

MÉERT, OU COMMENT UNE GAUFRE EST DEVENUE HYPE



Depuis 1761, la pâtisserie Méert est toujours restée à la même adresse: 27, rue Esquermoise. «C'était une rue où il y avait beaucoup de confiseurs», relève Thierry Landron.

A deux pas de la Grand'Place, ce lieu d'exception reste un témoignage du faste des siècles passés. Le premier salon de thé, créé dans un style Louis XVI par l'architecte Cordonnier, ouvre ses portes en 1909. «Avant la Première Guerre mondiale, la façade comportait des colonnades en marbre, des soubassements et des montants en cuivre. Sans oublier le fameux blason de la couronne de Belgique, qui a été caché pendant le conflit. Tout comme les bassines en cuivre avaient été dissimulées dans les plafonds.» Aujourd'hui, le marbre a remplacé le bois au sol, la verrière a disparu, mais la façade et les décors de la boutique sont classés monuments historiques.

Le 27, rue Esquermoise, avant la Première Guerre mondiale.



La vanille de Madagascar, l'ingrédient de la tradition.

DES GAUFRES PAR MILLIERS

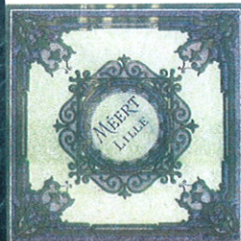
Quelques minutes dans la boutique suffisent pour mesurer l'engouement des clients pour le biscuit blond. La pâtisserie vend près de 500 000 gaufres par an, soit un tiers des ventes de la maison. Cinq pâtisseries spécialisées se relaient pour les confectionner. Pendant les fêtes de fin d'année, l'équipe travaille presque vingt-quatre heures sur vingt-quatre afin de répondre aux très nombreuses commandes de toute la France.

MÉERT. 27, RUE ESQUERMOISE, LILLE 59. TÉL.: 03 20 57 07 44. WWW.MEERT.FR

VARIATIONS SAISONNIÈRES

Il y a quatre ans, la traditionnelle gaufre s'est offert un nouveau parfum. Scandale chez les amateurs! «Les clients sont assez conservateurs. Lorsqu'on a commencé à sortir les gaufres EpheMéert, plusieurs mécontents nous ont fait part de leurs griefs. Il ne faut pas toucher à la tradition... et la tradition, c'est la gaufre à la vanille de Madagascar.» A l'image de Pierre Hermé et de ses macarons, Méert souhaitait présenter des collections saisonnières, aux saveurs fruitées en été et gourmandes en hiver. «Nous avons confectionné des gaufres fourrées au citron meringué, à la framboise poivrée, à la noix de coco. Notre grand succès fut un riz soufflé praliné dont les gens nous parlent encore aujourd'hui.» Mais, comme leur nom l'indique, les gaufres EpheMéert sont toutes vouées à disparaître. Inutile d'espérer aujourd'hui goûter une de ces fabuleuses gourmandises. Cet hiver, la déclinaison se faisait autour d'un mariage savoureux entre le chocolat amer et l'orange. Quant au parfum de la gaufrette de printemps, il reste pour l'instant secret.

SOPHIE HELOUARD



PDG GOURMET

«On m'a confié les clés de la maison et, lorsque le temps sera venu, j'en ferai de même. Je suis là pour perpétuer une histoire et un savoir-faire.» Quand, en 1996, Thierry Landron reprend l'affaire à la famille Cardon, il est le premier patron à ne pas être issu du monde de la pâtisserie. Mais cet ancien expert-comptable a toujours eu une passion pour Méert. Avec lui, c'est une nouvelle page de la pâtisserie qui s'écrit: travaux de rénovation de l'outil de production, site internet de vente en ligne et ouverture d'un comptoir au Printemps de Lille. Pourtant, cet homme d'affaires tient à préserver le caractère artisanal de Méert. «On ne fait que de la petite série. L'idée n'est pas de se développer à l'international. La gaufre plaît à Lille, mais ne séduira pas forcément ailleurs...»



Thierry Landron, l'actuel patron de Méert.