

## RESTAURATION

# La pâtisserie Meert met les pieds dans le plat

**Antan, on s'y pressait pour avaler quelques gaufres à la vanille entre deux lampées de chocolat chaud. Désormais, on y engloutira du filet de bœuf arrosé de jus de la treille. Meert ouvre son restaurant, aujourd'hui.**

Savourer une douceur au salon de thé Meert relevait, jusqu'ici, de la séance de dédicaces dany-boonesque. Beaucoup de monde et autant d'attente pour accéder à ce havre cossu, bercé de musique de chambre, refuge pour dames blanchies sous un harnois de dentelle. « On n'a jamais vendu autant de gaufres, s'émerveille Crystel Petit. La pâtisserie marche aussi très bien. Pour l'instant, on ne ressent pas la crise. »

D'où le souhait, ancien, de « s'agrandir », d'étendre le salon de thé. Vœu exaucé après des années de négociations avec les autres propriétaires du pâté de maisons. Et le patron depuis 1996, Thierry Landron, de se retrouver propriétaire d'une cour intérieure, d'un « chapeau de gendarme » (dont la façade ondule comme l'ancien couvre-chef), d'un immeuble lorgnant vers la rue de Pas... « Quand on a vu l'espace, explique Crystel Petit, sachant qu'on connaissait la res-



**Si l'entresol reçoit ses convives dès aujourd'hui, le bar attendra le 12 novembre, et le reste du restaurant la fin du mois.**

*tauration, depuis sept ans, à la Piscine de Roubaix, et que notre activité traiteur prend de plus en plus d'ampleur... » Il a paru naturel de tenter l'aventure du resto – le salon proposait déjà du salé le midi. Un chef, Nicolas Pourcheresse,*

*étoilé au Michelin en 2005, et le personnel sont enrôlés.*

**« Ne pas galvauder »**

Tout est prêt. Tout ? Non. L'ouverture se déroulera en plusieurs phases. Aujourd'hui, les tables se-

ront dressées dans le seul entresol, sur le pourtour du salon de thé, qu'il suppléera en dehors des repas. « Ce n'était que des ruines. On a fait refaire des mouloires comme dans la boutique. Pas question de galvauder l'esprit Meert. » Service le midi uniquement. Pas de menu sur la carte, mais des plats de gamme supérieure. Dans les 20 € en moyenne, 25 € pour le filet de bœuf. Ou des clubs sandwiches, « améliorés », « avec des frites au beurre », à plus de 10 €. Et toutes les pâtisseries de la maison, évidemment. « Avec le restaurant, on peut attirer une clientèle d'entreprise, d'hommes d'affaires, qu'on n'avait pas. »

Des businessmen ciblés par le futur bar, donnant sur la cour. À compter du 12 novembre, on y sirotera un verre, on y avalera une planche, du jeudi au samedi, jusqu'à une heure du matin, « dans l'esprit tapas ». Des empilements de chaises, dans le patio, annoncent la future terrasse. Elle sera entourée par une verrière chauffée, ceignant le « chapeau de gendarme ». Ultime pan, à venir pour la fin novembre, et qui portera le nombre de couverts à 90. « Un défi » pour l'intemporelle maison lilloise. Qui le relève, tradition oblige, sans crainte de se gauffer. ■ S. B.

► 27, rue Esquermoise. [www.meert.fr](http://www.meert.fr)