

La Ligne

PLAISIR DES FÊTES IODÉES

PAR AGATHE GADENNE



Poissonnerie, traiteur artisanal et épicerie fine familiale, La Ligne s'inscrit comme le lieu incontournable des amoureux de produits iodés d'exception. En faveur de méthodes raisonnées de culture, d'élevage et de fabrication, cette adresse propose des poissons et crustacés bien élevés. Avec ses enfants, Marie et Clément, Lionel Beghin se partage entre ses deux boutiques de Lyon et de Wambrechies. Pour les fêtes, ils mettent le cap sur l'excellence. Immersion.

Plateaux, coquillages et crustacés

Les plateaux de fruits de mer sont garnis à la part de homard bleu, bretons ou canadiens, de gambas sauvages BIO de Madagascar, de pinces de crabe Petit Bateau, d'huîtres BIO des îles Chausey, de langoustes, de langoustines, et autres coquillages livrés vivants avant d'être cuits sur place, dans l'atelier. Mollusque phare des tables festives, La Ligne vous propose une large gamme d'huîtres, de la bio des îles Chausey à l'Utah Beach de Normandie, sans oublier l'Antilope du Cotentin ou encore l'Impératrice, élevée au Cap Ferret par le célèbre ostréiculteur Joël Dupuch. Riches en minéraux, elles sublimeront vos tables de fête.

Poissons fumés et marinés

Pour préserver l'extraordinaire vie sauvage qui ondule sous les vagues, le capitaine de bord sélectionne des poissons issus d'une pêche raisonnée. Anguilles, saumons et flétans sont élevés dans le respect des cycles de la nature. Après un salage sec au sel de Guérande, ils sont fumés avec finesse au bois de hêtre, à plat ou à la ficelle. Une méthode artisanale traditionnelle qui permet de cultiver les goûts originels de ces poissons d'eaux froides. Élevés au cœur des Îles Féroé, les saumons ne contiennent ni OGM, ni antibiotique. En filets ou pavés, ils sont fumés à chaud, ou simplement crus et délicatement marinés aux agrumes...

Entrées et plats traiteurs

Côté traiteur, la carte des fêtes est une ode à la mer et à ses trésors. Un menu en 4 temps a été imaginé en duo avec le Chef talentueux des Toquées, Benoît Bernard. En entrée : risotto aux coquillages. En plat principal, un poisson (selon l'arrivage) accompagné de sa sauce champagne ou une volaille de Licques aux morilles. Pour terminer sur une note ultra-gourmande, un dessert tout chocolat ou une autre création du Chef, selon son inspiration - et ce dernier n'en manque pas... Les recettes sont élaborées à base de produits frais et de saison, dans une recherche perpétuelle d'accords d'exception entre terre et mer.

Caviars français

Représenté par les maisons Sturia (Aquitaine) et Perle Noire (Périgord), le meilleur du caviar français vous est proposé. Animés par la noblesse des produits et l'exigence de la qualité, les experts en produits sélectionnent les plus belles références, avec des esturgeons élevés dans la zone protégée Natura 2000. Leur relation de confiance avec leurs fournisseurs leur permet de garantir l'excellence d'un savoir-faire engagé. Incontournables, ces mets d'une grande finesse présagent des moments de partages uniques.

2 adresses iodées
150 avenue de l'Espace, Wambrechies. Tél. +33 (0)3 20 47 64 62
188 avenue Général de Gaulle, Limonest. Tél. +33 (0)4 51 26 02 27
📍 La Ligne Wambrechies • 📱 Laligne_lionel_beghin

