

LE FAIT DU JOUR

Meert ou la gourmandise lilloise

NOUVEAUTÉ LA MAISON MEERT, ÉTABLIE DEPUIS 1761 À LILLE, SE MET À L'HEURE INDIENNE AVEC DE NOUVELLES COULEURS POUR LILLE 3000. MAIS CETTE ANNÉE, LA GRANDE NOUVEAUTÉ AU RAYON DES GOURMANDISES, C'EST L'INVENTION D'UN CHOCOLAT SANS SUCRE.

La gourmandise, un péché capital ? Pas dans les vitrines ni dans les cuisines de chez Meert. La fameuse maison lilloise, établie depuis 1761, fait de la gourmandise un idéal... et pour combler toutes les attentes, présente, au Salon du chocolat à Paris fin octobre, un chocolat sans sucre. Un chocolat à l'image des recettes de chez Meert : un savant dosage d'innovation, de tradition et de goûts. Pour Olivier Simon, pâtissier directeur général l'innovation est un passage obligé pour la maison lilloise. « Nous avons une clientèle de plus en plus exigeante, il faut donc s'adapter, et étonner ». Dans les prochaines semaines, cela passe par deux grands projets : le Salon du chocolat à Paris où le chocolat sans sucre va être présenté au monde de la confiserie, et Lille 3000, un événement pendant lequel Meert va se mettre aux couleurs indiennes.

En fait de nouveauté, c'est même une petite révolution que Meert va faire avec ce chocolat. « Nous avons collaboré avec deux partenaires qui sont des poids lourds », détaille Olivier Simon. Valrhona, une référence internationale dans le monde du chocolat, réalise la couverture de chocolat et Roquette, une entreprise de la région, a mis au point le substitut de sucre, « un produit naturel », à base de céréales, souligne-t-il. Le tout sera présenté dans un stand à l'identique du magasin, « pour reprendre l'esprit et recréer l'ambiance » de la maison Meert. Avec pour idée, aussi, de

montrer au public « qu'il est possible de faire des choses sans sucre ». Avec ces nouveaux produits (le chocolat devrait contenir 0,002 % de sucre), Meert espère donc séduire une autre clientèle. « Les gens sont tellement attachés au goût des gaufres que si on réduit le sucre, demain on aura un pavé dans la vitrine ! », sourit Olivier Simon. Que les inconditionnels de la gaufre fourrée à la vanille selon la recette originelle se rassurent donc : elles seront toujours à déguster. Mais l'innovation sera peut-être l'occasion pour des gens qui doivent surveiller leur alimentation de s'offrir une douceur de chez Meert, « avec un chocolat d'une qualité exceptionnelle », ajoute Olivier Simon, qui souligne la consistance et la pureté du produit.

En attendant les nouvelles confiseries lilloises, la maison va se mettre très bientôt, avec l'ouverture de Lille 3000, aux couleurs indiennes. Déjà partenaire de Lille 2004, Meert a renouvelé l'expérience. Toute une ligne de boîtes colorées sera bientôt en vente... dans un cadre qui, une fois n'est pas coutume dans la fameuse vitrine lilloise, sera aussi indien. « On veut vraiment jouer le jeu », assure Olivier Simon. Le souci du détail sera porté jusqu'aux fèves des galettes des rois, petits rickshaws ou vaches sacrées colorés à collectionner. Et comme on ne se refait décidément pas, Meert pense surtout aux gourmands, avec une surprise à venir dans les gaufres de Lille 3000...

Perrine Tiberghien



Le chocolat sans sucre, à dévorer sans arrière-pensée. Photo Alexis Christiaen

Vanille, mais aussi framboise, citron, praliné...

La gourmandise lilloise a beau plonger ses racines au XVIII^e siècle, la maison Meert n'en garde pas moins un souci d'innovation. Une volonté « d'étonner la clientèle », selon Olivier Simon, pâtissier directeur général qui permet aux gourmands de déguster des nouvelles saveurs régulièrement. Meert a ainsi lancé les gaufres de saison, avec des saveurs citron, framboise... Une façon de varier les plaisirs tout en proposant toujours en vitrine les indétronables gaufres fourrées à la vanille de Madagascar. Pour Lille 3000 et en attendant les gaufres de saison pour cet hiver, la maison prépare des gaufres « à l'indienne ». Dans la cuisine lilloise, des essais sont encore en cours, pour trouver une saveur originale, un goût qui se marie bien avec la gaufre et qui surprenne le palais. Et on attend ça avec impatience...

Sucrés depuis 1761

C'est, de loin, l'une des adresses les plus connues de la capitale des Flandres, mais c'est aussi l'une des plus anciennes confiseries chocolaterie d'Europe : la maison Meert a été fondée en 1761 à Lille. À cette date, c'est Delcourt qui s'installe au 27 de la rue Esquermoise. Rollez lui succède en 1773 et jouit rapidement d'une renommée sans égale grâce à ses glaces. Haut lieu des rendez-vous mondains lillois, la pâtisserie change de visage en 1839 et prend celui qu'on lui connaît, avec un style flamboyant dans un décor oriental. En 1849, Meert reprend la maison : il laissera le secret de la fabuleuse gaufre fourrée à la vanille, qui vaudra d'ailleurs à la maison Meert de devenir en 1864 le fournisseur officiel du roi Léopold I^{er}. En 1909, le salon de thé de style Louis XVI, une œuvre de l'architecte Cordonnier, est inauguré. Un second salon sera ouvert dans les années 30. En 2001, Meert s'installe aussi à Roubaix, dans l'ancienne piscine transformée en musée art-déco. Mais garde, encore et toujours, le secret de sa gaufre fourrée.