



© Méert

## DOUCEURS D'UN AUTRE TEMPS MÉERT

Voici une institution gastronomique de la métropole lilloise. Les gaufres du confiseur Méert sont renommées dans toute la région et même au-delà. Fabriquées de manière artisanale et sans conservateurs depuis 1849, elles accompagnent délicieusement un café. La grande spécialité : le modèle fourré à la vanille de Madagascar (à partir de 6 € la petite boîte). Et comme la tradition, fût-elle séculaire, n'interdit pas l'innovation, la maison a créé il y a quelques mois la gaufre au café (à partir de 13 € la boîte). Méert propose aussi d'excellents chocolats, dont le coffret dégustation (1 kg), entre pralinés et ganaches, avec une dominante de chocolat noir, ravira aussi bien les curieux que les passionnés (95,68 €). Quant à ceux qui préfèrent les petits gâteaux, ils opteront sans doute pour cet assortiment de mendiants, grignotins et tuiles (20 €). Outre ces gourmandises, que vous pouvez aussi déguster au salon de thé-restaurant à l'arrière de la boutique, le cadre en lui-même est une curiosité. Datant du milieu du XIXe siècle, la devanture est typique de l'art des Flandres de l'époque. Et à l'intérieur, les sculptures et peintures de la même période ajoutent à la dégustation un voyage à travers le temps.

Méert, 27 rue Esquermoise, à Lille. Fermé le lundi.  
Tél. : 03 20 57 07 44. [www.meert.fr](http://www.meert.fr).

88 99 28 03 80 - 08 20 28 29 88 - ILES - RUE DU DRONCKAERT - 59 RONCO - 08 20 28 29 88