affineur et ardent défenseur des fromages fermiers ou artisanaux au lait cru, sans se laisser convaincre de goûter aux spécialités régionales : écume de Wimereux, bergues fermier affiné à la bière, sablé de Wissant...
118, rue de Metz, place du Marché-Couvert.
03 21 90 61 59. terredefromages.fr

ABACA (5)

Dedans et devant cette ravissante boutique de plantes et de déco, Eric Martin, le propriétaire, propose une petite restauration et un bar à infusion. Il mixe ainsi plantes grasses, vaisselle fine, salades composées, soupes maison en saison, jus ou infusions « guérit tout » (4 €). En boutique, on craque pour les planches à découper ou les bols en manguier.
14-16, avenue du Verger. 06 68 88 22 14.

CHOCOLATIER BEUSSENT LACHELLE (7)

Il existe très peu de chocolatiers propriétaires récoltants qui travaillent les fèves de leur propre plantation. Beussent Lachelle est de ceux-là. Croquez, entre autres, dans sa tablette au cacao national d'Équateur.
91, rue de Metz. 03 21 05 38 52. choco-france.com

LES CANAILLES, BISTROT ET CAVE À VIN (8 & 9)

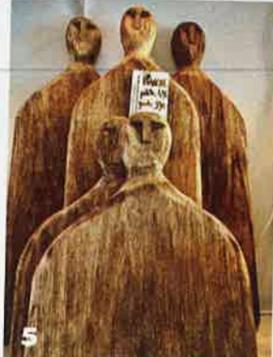
Coup de cœur pour ce bistrot-cave à vin ouvert il y a onze ans par Delphine et Baptiste, deux ex-Parisiens fous de cuisine et de canons nature. Une fois goûtée la poitrine de cochon fermier confite au hoisin (sauce cantonaise), palourdes et courgettes rôties avec un verre d'Œillet rouge 2021 de Nicolas Renaud, on réserve illico pour revenir tester toute la carte.
73, rue de Paris. 03 21 05 03 03.

RESTAURANT LE MEZQUITÉ (6)

Très jolie surprise que cet ancien bistrot repris par Julien Szyndler et Laura Flores. Le couple y mijote la rencontre décoiffante mais vite addictive du Mexique et de la Côte d'Opale, à l'image de cet épatant molcajete de cuisses de grenouilles. Remarquable carte de vins et de cocktails.
70, rue de Paris. 03 21 05 89 27. lemezquite.fr



Rendez-vous à l'entrée de la base nautique pour gagner l'observatoire et l'espace dunaire.



Balade le long de l'embouchure de la Canche.

