

PORTRAIT

THIERRY LANDRON, PRÉSIDENT MAISON MEERT

"Pour réussir, il faut savoir fédérer les gens autour de soi"

► Claudine DESTOMBES

Mi-homme d'affaires, mi-pâtissier, ni complètement l'un ni complètement l'autre, le gourmand de vie compose une ode inattendue et se régale aussi en marchand de biens ou sportif accompli.

C'est un Parisien non revendiqué qui s'excuse presque et précise : *"Je suis arrivé dans le Nord tout petit, dès 9 ans, à Arras, et suis un gars du Nord, un vrai. D'ailleurs mon père était de Dunkerque."* Le Sagittaire est né le 16 décembre 1952 à Paris. Son père y est chef d'entreprise pour des produits bâtiment et travaux publics. Le petit Thierry veut être restaurateur *"non pas pour le produit, mais pour le protocole, la présentation, l'accueil. Un rêve d'enfant"*.

L'athlète et les études. Quand Thierry Landron nage le papillon à la piscine de Roubaix, ses brassées font jaillir de telles gerbes d'eau qu'on craint qu'il ne vide le bassin à lui tout seul ! Tout petit, son père, bon nageur, le pousse à la natation, et l'inscrit au Racing Club de France à Paris d'abord, puis au Club d'Arras. Lui et son 1 m 88 sont doués. Il s'adonne à la compétition... au point d'enrayer son bac. En 1981, le lycéen de 19 ans accomplit un rêve d'adolescent en s'envolant pour les Etats-Unis avec AFS (American Field Service), association qui place les jeunes de moins de 18 ans dans des familles d'accueil. Il y fait bien sûr de la natation. *"Ça a toujours été pour moi un vecteur d'insertion sociale."* Le voyageur satisfait repasse son

bac au retour et l'obtient, avec mention cette fois. Suivra un Deug de sciences éco à La Catho de Lille. Reste de l'énergie pour intégrer un institut d'expertise comptable. De quoi bien mériter un autre cadeau après les études supérieures. En 1989, c'est l'Allemagne que s'offre cette fois le pigeon voyageur. Il y fréquente la faculté de Münster et y apprend la langue. Vous aimez les voyages ? *"J'aime surtout les rapports humains."* De retour, le jeune professionnel enchaîne avec un stage de trois ans à la Fiduciaire du Nord. Ses fils, Achille 12 ans et Anatole 10 ans, sont nés à cette époque-là. Il se trouve qu'un des clients de Thierry Landron débutant n'est autre que le propriétaire des murs de la Maison Meert, lequel propriétaire lui fait part de ses soucis... et c'est le futur marchand de biens qui rachètera le fonds, en juin 1996, pour y développer la marque, bouclant ainsi une boucle, avec ce rappel d'un rêve de jeunesse. La Maison affiche alors *"un très gros potentiel, mais un passif compliqué"*. Qui plus est, *"à l'époque, un pas-de-porte sur deux est à vendre rue Esquermoise !"*. Tout feu tout flamme, l'aventurier inspiré emprunte auprès des banques et des copains.

Tout ce qu'il touche se transforme en... chocolat. En dix ans, l'activité a été multipliée par



Thierry Landron : "J'aime surtout les rapports humains."

six, et l'effectif de 25 personnes par deux. Fort de son intuition et d'un cursus fortement fiscal et juridique, le nouvel entrepreneur se lance en même temps dans l'immobilier et devient marchand de biens. Il s'agit avant tout de rentabiliser et développer la Maison Meert, *"l'argent gagné d'un côté servant à alimenter la pâtisserie"*. Nous sommes en 1996, c'est la fin de la crise immobilière. Le centre de Lille redémarre. *"J'ai une*

bonne étoile. Il faut aussi de la chance ; le respect et la chance." La ville de Lille trouve en lui un vrai militant. *"Tout ce qui s'est passé à Lille depuis dix ans est fabuleux et a été bon pour le commerce lillois. Le TGV, Eurallille, jusqu'à la rénovation de la piscine Marx-Dormoy et Euratechnologies."* Il se prend à rêver et à développer les évolutions à venir de la ville : nouveaux parcs, base nautique, une écluse quai du Wault... *"Moi ►►►"*

MEERT

La Gazette Nord Pas de Calais

Bihebdomadaire Régional
24 juillet 2008
13 700 exemplaires

►►► *qui pensais faire une carrière internationale, je vis à Lille depuis mes études, mais dans Lille, au cœur de la ville.* Il a démarré dans une petite chambre d'étudiant "tristoune" au-dessus d'un café de la rue Nationale, et habite aujourd'hui un bel immeuble du XVIII^e dans le Vieux-Lille. Les murs de la Maison Meert ont été rachetés il y a deux ans. Le pâtissier-chocolatier investit désormais pour pérenniser et développer la pâtisserie et les salons de thé. Il a notamment ouvert un point de vente au Printemps de Lille, gère le restaurant Meert du musée La Piscine à Roubaix, projette de développer les surfaces de vente et une boutique à Paris dont l'ouverture est prévue pour la rentrée 2008, sans oublier le site Internet marchand qui recueille des commandes de... gaufres pour 80% ! Les fameuses gaufres à la secrète recette à la vanille de Madagascar, qui étaient déjà livrées à l'Elysée pour le général de Gaulle dans les années 1960. Qu'il voyage ou pas, le Sagittaire est en perpétuel mouvement, et tout ce qu'il touche se transforme en... chocolat. Tenant à préserver son "âme régionale", le voilà reparti pour dix ans d'investissement. "C'est le projet de ma vie, même si on n'est que de passage."

Président du LUC Water Polo. Voilà 25 ans que le sportif s'adonne à ce sport peu médiatisé mais très populaire, dont il est devenu président du club lillois en 2003. La structure est alors déficitaire, mais l'homme d'affaires la développe en passant de 80 à 250 membres. Il monte une équipe féminine, qui joue en coupe d'Europe en 2006 et s'y présente à nouveau cette année. Tout ça sans tapage. Face à ce projet haute performance avec l'équipe féminine d'ath-

lètes, le généreux développe une formation sur les quartiers plus défavorisés de Lille-Sud, Bois-Blancs et Lille-Fives. "Ça prend du temps. Il faut savoir se rassembler autour d'un projet bénévole qui doit apporter du bonheur. Pour réussir, il faut savoir fédérer les gens autour de soi. Je suis là pour motiver et soutenir. Quand je dis 'je', derrière il y a des équipes et des partenaires." C'est aussi vrai dans la vie associative que dans la vie professionnelle, et c'est sûrement pour ça que la nature l'a doté d'une telle carrure. "La Fiduciaire m'a appris l'organisation et les bases d'un métier. Le sport m'a apporté la ténacité, les voyages la maturité." Le Sagittaire s'enflamme pour ses modèles. "J'admire Jacques Duquesne, pour son côté 'punchy', Martine Aubry pour son professionnalisme, Paul-Henri Guernonprez pour son côté subtil, et Philippe Beauchamps, PDG de Ramery, - 2 000 salariés ! -, un frère et un éclaireur qui m'a toujours accompagné sur les projets patrimoniaux."

Gourmandises. Le chef d'entre-

prise tendance douceurs a mis en relation l'entreprise Roquette et la marque Valrona pour travailler sur un chocolat sans sucre. Aujourd'hui, il fabrique aussi du caramel sans sucre, et un cake au citron non sucré. "L'objectif est de préserver les saveurs et non de saturer en sucre. Lorsqu'on mange un éclair au chocolat, l'idée c'est de manger du chocolat et non pas du sucre." Sa gourmandise préférée varie selon son humeur : glace en été, chocolat l'hiver. "Je suis un grand gourmand qui se trouve des excuses. Je craque tous les jours mais il faut bien que je goûte mes produits ! Le sport est à la fois une échappatoire et une obligation." Son regard se fait malicieux pour dire, ou plutôt raconter - joignant le geste à la parole - le nouveau gâteau en fabrication, tout chocolat et exceptionnel, avec ses sept couches de chocolats différents et du croquant au milieu "un bonheur". Quant au saint-honoré à la rose, il est lancé pour la fête des Mères. Comment résister ? Sur le site de Lille, 25 pâtisseries, chocolatiers, glaciers et confiseurs exercent leurs talents, courtisant

la gourmandise. Caresse fondante des fameuses gaufres, ou craquant vaporeux et évanescence du merveilleux, à moins de préférer le roux feuilleté croustillant et l'onctueuse crème vanille du célébrissime mille-feuille... De quoi succomber à l'enchantement d'un tourbillon de délicatesses qui embrasent le palais, dans un ballet de sensations pastel. Voluptueuse extase. Difficile d'évoquer les subtils étonnements de ce cheminement dans l'intimité de la gourmandise. Les papilles batifolent et en restent ébahies. Thierry Landron égrène et sublime une réponse hors des modes ; oui, il existe une poésie de la pâtisserie. Cet homme est une carrure, humaine aussi, plein d'une grâce fougueuse qui force le respect. Il y a de l'idéalisme combatif chez ce militant humaniste discret qui n'a de cesse de rappeler aux hommes qu'ils sont tous de la même espèce. Une personnalité qui autorise la vraie rencontre, loyale, respectueuse et exigeante, tout en irradiant une généreuse sympathie. Il parcourt la vie à grandes brasses, fortes, régulières et gagnantes. Avec lui, sourions aux éclats...

► Cash Web ouvre une boutique d'occasion dans le centre de Lille

EN BREF

Le concept est né en mars 2008 à Lille. Cash Web est une boutique d'occasions on-line : l'enseigne achète des produits neufs ou d'occasion auprès de particuliers et de professionnels, pour les revendre ensuite sur Internet ou en magasin. "Nous proposons le top 10 des produits achetés en France", précise Benoît De Ruyter, gérant du magasin lillois. Téléphones portables, ordinateurs, CD, instruments de musique ou encore marques de luxe, l'enseigne référence sur son site Internet près de 10 000 produits. En plus des achats effectués en magasin, les produits peuvent être commandés via le site, puis livrés à domicile. Et avec 25 à 30% de réduction par rapport au prix d'origine. "Nous essayons d'acheter au plus juste et non pas au prix le plus bas", précise le responsable. Un autre point de vente a été récemment ouvert à Roubaix.



D. R.