

La Côte d'Opale excite les papilles

Bienvenue chez les Ch'tis, et pas seulement à Bergues (Nord), connu pour son beffroi et sa baraque à frites, joliment filmés par Dany Boon ! Tony Lestienne est chef de *La Matelote* et de *Nausicaà*, à Boulogne-sur-Mer, Christophe Noyon est brasseur à Tardinghen, et Julien Saint-Maxent élève des volailles à Licques. Tous trois vivent dans le Pas-de-Calais et prennent, eux

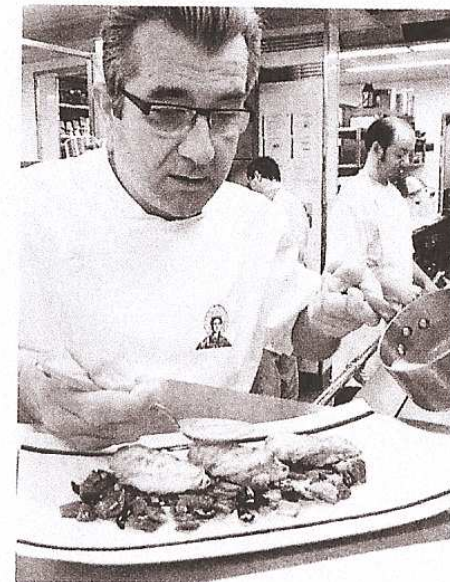
aussi, volontiers l'accent du pays pour échanger un bon mot ou partager leurs spécialités. Et elles ne manquent pas entre Calais et Montreuil-sur-Mer. D'où l'idée de la chambre de commerce et d'industrie de Boulogne d'en proposer les recettes et les adresses, en créant l'association Côte d'Opale gourmande. Ce littoral, aux couleurs du ciel changeantes, s'étale de Berck à la

Flandre belge. Tout une palette de nuances célestes qui se retrouve dans la variété des spécialités locales, et notamment la bière. La région compte une bonne vingtaine de petites brasseries, dont celle des 2 Caps (la bien nommée), à Tardinghen. Les patrons y brassent cinq bières, de la blanche de Wissant à la noire de Slack. On doit aussi à Christophe et Alexia Noyon la

création de la bière du Frometon, douce et fruitée, concoctée avec Philippe Olivier, fromager boulonnais, pour accompagner ses plats régionaux. Grâce à Côte d'Opale gourmande, chacun peut ainsi savourer les bières locales et goûter aux nombreuses recettes inspirées de la mer.

Alain Raveneau

*Rens. au tél. : 03 21 99 62 68 ou
www.cotedopalegourmande.com*



Tony Lestienne, chef de La Matelote et de Nausicaà, à Boulogne-sur-Mer.