

## Un métier, une histoire

On ne pouvait poursuivre cette rubrique sans parler de cette prestigieuse maison qu'est la pâtisserie Meert, véritable patrimoine architectural et gustatif. En 1761, Delcourt s'installe Confiseur-Chocolatier. Rollez lui succède en 1773. En 1839, un fils Rollez entreprend des travaux que l'on doit à l'architecte Benvignat, assisté par Stalars et Huidiez, peintre et sculpteur. Petit clin d'œil historique, Huidiez et Benvignat ont participé à la réalisation et la décoration de nombreux édifices de la Ville de Lille. C'est dans un style flamboyant dans un décor oriental, classé au monument historique, que vous serez reçu. En 1849, Rollez cède à Meert. Il ouvre son « Family Tea », le salon de thé en 1909. L'histoire de Meert, c'est la gaufre. Il fait de ce biscuit populaire sa grande noto-

riété. Aujourd'hui encore, la gaufre est entièrement artisanale : cuite entre deux fours à gaufre, elle est facilement identifiable à son sceau qui lui donne un aspect unique et authentique. Une fois sortie des moules, un détournage manuel lui donne sa forme définitive. Elle est ensuite fourrée d'une crème à la vanille de Madagascar qui lui donne toute sa subtilité. De nombreux touristes sont de vrais amateurs de cette gaufre, qui par ailleurs s'exporte bien au-delà de nos frontières à Dubaï et à Tokyo. Depuis toujours, la pâtisserie Meert est un véritable musée vivant des savoir faire comme le souligne Monsieur Landron, propriétaire des lieux. Beaucoup d'entre vous découvriront ou redécouvriront ce très bel endroit pour le plaisir des yeux mais surtout de la bouche. Pâ-

tissiers, confiseurs, chocolatiers, boulangers, glacières et aussi toute l'activité traiteur se côtoient pour vous offrir le plus délicieux des pêchés : la gourmandise. Bientôt, cette passion de leur métier, les chocolatiers pourront, dans leurs nouveaux ateliers, la faire partager au public dans le cadre de séances de démonstration. ■

→ Pâtisserie-Salon de thé Meert :  
27 rue Esquermoise.  
Tél : 30.20.57.07.44.

