VISITE

OPALE & FLANDRE

Art de vivre en Côte d'Opale & Flandre

GASTRONOMIE

Le homard, le roi de la Côte d'Opale

BELLE DEMEURE

La Plonplonière, home swing home !

ÉVASION

Boulogne-sur-Mer, embarquement immédiat !

RETROUVEZ TOUS NOS NUMÉROS SUR NOTRE SITE **WWW.LIREVISITE.COM** • PROCHAINE PARUTION **05/07/2023**

CHEMINÉES & POÊLES CARRELAGES & PIERRES BAINS & BIEN-ÊTRE

RIGAIL

RÉVÉLATEUR D'AMBIANCE

CONSEILS • CHOIX • QUALITE • SERVICES • SAVOIR-FAIRE • depuis 1909

Aménagez vos extérieurs

Du lundi au samedi 8h à 12h et 14h à 18h30
Route de Desvres - ST MARTIN-BOULOGNE
Tél. 03 21 99 23 21

www.rigail.fr

Depuis la mer

La route court à travers les plus beaux paysages… Les collines douces et les vallons verdoyants annoncent la mer et les côtes boulonnaises escarpées… Sur les hauteurs, la voilà Boulogne, sa Basilique et cette dégringolade urbaine vers le port. Les cris des mouettes, les odeurs de poissons, le ballet des fileyeurs, la criée, les quais : pour qui n'est pas d'ici, cette ville est un voyage, une aventure, une fête.

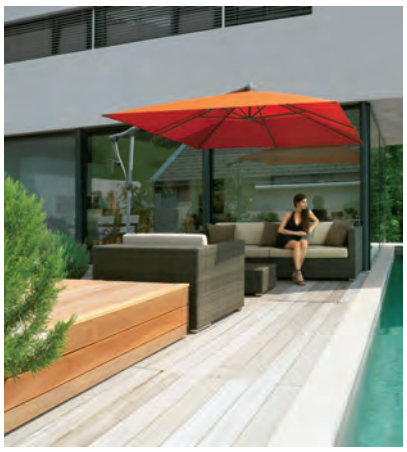
Justement, la fête se prépare. Premier port de pêche de France, Boulogne-sur-Mer ouvre tous les deux ans son cœur à des milliers d'amoureux de la mer. La Côte d'Opale Fête la Mer revient en juillet pour réveiller notre curiosité et révéler toutes les richesses de ce monde maritime à la fois si proche et si lointain. Que vous embarquiez à bord d'un voilier majestueux ou d'un petit Florelle, vous trouverez l'aventure. Depuis la mer, la Côte d'Opale n'en est que plus belle avec ses chapelets de stations balnéaires entrecoupés de massifs dunaires.

Il est encore tôt mais ils reviennent déjà de la pêche, remontant filets et casiers. Les pêcheurs remplissent les aubettes et les homards, crabes, soles frétillent de fraîcheur. On en profite pour faire la causette, demander des conseils, et imaginer des recettes. Dans ce numéro, deux étoilés font briller le plus cuirassé des crustacés : le homard bleu de la Côte d'Opale…

L'été approche mais il n'y a pas loin à aller pour prendre le large, ressentir l'énergie maritime et se faire plaisir.

Bonne lecture
Claire Decraene

STORES - PERGOLAS - PARASOLS



LILLE - PARIS - LE TOUQUET

Guermonprez conseille & installe depuis 1960

www.guermonprez.com

GUERMONPREZ
stores & fermetures

LILLE	3, rue Théodore Monod - 59370 MONS EN BARŒUL - 03 20 42 19 20
LE TOUQUET	7 Rue du Port - 62630 ÉTAPLES - 03 21 09 69 27
PARIS Rive droite	25, rue Saint-Sébastien - 75011 PARIS - 01 43 57 99 10
PARIS Rive gauche	62, rue de Bellechasse - 75007 PARIS - 01 43 57 99 10

Sommaire

© Claire Decraene

N°57
JUIN 2023

07. **Ça bouge :** On fait quoi en région Opale/Flandre

12. **Gastronomie :** Le homard le roi de la Côte d'Opale

19. **Évasion :** Boulogne-sur-Mer, embarquement immédidat

28. **Belles demeures :** La plonplonière, home swing home !

31. **Touche Française :** Les faiseurs de bateaux

PEFC 10-31-1495 Certifié PEFC Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. pefc-france.org

Pays d'origine du papier : Allemagne
Taux de fibres recyclées : 0%
Certification : 100% PEFC
Ptot (Eutrophisation) : 0,020 kg/t

Magazine gratuit édité par Visite Editions - Dépot légal à parution : N° ISSN En cours Tirage moyen : 40 000 EXEMPLAIRES Document non contractuel. Sous réserve d'erreur typographique ou de vente. Les annonceurs sont responsables de leur publication. Toute reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages, images ou textes publiés est strictement interdite.

Directrice de publication : Barbara BERRET - **Service commercial :** Choukri CHAIEB & Louise HAMAIDE - **Rédaction :** Claire DECRAENE & Emilie DEBLOCK - **Direction Artistique :** Marion PERRET-GENTIL - **Graphisme :** Louise DYBIZBANSKI - **Diffusion :** Tony BOUQUILLON & Benjamin SENAVE - **Photo de couverture :** © DR - **Imprimerie :** Imprimerie MORDACQ - Visite Editions - S.A.R.L. au capital social de 100 000 € - PARC EUROPE - ESPACE EUROPE - 340/4 Avenue de la Marne - Batiment E - 59700 MARCQ EN BARŒUL - Tél : 03 28 33 89 00 - Fax : 03 28 33 89 01 - Ayant pour gérante Barbara BERRET. Principaux associés : METIVE.

Envoyez-nous vos communiqués de presse avec vos actualités et photos de vos nouveautés sur **redaction@visitedeco.com** ou **redaction@visite-immo.com.**
Retrouvez-nous sur : **www.visitedeco.com** / **www.lirevisite.com**

contact@lirevisite.fr • 03 28 33 89 00

FOURNISSEUR OFFICIEL DE VOTRE MAISON

DEPUIS 34 ANS

MEUBLES • SALONS • FAUTEUILS RELAX • LITERIE • DRESSINGS • CUISINES

TOUJOURS PLUS DE NOUVEAUTÉS EN SALON

KING Ameublement

35 Rue Carnot à Saint-Omer - 03 21 98 59 44 - www.kingameublement.fr

Ouvert le samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h, le dimanche de 15 à 19h et le lundi et mercredi de 14h à 19h. Egalement sur RDV

News

On fait quoi en région Opale/Flandre?

Le temps des festivals !

Les festivals reviennent en force au mois de juin pour nous donner un avant-goût des vacances d'été. Voici notre sélection.

NOUVEAU

© DR

Jazz'Opale Festival

Neufchâtel-Hardelot vous invite à son tout premier festival de jazz ! Dans la douceur de l'été, régalez vos sens, appréciez les ambiances musicales si particulières de grands noms du jazz rassemblés par l'artiste Anne Ducros. Kyle Eastwood, Jean-Pierre Como ou encore Stefano Di Battista viendront partager avec vous leur passion pour le jazz et vous feront découvrir de nouveaux horizons.

Du jeudi 29 juin au dimanche 2 juillet
www.jazzopalefestival.fr

INCONTOURNABLE

© La Barcarolle

Saint-Omer Jaaz Festival

Pour cette 8e édition, Le Saint-Omer Jaaz Festival revient avec de grandes formations et une programmation de musiciens français (c'est sa marque de fabrique) concoctée par Laurent Cugny (groupe Zeitgeist).
Vous retrouverez la soirée intimiste au Moulin à Café, la scène des jeunes musiciennes et musiciens en devenir sur la place Victor Hugo, les groupes itinérants dans les jardins des ruines de l'Abbaye Saint-Bertin et le jardin de l'Office de tourisme et bien sûr la fanfare sur le marché et le concert rituel de jazz Nouvelle-Orléans.

Du jeudi 6 au dimanche 9 juillet • www.labarcarolle.org

ÉNERGISANT

© DR

La Bonne Aventure à Dunkerque

Imaginez une fête en plein air qui rassemble pendant 48h familles, curieux et mélomanes de toutes générations. Le festival La Bonne Aventure revient cette année avec des artistes comme Lorenzo, Adé, Lujipeka ou Juliette Armanet, mais aussi des événements, des créations visuelles et des animations pour profiter un maximum de ce week-end de fête. Rendez-vous sur la digue de Malo-les-Bains les 24 et 25 juin !

www.labonneaventurefestival.com

Et aussi :

- **Le Sapidays**, festival musical à Saint-Jans-Cappel. Le 9 juin. 03 28 50 33 60
- **Le Dev'Fest**, festival musical au jardin public d'Hazebrouck, les 16 et 17 juin. www.devfest.fr
- **En Nord Beat Festival à Bailleul.** Le festival de musique électro, techno, rap, reggae revient du vendredi 7 au dimanche 9 juillet. www.ennordbeat.fr
- **Le MidSummer festival au château d'Hardelot.** Le meilleur de la musique baroque et plus encore (balades, événements, rencontres, etc.) www.chateau-hardelot.fr

ÉVÉNEMENT

© Claire Decraene

Omnivore, déferlante de jeune cuisine

Si on vous dit Camille Delcroix, Florent Ladeyn, Damien Laforce, Nidta et Félix Robert (qui sont dans ce numéro !) Elisa Rodriguez & Lucas Tricot ou encore Alexandre Gauthier : vos papilles en frémissent déjà, n'est-ce pas ? Cette brochette de talents culinaires vous attend au prochain festival Sirha Omnivore Nord au Palais des Congrès du Touquet pour une seconde édition très attendue. Au programme : masterclasses sur la Scène Chef.fe.s, débats, présentations et dégustations de produits régionaux au Village Artisans et food corners pour compléter l'offre du festival.

Du 17 au 19 juin au Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage (de 10h à 19h). Payant. + d'infos : www.sirha-omnivore.com

TRADITION

© C. Cholez

La Fête du Crabe

Ces crustacés dont on vous parle dans notre rubrique gastronomie, venez les déguster les 17 et 18 juin au cœur du meilleur spot de crustacés de la Côte d'Opale : Audresselles. Comme chaque année, la Fête du Crabe revient pour mettre à l'honneur la tradition de la pêche et ce crustacé emblématique du village. Village d'artisans et de commerçants, animations, expositions, concerts, vente de crabes et exposition de flobart et d'objets de la mer seront accompagnés des délicieuses odeurs de harengs grillés, soupes de poissons et airs de folk maritime typiques.

Les 17 et 18 juin à Audresselles.

NEWS

PEOPLE

"A toute Berzingue" à Saint-Omer

On l'a vu courir de la Coupole d'Helfaut, à la cristallerie d'Arques, en passant par l'Ascenseur à bateaux des Fontinettes, le marais, etc. Lorànt Deutsch était en ce mois de mai dans le Pays de Saint-Omer pour un épisode d'"A toute Berzingue". "*Il y a ici une grande richesse, on sent une histoire métissée, multiple, pleine de trouvailles*", a-t-il témoigné. "*Venez avec un gros sac, vous allez partir avec plein de souvenirs !*" L'émission sera diffusée le 22 juin à O'Ciné à Saint-Omer puis visible sur la chaîne YouTube du comédien amoureux d'histoire.

FÊTE

© Claire Decraene

Ramène ta fraise

Elle est sucrée, juteuse et elle fait la fierté de Samer depuis des générations. La fraise (de pleine terre bien sûr) est la star d'une fête traditionnelle qui aura lieu cette année le dimanche 4 juin, plus tôt que d'habitude. C'est l'occasion de rencontrer des producteurs, de déguster les différentes variétés cultivées mais aussi de profiter de la brocante, de concerts, d'un marché du terroir et de l'artisanat et d'un spectacle dans les jardins de l'Abbaye.

Le dimanche 4 juin à Samer.
www.ville-samer.fr

NATURE

Les Nuits des Forêts

Pensé comme une invitation à (re)découvrir la forêt proche de chez soi, le festival Les Nuits des Forêts permet de se reconnecter à la forêt de jour comme de nuit à travers une programmation inhabituelle. Balades et expériences immersives le 10 juin en forêt de Nieppe ; balade contée en forêt de Desvres ; balade dansée le 17 juin en forêt de Guînes, sylvothérapie, activités artistiques, déjeuner gourmand au Domaine de Fresnoy à Loison-sur-Créquoise : tout le programme est à retrouver ici sur le site : **www.nuitsdesforets.com Événement national du 9 au 18 juin.**

TOURISME

En vrai, c'est dans le Pas-de-Calais !

62 expériences "pas comme les autres" pour "changer de point de vue" : c'est la promesse du nouveau site **www.envrai-pas-de-calais.com**. S'offrir un bain d'eau de mer relaxant face à la Manche, observer les plus beaux ballets aériens de France au Platier d'Oye, dénicher la plus belle cabane perchée de France et bien d'autres aventures vous y attendent.

NEWS

BON PLAN TOURISME

Pass pour l'évasion dans le Boulonnais !

Vous séjournez dans le Boulonnais et vous souhaitez profiter de toutes les activités proposées ? Pensez au PASS EVASION ! Il vous permet de découvrir et d'accéder à tout un panel d'activités à un tarif avantageux. Son fonctionnement est tout simple !

Le PASS EVASION se présente sous la forme d'une carte bancaire (50 € pour les enfants de 3 à 12 ans, 60 € pour les adultes) que vous activez pendant 48 ou 72 heures. Pendant deux jours, il vous permet de profiter de toutes les activités proposées (six maximum si vous optez pour la formule 72h).
D'un billet d'entrée à Nausicaà à une balade en bateau sur la Florelle (testée dans ce numéro !), en passant par le parcours aventure à l'Acro'Liane ou une balade en canoë-kayak avec Boulogne canoë kayak et plus : la liste est longue ! Culture, sport, loisirs, nature : à vous de choisir !

Le Pass Evasion est disponible dans tous les offices de tourisme, chez certains hébergeurs partenaires et bien sûr en ligne sur :
http://reservationboulonnaisautop.com/pass-evasion.html

Opale Premium, Optez pour le luxe moderne !

À Boulogne-sur-Mer, la concession Opale Premium vous accueille dans un espace moderne et cosy entièrement dédié à l'univers de la marque Premium JLR, Jaguar-Land Rover.

Une expertise reconnue

Depuis plus de 50 ans et 3 générations, la famille Delesalle est reconnue pour son savoir-faire dans le domaine de l'automobile. "*Mon grand-père a commencé en 1966 à Calais, mon père Alain Delesalle a repris en 1985*" explique Valérie Delesalle, la directrice, qui gère aujourd'hui l'entreprise avec son beau-frère Loïc Lachevre et une équipe de trois commerciaux et cinq techniciens experts, spécifiquement formés aux technologies Jaguar et Land Rover. "*Jusqu'en 2019 nous représentions plusieurs marques. Nous sommes désormais entièrement consacré au Premium avec les marques Jaguar et Land Rover que nous représentions déjà depuis 2001 et 2010*".
De la vente de véhicules neufs ou d'occasion, aux pièces détachées en passant par la réparation, le SAV et le conseil, Opale Premium assure à ses clients un service complet, personnalisé et de confiance "*autour de ces marques prestigieuses qui nous passionnent*."

Une nouvelle maison de marques

Vous découvrirez ici tout l'univers "*Jaguar-Land Rover*", avec ses deux marques historiques éponymes. Cette année, le groupe devient "*JLR*", en proposant désormais quatre familles au lieu de deux.
"*On parle désormais de Maison de marques*, continue Valérie Delesalle *avec 4 familles et des styles différents pour tous les clients : Range Rover, Discovery, Defender et Jaguar.*"
Chez Range Rover, vous trouverez les modèles très haut de gamme de l'Evoque jusqu'au Range Rover. Chez Discovery, place aux modèles plus familiaux et grand public. Defender est réputé pour ses modèles tout terrain. Enfin, la marque Jaguar vous offrira chez Opale Premium le meilleur de sa gamme avec une nette orientation vers la technologie électrique (100% électrique d'ici 2025).

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Espace inspirant pour achat plaisir et durable

Quel espace ! Accueillis chaleureusement, vous découvrirez les derniers modèles des marques dans un open space très convivial et entièrement rénové tout récemment. Espace salon, espace shopping, espace de vente : vous pourrez discuter de votre projet avec les conseillers Opale Premium et profiter d'un showroom inspirant, luxueux, cosy, "*où certains clients viennent parfois juste discuter et boire un café !*" À travers le projet du groupe, baptisé, "*Reimagine*", c'est à Boulogne-sur-Mer le plaisir voiture qui prime, la durabilité, convivialité et la confiance en plus.

Opale Premium Concession
118 bd de la liane, ZI de la Liane • 62360 SAINT-LÉONARD
Tél : 03 21 10 21 96 • www.opalepremium.fr

Service Commercial : Lundi au Vendredi : 9h à 12h - 14h à 19h • Samedi : 9h à 12h - 14h à 18h30

Service : Lundi au Vendredi : 8h30 à 12h - 14h à 18h • Samedi : 9h0 à 12h

Pièces Détachées : Lundi au Vendredi : 8h30 à 12h - 14h à 18h

VISITES GOURMANDES

Le homard, le roi de la Côte d'Opale

PAR CLAIRE DECRAENE

En mer comme dans nos assiettes, le homard est un roi dont les gourmets raffolent. Pêché au casier de manière artisanale par de petits bateaux côtiers sur nos côtes de la Manche, il fait le bonheur des gourmands durant la pleine saison, de mai à septembre.

Deux chefs étoilés rivalisent d'imagination et vous proposent des recettes pour déguster de manière originale et facile le mieux carrossé de tous les crustacés. Avec Félix Robert (Arborescence, Croix) et Benjamin Delpierre (La Liégeoise, Wimereux), vous allez en pincer pour le homard !

© Claire Decraene

Délice de la mer

9h, quai Gambetta à Boulogne-sur-Mer. Sur les étals des aubettes, les homards sont bien là, vifs, remuants, avec leur belle carapace bleue. Parti à 2h dans la nuit, Jean-Yves Noël revient de la pêche avec son bateau Le Surcouf. "*La saison commence tout juste*, explique t-il. *On a pris environ 30 kg de crustacés, tourteaux, homards et crabes, pêchés au large d'Audresselles et du cap Gris-Nez à environ 30-40 mètres de profondeur.* "

La taille règlementaire du homard est de 9,2 cm. Pêcheur-caseyeur de père en fils, enfant d'Audresselles, Jean-Yves part avec 4 hommes à bord. Dans l'aubette au nom de son bateau, louée à la mairie de Boulogne-sur-Mer, c'est Angélique qui vend la pêche du jour et qui conseille les clients. "*Le homard, c'est un délice au barbecue !* confie-t-elle. *Les clients aiment les homards d'un calibre de 700 à 900 grammes, continue Angélique, mais on en a vu de 3,5 kg l'année dernière !*"

© Claire Decraene

Le homard bleu de la Côte d'Opale

Parce que le poisson et la sole se raréfient, en cette saison, ils sont de plus en plus nombreux à "aller à casier", à pêcher les crustacés.

A Audresselles, les crustacés sont une institution. Autrefois, on les pêchait au flobart, ce petit bateau de pêche traditionnel des côtes du Boulonnais, au fond plat et aux flancs ventrus. Tous les ans, la fête du crabe rappelle ces traditions maritimes. Privilégiez les points de vente directs des pêcheurs ! C'est la garantie d'acheter des produits directement de la mer à l'assiette et des homards 100% Côte d'Opale pêchés localement.

" Privilégiez les points de vente directs des pêcheurs ! "

Arborescence, voyage des saveurs

À Croix, Arborescence est un restaurant envoûtant où la cuisine se nourrit de l'imaginaire et de l'excellence. Tout juste étoilés après 10 mois d'ouverture*, Félix et Nidta Robert nous ouvrent les portes de cet ancien château de l'industrie transformé en palais des plaisirs. Dans cet univers où autrefois on tissait des fils de lin et de laine, on croise d'abord un petit jardin fait de carrés potagers, comme une invitation à oublier la ville. On pousse la porte et on est ailleurs. Aux murs, les dessins de Nidta. Ici, il n'y avait rien, juste "*de la terre et une dalle béton*". Avec l'architecte François Muracciole, ils ont imaginé un cocon sobre et chaleureux où les clins d'œil au textile et à la nature sont à la fois discrets et omniprésents.

© Matthias Gheller

Cheminement vers une cuisine fusionnelle

Il a grandi dans les Flandres, elle en Thaïlande. Tous les deux ont des souvenirs de jardins, lui de potager, elle de plantation de tamariniers et de manguiers. Ils se sont rencontrés au lycée hôtelier du Touquet et ont depuis cheminé ensemble. Chez Alexandre Gauthier à la Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil, ils trouvent "*l'expérience, la force et les opportunités*".

En 2017, direction Tokyo au Japon pour une expérience d'un an au restaurant Ryugin puis ce sera la Maison Troisgros à Ouches. Ce parcours les a enrichis de saveurs, de savoirs et de savoir-faire en gastronomie. Ils les ont apprivoisés, réinventés et ils nous les racontent dans chaque assiette, ensemble. Nidta veille, attentive, précise, sur chaque détail de la salle. Félix en cuisine, imagine des recettes intelligentes, précises et gourmandes.

Saveurs libres et exigeantes

Ici, le menu est comme un poème. Il se décline en 3, 5, 6, ou 8 séquences. "Fossile", "Carapace de homard" (en ce moment profitez-en !), "Eau de langoustine", "Saint-Pierre, fraise", "Asperge blanche coco", "Boeuf, Namprik", "Cacahuètes", "Orchidée", il faut se laisser guider par les mots puis par les papilles. "*Notre cuisine est libre et joyeuse, elle explore les ingrédients, les goûts, les mots et les couleurs. Elle est une narration entre le cuisinier, le serveur et le convive. Elle nourrit le corps et l'esprit.*"

www.r-arborescence.com

© DR

*(1 étoile au Guide Michelin 2023)

La recette d'Arborescence

LA CARAPACE DE HOMARD

Cette recette illustre à merveille l'esprit malicieux et exigeant d'Arborescence. Un peu magiciens, Félix et Nidta recréent l'illusion d'une carapace de homard, formée avec des tuiles croustillantes. La rhubarbe, le Rau-ram (coriandre vietnamienne) et le homard, trois produits de saison, marient leurs saveurs harmonieusement : acidité de la rhubarbe, puissance et fraîcheur du Rau-Ram (coriandre vietnamienne) et une note "umami" grâce au shio combu (de fines lamelles d'algue kombu japonaise).

© Matthias Gheller

Ingrédients

Pour 2 personnes :
- 1 homard de 600 g
- 1 botte de Rau-ram
- 2 pièces de rhubarbe

Pour le condiment
- 50 g de shio combu
- 100 g de beurre

Pour les tuiles
- 20 g de farine
- 25 g de glucose atomisé (on peut remplacer par du sucre glace)
- 10 g de beurre
- 135 g de bisque de homard
- 25 g de blanc d'œuf
- Sel fin, poivre, piment

Pour la bisque
- Tête du homard
- 1 carotte
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 1 trait de cognac
- 250 g de vin blanc
- Eau

Pour l'émulsion
- 100 g de beurre
- 400 g d'eau
- 2 branches de Rau-ram
- Sel fin

Préparation

1. Ébouillanter deux minutes le homard puis le décortiquer.

2. Réaliser la bisque. Ciseler tous les légumes. Les faire revenir avec la tête et la carapace du homard. Flamber au cognac. Mouiller avec le vin blanc et laisser cuire avec de l'eau pendant 3 heures. Passer au chinois et réduire. Réserver.

3. Réaliser les tuiles. Mettre tous les ingrédients au mixeur pour obtenir un mélange homogène. Étaler l'appareil sur un silpat en donnant des formes ovales et cuire 5 à 6 minutes à 170 °C. À la sortie du four, former les tuiles en les incurvant. Réserver au sec.

4. Éplucher la rhubarbe et la tailler en brunoise.

5. Réaliser le condiment en faisant revenir la moitié de la rhubarbe ciselée dans du beurre. Ajouter le Shio Combu et mouiller avec un peu de bisque. Laisser réduire une dizaine de minutes.

6. Réaliser l'émulsion. Cuire le beurre noisette et déglacer avec l'eau. Ajouter le Rau-Ram et laisser infuser 10 minutes.

Dressage à la minute :

- Faire revenir les morceaux de homard dans un beurre mousseux, ajouter le reste de la rhubarbe et le Rau-Ram ciselé.
- Assaisonner avec de la fleur de sel et le poivre du moulin.
- Disposer dans l'assiette les morceaux de corps, la queue, les coudes et la pince.
- Donner une forme ovale.
- Ajouter le condiment de rhubarbe.
- Dresser 5 tuiles du bas vers le haut pour reconstituer la carapace.
- Ajouter l'émulsion au Rau-Ram.

La Liégeoise, plongée maritime

C'est l'une des plus belles tables avec vue sur mer, sur l'une des plus belles digues de la Côte d'Opale, celle de Wimereux. Au restaurant La Liégeoise, la Manche s'offre en grand, version panoramique.

Depuis 2017, Benjamin Delpierre renouvelle chaque année son étoile*. La Liégeoise est une institution, un repaire, où l'on vient et l'on revient les yeux fermés, sûrs de faire un beau voyage culinaire.

© Claire Decraene

La mer, une source d'inspiration

Passé chez Jean-Michel Lorain, chez Pierre Gagnaire, au Ritz où il rencontre Aurélie son épouse, puis dans un Relais & Château à Saint-Barthélémy, Benjamin Delpierre a hérité de son père Alain {créateur de L'Hôtel Atlantic en 1995 et de La Liégeoise, le restaurant créé à Boulogne-sur-Mer en 1982} le goût des produits de la mer. Ici, 80% de la carte fait honneur aux poissons locaux, venus tout droit du port de Boulogne-sur-Mer. Tous les matins, il se rend chez son mareyeur principal, avec qui il travaille depuis plus de 10 ans pour son sérieux et la qualité de ses produits. "*Il est ma principale source d'approvisionnement mais je me fournis aussi sur des petits bateaux qui ont leurs spécialités comme la Saint-Jacques ou d'autres crustacés. Ici tous les mareyeurs ont un peu leur spécialité. Je vais chercher le meilleur chez les meilleurs !* "

© Claire Decraene

Gourmandise et légèreté

Sa cuisine est gourmande et légère. "*Les produits doivent se révéler dans leurs saveurs d'origine*, explique t-il. *J'aime innover avec les condiments, les textures, les techniques*". Tourteau, poireaux et vinaigrette au kiwi ; raie de Boulogne cuite sur l'arête ; céleri, morille, café et fèves de tonka ; bar d'élevage des Hauts-de-France, courgettes, cébettes et graines de courge : le menu est une odyssée, un voyage au cœur de saveurs étonnantes.

*(1 étoile au Guide Michelin 2023)

La recette de La Liégeoise

HOMARD CUIT À LA NAGE, BETTERAVE, NOISETTE ET HUILE D'HERBES

Benjamin Delpierre vous propose une recette délicate et simple, riche de saveurs et de textures. Le homard cuit à la nage dévoile ses saveurs fines et iodées, relevées avec de la betterave travaillée en pickle et une vierge de betteraves où la noisette apporte de la mâche. Une petite huile d'herbes relève ce plat avec beaucoup de fraîcheur.

© Claire Decraene

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la nage
- 4 pièces de homard de 450 g
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 20 grains de poivre
- 1 citron
- 80 g de gros sel

Pour le pickle (le préparer la veille)
- 1 belle betterave
- 1 bonne pincée de sucre
- 200 g d'eau
- 200 g de vinaigre de cidre

Pour la vierge de betterave
- 1 citron
- 1 betterave
- 10 noisettes
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Mélange d'herbes

Pour l'huile d'herbes
- 10 cl d'huile d'olive
- Herbes fraîches

Préparation

1. Réaliser la nage pour la cuisson des homards. Faire cuire les carottes, l'oignon et le citron coupés en rondelles dans une grande casserole (5 litres d'eau salée avec 80 g de sel). Plonger les homards dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.

2. Laisser refroidir les homards 5 minutes puis le décortiquer pour récupérer avec délicatesse les corps, la chair des pinces et des coudes.

3. Préparer le pickle de betteraves. Éplucher et tailler finement des lamelles de betteraves. Faire bouillir l'eau, le vinaigre et le sucre. Verser le mélange bouillant sur les betteraves dans un bocal et laisser refroidir. Réserver.

4. Réaliser la vierge de betteraves. Éplucher et tailler finement en brunoise la betterave. Ajouter les noisettes hachées, un peu de zeste de citron, du jus de citron, de l'huile d'olive et les herbes hachées. Mélanger. Réserver.

5. Réaliser l'huile : mixer l'huile et les herbes et passer le mélange au chinois étamine.

Dressage

Couper le corps du homard en deux. Disposer sur l'assiette avec la chair des pinces. Ajouter la vierge de betteraves sur le homard. Disposer les betteraves en pickles en rouleaux. Ajouter quelques gouttes d'huile d'herbes et quelques herbes fraîches (ici de la capucine pour le côté poivré et de la bourrache pour le côté iodé).

© Claire Decraene

LE LILAS
BOULOGNE-SUR-MER

ACHETEZ VOTRE APPARTEMENT, EN RÉSIDENCE PRINCIPALE,
AU MEILLEUR PRIX GRÂCE À LA TVA RÉDUITE À 5,5%* !

ICADE-IMMOBILIER.COM
03 53 24 44 44

UNE COPROMOTION
MAXI GROUPE & ICADE
Des lieux où il fait bon vivre

* «Le Lilas» à Boulogne-sur-Mer est situé sur une zone faisant l'objet d'une convention de rénovation urbaine, les acquéreurs pourront bénéficier d'un taux de TVA réduit à 5,5 %, sous réserve de respecter certaines conditions parmi lesquelles : Ne pas dépasser un plafond de revenus (article 278 sexies I 11° du Code général des impôts) et acheter un logement neuf en zone ANRU destiné à être la résidence principale de l'acquéreur. Pour les livraisons intervenant à compter du 1er janvier 2014, en cas de revente dans les 10 années qui suivent l'achat du bien, l'acquéreur pourrait être amené à rembourser le différentiel de TVA, entre le taux réduit et le taux normal; le complément de TVA dû pouvant être diminué d'un dixième par année de détention à compter de la 1ère année. Illustrations non contractuelles, à caractère d'ambiance. Appartements et terrasses/balcons vendus non meublés. Nombre et essence des arbres non contractuels. Icade Promotion - Immeuble Open - 27, rue Camille Desmoulins - CS 10166 - 92445 Issy-les-Moulineaux Cedex - SASU au capital de 29 683 456 euros - RCS Nanterre 784 606 576 - N° Orias 13003036 - IOBSP Mandataire Non Exclusif - Carte T CPI 7501 2016 000 016 385 délivrée par la CCI de Paris. Février 2023.

Boulogne-sur-Mer, embarquement immédiat !

PAR CLAIRE DECRAENE

Offerte à la mer, ouverte au monde, portuaire, historique, festive : Boulogne-sur-Mer est unique. Alors que la ville se prépare à la Fête de la Mer, du 13 au 16 juillet, nous vous emmenons pour une escapade maritime à la rencontre de Boulonnais passionnés et de lieux surprenants, amusants, instructifs et gourmands.

© Claire Decraene

Entrer dans la légende

Le dôme de la basilique Notre-Dame domine la ville de toute sa hauteur. Après 3 ans et demi de travaux, les fresques qui l'ornent viennent d'être inaugurées. Couleurs éclatantes, visages saisissants de réalisme, dans une lumière retrouvée grâce au nettoyage des vitraux, les six chefs-d'œuvre du peintre Soulacroix nous racontent la vie de la Vierge. Vous êtes ici au cœur de l'histoire boulonnaise, dans la légende de la Vierge Nautonière. Une statue miraculeuse arrivée par la mer fonde les origines de la ville au 7e siècle. Elle est fêtée lors d'une grande procession, cette année le week-end du 26 et 27 août.

© Claire Decraene

© Claire Decraene

Retour de pêche

On redescend vers le port. L'odeur du poisson, le bruit des chalutiers, le cri des mouettes, les étals remplis des aubettes : c'est toujours un dépaysement que ce monde de la mer ouvert sur la ville. Premier port de pêche en France (de débarquement de poissons avec 28 000 tonnes en 2022), premier centre européen de transformation du poisson, Capécure reste au centre de l'économie boulonnaise. Aux aubettes, quai Gambetta, pourtant, on admet que la pêche a beaucoup changé. "*Avant il y avait 70-80 fileyeurs, aujourd'hui une quinzaine peut-être*", raconte Marie-Laure, la vendeuse du Saint-Jules, repris par Loïc et Joanna Merlin. En ce moment, il y a de la sole, du homard, des tourteaux, du tacaud sur les stands des aubettes ornées des noms des bateaux de pêche : Laurent Joffrey, L'Océane, Lady Camille ou La Mère Louise. Privilégiez les enseignes bleues ciel des artisans-pêcheurs ! C'est la garantie d'acheter des produits directement de la mer à l'assiette.

© Claire Decraene

La Côte d'Opale fête la mer

Tous les deux ans, cet événement attire à Boulogne-sur-Mer des milliers d'amoureux de la mer. Rendez-vous cette année du 13 au 16 juillet sur le quai Gambetta, autour du bassin Napoléon et dans les Jardins de Nausicaà pour une déferlante de plaisirs maritime à l'occasion des 20 ans.

Des bateaux extraordinaires

Les plus beaux navires du monde entier vont accoster à Boulogne. Six magnifiques voiliers traditionnels (trois-mâts, harenguier, goélette, etc) proposent des mini-croisières de 3 heures en mer. À bord du Thalassa, du Wylde Swan, de l'Atyla, de l'Artémis, du Pascual Florès ou du Nao Victoria vous allez voir la Côte d'Opale depuis la mer et vivre des sensations de navigation extraordinaires. Ne tardez pas à réserver !

© Boulogne Côte d'Opale

© Boulogne Côte d'Opale

Saveurs iodées

Sur les quais situés Bassin Napoléon, boulevard de Châtillon ou quai Gambetta, vous pourrez découvrir sous forme d'ateliers ludiques, l'ensemble des acteurs de la filière. Construction navale, différents types de pêche (à pied ou embarquée), mareyage, salaison, transformation, etc : vous saurez tout sur les savoir-faire "de la mer à l'assiette". Tous les jours, des chefs cuisinent des espèces locales recommandées par Mr Goodfish et vous donneront des astuces pour cuisiner du poisson frais ou surgelé, pour l'acheter local et vous régaler.

Une déferlante d'animations

Visites de la criée, des aubettes, défilé de costumes traditionnels, concert, village pour les enfants, camp de pirates, dédicaces, expositions de maquettes de bateaux et d'artistes, activités nautiques, démonstrations de filetage, menus spéciaux dans les restaurants : durant 4 jours, toute la ville de Boulogne-sur-Mer se transforme en lieu de fête et de plaisirs ! La Côte d'Opale Fête la Mer vous promet des heures inoubliables à la découverte de l'histoire, des traditions, de l'économie, des gens et de l'avenir de la pêche régionale.

En chiffres :

- + 120 exposants
- + 60 entreprises et structures de la filière produits de la mer
- 3000 mini-croisières
- 40 groupes musicaux sur 3 scènes

Retrouvez tout le programme sur www.fetedelamer.fr
Réservations pour les croisières à effectuer auprès de l'Office de tourisme
03.21.10.88.10 ou sur https://reservation.boulonnaisautop.com/

résidence

ALTEIA

BERCK-SUR-MER

Vos vacances a la mer !

LANCEMENT COMMERCIAL
DE LA DERNIÈRE TRANCHE

QUELQUES APPARTEMENTS VUE MER

Chaque appartement bénéficie
d'un stationnement privatif et d'un extérieur.

FLORA TRISTAN AU CŒUR
DE LA RÉSIDENCE ALTÉIA...

À 200 MÈTRES DE LA PLAGE

DU T2AU T5

CRÉER PROMOTION
Tél 06 15 48 24 53

Groupe Quartz
Tél 06 20 11 52 20

Une aventure au large

Envie d'embarquer en mer sans attendre le mois de juillet ? Direction La Florelle, quai Gambetta, face à la Chambre de Commerce. Stéphane Wadoux a lancé ce concept de balades en bateau pour "*faire découvrir la Côte d'Opale par la mer ! La rade et le port de Boulogne et la côte jusqu'à la Pointe aux Oies, le fort de l'Heurt et les Deux Caps*", explique t-il. On vous recommande cette virée en mer car elle permet de comprendre l'histoire et le fonctionnement du port et les infrastructures comme la digue Carnot, le phare et tout le paysage alentour. Quel plaisir de découvrir les stations balnéaires et les villages de pêcheurs depuis la mer (Wimereux, Ambleteuse, Audresselles) tout comme les richesses architecturales et naturelles (les dunes de la Slack, le fort d'Ambleteuse, la colonne Napoléon, etc). La Florelle propose une sortie exceptionnelle pour le feu d'artifices le 14 juillet (uniquement sur réservation, pas de vente sur place le jour même). Vous pouvez également vivre des sessions de pêche en mer avec Vincent, un ancien pêcheur professionnel et partir pêcher votre bar, carrelet, sole ou cabillaud !
La Florelle, www.boulogne-promenade-en-mer.com

© Claire Decraene

RENCONTRE

Eric Hagemstein, jeune loup de mer

© Claire Decraene

À 29 ans, il a déjà bien bourlingué sur les mers. Capitaine de La Florelle mais aussi capitaine chez Brittany Ferries, Eric a appris la navigation au lycée maritime de Le Portel. Il a décroché de nombreux brevets (Capitaine 200, Capitaine 500, Capitaine 3000) qui lui permettent d'exercer le métier de marin dans toute sa diversité, aussi bien la navigation que la mécanique. Ce qu'il aime le plus ? "*Le calme en mer quand on navigue au large, les couchers de soleil, la sérénité de la nature…*" Passionné par l'histoire de la Côte d'Opale, il sait raconter la pêche, l'environnement et les petits secrets du littoral. Avec lui, vous êtes sûrs de revenir à bon port…

Hélianthe

Dunkerque – Grand Large

Découvrez en avant-première le logement écologique de demain

03 20 12 18 88

www.helianthe-dunkerque.fr

APPARTEMENTS
DU STUDIO AU
5 PIÈCES DUPLEX

Prenant racine au cœur d'un jardin arboré à quelques pas de la plage de Malo-les-Bains à Dunkerque, la future résidence Hélianthe propose des appartements du Studio au 5 Pièces en duplex répondant aux nouvelles normes environnementales.

NF Habitat HQE

biodivercity

RE 2020

SOGEPROM-PROJECTIM
GROUPE SOCIETE GENERALE

spie batignolles
/ immobilier

Ce programme est une promotion immobilière de Projectim RCS Lille 494 114 010 00023 et Spie batignolles Immobilier RCS Nanterre B 393 507 579. Voir détails et conditions en espace de vente en fonction du stock disponible. Documents et illustrations non contractuels à caractère d'ambiance. Perspectives : Vertex France. Conception : Sogeprom-Projectim - Avril 2023

Escale au Portel

© Claire Decraene

Direction Le Portel pour découvrir un autre site très intéressant lié au monde maritime. Le musée Argos, installé dans les locaux de l'ancienne station côtière de Boulogne Radio, raconte l'univers de la radiomaritime (l'écoute des communications entre les bateaux et la terre) mais aussi le monde maritime plus largement. Passerelle de bateau reconstituée, timonerie et PC Radio : c'est une véritable immersion dans le monde du trafic maritime en mer !

© Claire Decraene

Radio Boulogne

Ça bippe, ça vibre, ça clignote, ça ronfle : il y ici des centaines de pièces de matériel sauvé des bateaux par des radiotélégraphistes, des marins et des techniciens - ce sont eux qui vous guident, comme Jean-Luc, Théo ou Pierre. Écrire un message en morse, découvrir les énormes ancêtres du GPS, monter dans un navire de pêche grâce à la réalité virtuelle, comprendre le fonctionnement d'un chalutier, amuser les enfants avec un escape game réalisé par des élèves de l'ULCO : allez-y c'est passionnant ! Musée Maritime Argos, rue du Cap au Portel, 03.21.99.95.07.

> "Monter dans un navire de pêche grâce à la réalité virtuelle."

© Claire Decraene

EN AVANT-PREMIÈRE
SAINT-VALERY-SUR-SOMME

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE !
MAISONS & APPARTEMENTS NEUFS

Votre nouvelle adresse

- Situation exceptionnelle, à 500 mètres du port de plaisance et des commerces
- Environnement calme et nature
- Maisons T3 et T4 avec jardins privatifs
- Appartements spacieux et lumineux, du T2 au T4 avec balcons ou terrasses

Soyez les premiers à réserver !

stvalery.immo

03 59 61 37 97

Une co-promotion

ICADE & NACARAT

SCCV St Valéry Cavée Leveque, 594 avenue Willy Brandt, 59777 Euralille – Lille Métropole D 920 314 648. Illustrations non contractuelles, à caractère d'ambiance. Illustration : Amélie Desmon - Architecte : Opaborch - Mai 2023

Une très Cool K'Cahuète

À deux pas du musée, une dernière étape clôture cette escapade boulonnaise. Direction la Cool K'Cahuète de Lauriane et Vincent Kochman. Ce drôle de restaurant itinérant, à la forme d'une cacahuète transparente, s'est posé chemin de Ningles jusqu'au 23 juillet. Il repartira ensuite au château d'Hardelot, du 3 août au 3 décembre. "*C'est un dôme géodésique dont la structure arrondie, avec son ossature de bois et acier, peut résister à des vents de 135 km/h !*" explique Lauriane. Entre Art déco, vintage chic et reconstitution d'un univers historique basé sur l'aviation (relatif à l'exploit d'Harriet Quimby, la première femme à avoir traversé la Manche en avion, de Douvres à Equihen), cet espace est dingue côté déco.

© Cool K'Cahuète

Road-trip gourmand

Et côté cuisine, place au local avec un road-trip gourmand concocté dans une caravane AirStream des années 80, totalement transformée en cuisine innovante par Sébastien. Cet amoureux fou de gastronomie travaille avec des producteurs de la côte d'Opale pour offrir une cuisine d'émotion où priment l'esprit locavore et le respect de l'environnement. Couteaux d'Equihen, produits de la pêche boulonnaise, volaille de Wirwignes, légumes bio, fraises de Samer : laissez-vous guider… **www.kcahuete.cool**

"Ce drôle de restaurant itinérant, à la forme d'une cacahuète transparente. "

© Claire Decraene

La Plonplonière, home swing home !

PAR CLAIRE DECRAENE

•

Près de Montreuil-sur-Mer, Jean-Baptiste Aubert a transformé une grange du 18e siècle en une magnifique demeure pour golfeurs et amateurs de bonheur.
Visite Opale vous ouvre les portes de cet écrin atypique, joyeux et élégant à Aix-en-Issart.

@ Anne-Sophie Flament

@ Anne-Sophie Flament

@ Anne-Sophie Flament

Il faut d'abord traverser ce verdoyant village Patrimoine©, où serpente le Bras de Brosne, pour arriver à la Plonplonière. Passé le portail, c'est l'effet wouah immédiat. Un frêne majestueux de 170 ans, veille sur des bâtiments du 18e siècle, aux soubassements de torchis typiques, dont le charme avait immédiatement séduit Jean-Baptiste il y a déjà 13 ans. Une maison principale, un jardin en colline aux bosquets luxuriants, une vieille grange dont il a gardé l'âme et un putting green privé au centre : c'est un écrin inattendu et séduisant.

Les Hamptons sur la côte d'Opale

@ Anne-Sophie Flament

@ Anne-Sophie Flament

Après un cheminement professionnel riche, nourri de voyages, d'heureux hasards et de belles rencontres, Jean-Baptiste décide en 2020 de transformer cette maison familiale en chambres d'hôtes de charme. Avec les architectes Bruno Gioan et Jean-Michel Hontcharenko, il imagine cette bâtisse à la façade en palissades de bois blanc et aux grandes fenêtres à petits carreaux. Elle abrite quatre chambres d'hôtes au style shabby, élégantes et cosy. On se croirait dans les Hamptons… Belle récompense obtenue après 7 mois d'ouverture, La Plonplonière a été sélectionnée parmi les 100 plus belles chambres d'hôtes de France du guide Figaro Magazine 2023. Jean-Baptiste a gardé précieusement la poutre en orme gravée de la date 1770. Elle soutient désormais les murs de cet espace fait pour la détente, l'échange et le partage. Il vous racontera l'histoire du Seigneur de la Porte d'Aix, qui fit naître ce domaine. Il vous expliquera les prouesses des golfeurs mythiques dont certaines photos - originales - ornent les murs. Avant de vous emmener sur le putting pour une partie en toute convivialité.

Le golf, une signature

@ Claire Decraene

Jean-Baptiste découvre ce sport aux Antilles. Il pratique, se passionne et naturellement lui vient l'envie de partager ce hobbie dans une région où les greens célèbres attirent les amateurs du monde entier. Au centre de six parcours de golfs mythiques (Le Touquet, Hardelot, Saint-Omer, Wimereux, Nampont-Saint-Martin et Belle-Dune), la Plonplonière propose une expérience unique en France. Faire une escale dans un univers golfique, dans l'ombre des plus grands : Gary Player, Arnold Palmer, Jack Nicklaus ou Ernie Els qui ont donné leurs noms aux chambres d'hôtes. Ce sont d'ailleurs les vins du golfeur sud-africain que vous goûterez à la table d'hôtes de Jean-Baptiste. Sa cuisine instinctive, locavore et gourmande est à l'image de cet endroit : vibrante de vie !

La Plonplonière
11 Rue du Saule - 62170 Aix-en-Issart
07 84 14 90 50 • www.laplonploniere.com

JEU-CONCOURS :
Gagnez une nuit de rêve pour deux personnes à La Plonplonière.
Rendez-vous sur notre page Instagram @visite_déco pour participer.

LE CHOIX DE BELLES ADRESSES
SUR LA CÔTE D'OPALE

APPARTEMENTS DU T1 AU T4 - À PARTIR DE 154 900€

06 75 17 38 44

17 MAISONS DU T4 AU T5 À PARTIR DE 289 900€

06 86 86 27 47

GROUPE SOFIM

WWW.GROUPE-SOFIM.COM

Les Faiseurs de Bateaux

PAR CLAIRE DECRAENE

Ce sont les derniers constructeurs d'escutes et de bacôves, les bateaux en bois traditionnels des maraîchers du marais audomarois. Grâce à eux, on embarque pour un voyage au cœur d'un savoir-faire millénaire, authentique et inoubliable.

© Mailloche&Co

GROUPE Edouard Denis

FRAIS DE NOTAIRE OFFERTS (1)
+ 3000€ PAR PIÈCE (2)
DU 1ER JUIN AU 31 JUILLET

LE VILLAGE D'AUTHIE À BERCK-SUR-MER

Maisons 3 pièces et 4 pièces
Avec stationnement et jardins
A partir de 264 000 €

RÉSIDENCE LA SALICORNE À ETAPLES-SUR-MER

Du T2 au T4
Avec parkings, balcons, terrasses
A partir de 184 000 €

WWW.EDOUARDDENIS-IMMOBILIER.COM **0 800 950 750**

1)L'offre commerciale détaillée ci-dessous est valable pour tout contrat de réservation signé exclusivement entre le 1er juin et le 31 juillet 2023, valable pour l'achat d'un logement au sein des résidences du Groupe Edouard Denis en cours de commercialisation, dans la limite des stocks disponibles. Cette offre s'applique uniquement pour une acquisition en vente en l'état futur d'achèvement (VEFA). Les programmes en dispositifs spécifiques (loi Monuments Historiques, loi Malraux, dispositifs de réhabilitation, nue-propri té, résidences d'étudiants et résidences services sénior , ...) sont exclus de cette offre. Voir liste des programmes éligibles sur edouarddenis-immobilier.com. L'offre « Jusqu'à 15 000€ offerts » se traduit par : - Soit une somme forfaitaire versée sur le compte bancaire de l'acquéreur dans les 60 jours suivant la signature de l'acte définitif de vente chez le notaire, dont le montant variera en fonction de la typologie du logement soit : 3.000€ pour l'achat d'un studio, 6.000€ pour l'achat d'un deux pièces, 9.000€ pour l'achat d'un trois pièces, 12.000€ pour l'achat d'un quatre pièces, et 15.000€ pour l'achat d'un cinq pièces et plus. - Soit une remise sur le prix de vente dont le montant variera en fonction de la typologie du logement soit : 3.000€ pour l'achat d'un studio, 6.000Đ pour l'achat d'un deux pièces, 9.000€ pour l'achat d'un trois pièces, 12.000€ pour l'achat d'un quatre pièces, et 15.000€ pour l'achat d'un cinq pièces et plus. Cette offre est consentie sous réserve de la régularisation de l'acte authentique de vente avant les délais prévus au contrat de réservation et de l'annexe spécifique « Jusqu'à 15 000€ TTC offerts ». Conséquemment, la validité de l'offre « Jusqu'à 15.000€ offerts » est notamment soumise à l'obtention de l'ACCORD DE PRÊT dans un délai maximum de 2 mois (*) et à la RÉGULARISATION DE L'ACTE AUTHENTIQUE dans un délai maximum de 3 mois (*), sous réserve de l'actabilité du programme à cette date. (*) Ces délais s'entendent à compter de la signature du contrat de réservation. Offre non cumulable avec d'autres promotions en cours.
2)Les frais de notaire sont offerts pour tout contrat de réservation signé exclusivement entre le 1er juin et le 31 juillet 2023, valable pour l'achat d'un logement au sein des résidences du Groupe Edouard Denis en cours de commercialisation, dans la limite des stocks disponibles. Cette offre s'applique uniquement pour une acquisition en vente en l'état futur d'achèvement (VEFA). Les programmes en dispositifs spécifiques (loi Monuments Historiques, loi Malraux, dispositifs de réhabilitation, nue-propriété, résidences d'étudiants et résidences services sénior, ...) sont exclus de cette offre. Voir liste des programmes éligibles sur edouarddenis-immobilier.com. Les frais de notaires ne comprennent pas les frais éventuels de constitution de garantie [hypothèque ou de cautionnement], ni les frais liés à l'établissement du règlement de copropriété qui restent à la charge du Réservataire. Cette offre est consentie sous réserve de la régularisation de l'acte authentique de vente avant les délais prévus aux articles 5 et 6 du contrat de réservation et de l'annexe spécifique «frais de notaire offerts ». Conséquemment, la validité de l'offre « Frais de notaire offerts » est notamment soumise à l'obtention de l'ACCORD DE PRÊT dans un délai maximum de 2 mois (*) et à la RÉGULARISATION DE L'ACTE AUTHENTIQUE dans un délai maximum de 3 mois (*), sous réserve de l'actabilité du programme à cette date. (*) Ces délais s'entendent à compter de la signature du contrat de réservation.
EDOUARD DENIS TRANSACTIONS - SARL RCS AMIENS 829 434 661.

L'âme du marais audomarois

© Claire Decraene

Autrefois, tous les maraîchers avaient leur escute et leur bâcove, des bateaux traditionnels à fond plat, pour naviguer au cœur des lacis aquatiques du marais. Après la guerre, la modernisation des techniques fait disparaître du paysage ces embarcations en chêne, pourtant si solides, élégantes et pratiques. En 1997, Gérard Colin, le dernier fabricant, prend sa retraite. 10 ans plus tard, son petit neveu Rémy fait renaître la tradition de la construction navale et hérite de ses secrets de construction. Les Faiseurs de Bateaux reviennent peupler les canaux de bateaux aussi beaux qu'écologiques.

> "Des bateaux aussi beaux qu'écologiques."

Un savoir-faire unique

Pas de mode d'emploi, pas d'école, que du sur-mesure, du temps, le respect de la nature et de la patience. Construire une escute prend plus d'un mois. Pour un bacôve, c'est le double. En chêne séché au soleil, issu des forêts de Clairmarais, ces bateaux exigent des techniques anciennes, rares, oubliées : le cintrage de planches de chêne à la flamme et le calfatage à l'étoupe de lin. Dans l'atelier, des dizaines de gabarits, des marteaux, des rabots, des scies et cette odeur magique, celle de la résine de pin carbonisée qui viendra recouvrir chacune des fibres de bois des bateaux pour les protéger le plus longtemps possible.

> "Le respect de la nature et de la patience."

© Claire Decraene

Une entreprise du Patrimoine vivant

Combien en ont-ils construit depuis 15 ans ? Peut-être 70, 80 mais ce n'est pas la quantité qui compte. Reconnue « Entreprise du Patrimoine Vivant », un label qui distingue les entreprises traditionnelles et innovantes aux savoir-faire d'excellence, l'entreprise de la « famille Colin & Cie » construit des bateaux pour les particuliers et les entreprises du marais audomarois, le château de Versailles, les remparts de Gravelines ou les hortillonnages d'Amiens. Mais aujourd'hui, ce dont ils sont les plus fiers, c'est de faire revivre à leur manière, sans déroger à leurs valeurs, ce mode de déplacement si doux, respectueux de la nature, parfait pour faire découvrir le marais aux visiteurs.

© Claire Decraene

Embarquement différent

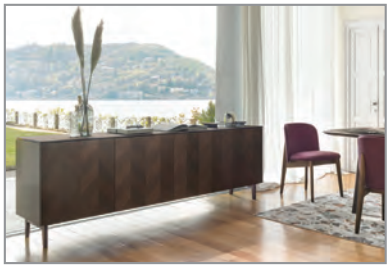
© Claire Decraene

Avec Benoît le charpentier, Loïc, Lucie ou Aurore, les maraîchers bio, on embarque pour des balades inspirées, différentes, où chacun raconte son histoire avec le marais. La faune, les fêtes, les traditions, l'histoire locale : la Petite Venise du Nord se dévoile dans toute sa diversité. Une balade dont on ressort joyeux, sereins et inspirés.

Les Faiseurs de Bateaux,
43 route de Clairmarais, 62500 Saint-Omer,
06 08 09 94 88, www. lesfaiseursdebateaux.fr

"Des balades inspirées, différentes."

OTIS - MOOME



UNIVERSAL - CALLIGARIS

ART - BONALDO

FLINT - LEOLUX

DOLMEN - MOBITEC

BOXSPRING - BEKA

DAYDREAMER - JORI

Boligna

MEUBLES DE JOUR ET DE NUIT

Lu, ma, me & ve: 9h-12h et 13h30-18h. Samedi: 10h-12h et 13h30-18h.
Fermé le jeudi et le dimanche.

Fermeture annuelle du 21 juillet au 5 août '23.

Casselstraat 41 • B-8970 Poperinge • T +32(0)57 33 38 81

www.boligna.be

La Côte d'Opale

Immobilier neuf avec Kic

Montreuil-sur-Mer

Découvrez **Le Myriel**, niché au cœur de la charmante ville de Montreuil-sur-Mer et de ses célèbres remparts. Le Myriel vous propose des **appartements neufs du 2 au 4 pièces.** Les espaces de vie s'ouvrent sur des jardins, terrasses ou balcons privatifs. Le programme immobilier dispose de places de parking pour tous les logements.

WWW.LEMYRIEL-MONTREUIL.FR
03 39 07 11 02

Merlimont-Village

Cette résidence intimiste nommée **L'Orion**, se situe à deux pas du centre-ville, vous y retrouverez tous les commerces et services nécessaires. La plage se trouve à 5 minutes de voiture. Ici, **les logements du 2 au 4 pièces,** possèdent tous un espace extérieur (jardin, balcon ou terrasse) avec une ou deux places de parking privées.

WWW.LORION-MERLIMONT.FR
03 39 05 12 47

RETROUVEZ-NOUS AUSSI À ...

Boulogne-sur-Mer

Berck-sur-Mer

DÉCOUVREZ TOUS NOS PROGRAMMES SUR **WWW.KIC.FR**
CONTACTEZ NOS ÉQUIPES *ALIAS LES KICCOS* AU **03 28 76 97 20**

Kic
C'est vous l'architecte de votre vie