

LA LIGNE

Une immersion culinaire d'exception

PAR SONIA SENTIC PHOTOS DAVID COPPIETERS



Après le succès retentissant de ses établissements à Wambrechies et Lyon, La Ligne continue de séduire les amateurs de saveurs marines en inaugurant une nouvelle poissonnerie-traiteur à Hem. Nichée au cœur d'une halle gourmande en devenir, cette adresse promet une expérience où raffinement, savoir-faire artisanal et produits d'exception se rencontrent. Entre luxe et tradition, La Ligne promet des fêtes sous le signe de l'élégance et de la gourmandise, invitant chaque client à un voyage culinaire mémorable.

Une poissonnerie-traiteur raffinée

À l'image de son adresse fondatrice à Wambrechies, La Ligne à Hem séduit par une ambiance chic et feutrée. Cet écrin contemporain valorise des trésors de la mer sélectionnés avec soin. Sous l'impulsion de Lionel Beghin, chef d'orchestre de cette aventure gastronomique familiale, l'enseigne perpétue l'art de magnifier poissons, coquillages et crustacés. À Hem, c'est désormais Marie Beghin qui veille à prolonger cet héritage en sublimant chaque détail.

Des créations Terre & Mer pour sublimer les fêtes

Pour égayer vos tables de fin d'année, La Ligne dévoile des mets exclusifs confectionnés dans son atelier-laboratoire par Renaud, le chef maison qui réinvente les classiques en insufflant une touche contemporaine. Quelques exemples alléchants ? Médaillon de lotte servi avec un écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe, des carottes glacées et une sauce champagne... Saint-Jacques poêlées, déposées sur un risotto crémeux au parmesan, accompagnées d'épinards et nappées d'une crème de langoustine... Et ce n'est pas tout : les

verrines raffinées, véritable signature de l'enseigne, mettent en valeur des produits ultra-frais pour une dégustation immédiate. Sans oublier les incontournables croquettes de crevettes grises, madeleine de Proust culinaire de La Ligne.

Les plateaux de fruits de mer, une ode à la tradition

Stars des fêtes, les somptueux plateaux de fruits de mer promettent une expérience inoubliable. Chaque élément, du homard aux gambas Madagascar Label Rouge, en passant par les tourteaux et bulots, est préparé avec un savoir-faire artisanal et cuit sur place pour garantir une fraîcheur irréprochable.

Côté poissons, La Ligne puise ses trésors directement sur les côtes de Boulogne-sur-Mer. Homards bleus vivants, crabes, soles et cabillauds enrichissent une sélection qui célèbre l'excellence des produits français.

Caviar et saumon fumé : le luxe à portée de table

Pour les amateurs de délices haut de gamme, La Ligne propose des saumons fumés maison, élaborés selon des méthodes artisanales. Fumés à plat ou à la ficelle, ces saumons des îles Féroé séduisent par leur saveur douce et délicate. Le caviar n'est pas en reste : grâce à un partenariat avec Perle Noire, maison renommée du Périgord, l'enseigne offre des grains d'une qualité rare, parfaits pour les tables de fête. D'ici à Noël, une escale à La Ligne s'impose comme le prélude parfait à des célébrations raffinées et savoureuses.

189 rue du Général Leclerc, Hem
Tél : +33 (0)3 74 09 17 15
150 Avenue de l'Espace, Wambrechies
Tél : +33 (0)3 20 47 64 62
traiteurlaligne.fr 📍 La Ligne Hem