

LES COMMERCES EMBLÉMATIQUES DANS LA VILLE

A Lille, Meert donne ses lettres de noblesse à la gaufre

DE NOTRE CORRESPONDANTE A LILLE.

La maison plus que bicentenaire fait de la gaufre un produit de luxe tout en perpétuant la tradition. Elle s'apprête à ouvrir une boutique à Paris.

Fondée en 1761 par Delcourt, un confiseur chocolatier au 27 de la rue Esquermoise à Lille où elle se trouve toujours, la pâtisserie Meert est emblématique tant par son décor que par ses gaufres. Reprise en 1773 par Rollez, qui lui donne rapidement une renommée sans égale avec ses glaces, elle lui doit aussi, en 1839, sa devanture actuelle. Conçue par l'architecte Benvignat, auquel on doit aussi la Vieille Bourse, autre élément du patrimoine historique lillois, elle arbore un style très flamboyant et un décor orientaliste tout en dorures, avec des plafonds à caissons et des balcons en fer forgé. Le carrelage d'époque, les vitrines en verre, les boccas de sirop, les armoires en stuc travaillé tout en couleur et dorure demeurent. Les médaillons de bronze affichent toujours le R de Rollez, mais la façade a perdu en 2003 les armoiries de la famille royale belge qui l'ornaient depuis 1864 lorsqu'elle cessa de fournir au roi des Belges Léopold 1^{er} la fameuse gaufre créée par Meert, qui avait repris la pâtisserie en 1849. Aujourd'hui encore, sa fabrication est entièrement artisanale. Cuite entre deux fers, la gaufre est détournée à la main et fourrée d'une crème à la vanille de Madagascar. La maison, reprise en 1996 par Thierry Landron, a retrouvé jusqu'à 250 moules. Cet

fait partie du patrimoine du Nord-Pas-de-Calais », rappelle-t-il. Il modernise l'outil de travail, rationalise la production, refait entièrement les laboratoires (chocolat et pâtisserie), améliore les gammes, les développe et redonne, par ailleurs, tout le cachet d'antan à la boutique. Il ouvre en septembre dernier un corner au Printemps de Lille, reproduction à l'identique du décor. « Nous avons multiplié l'activité par six en dix ans et doublé l'effectif, 45 personnes aujourd'hui, dont 25 cuisiniers, les anciens transmettant aux plus jeunes ce savoir-faire », souligne Thierry Landron. En achetant il y a deux ans l'immeuble de 2.000 mètres carrés qui l'abrite, il entend aussi pérenniser cette maison emblématique, avec des projets de développement qu'il ne révèle pas pour l'instant. « C'est en quelque sorte une nouvelle entreprise, mais qui a gardé toute son âme, s'appuyant sur son passé. Nous avons retrouvé beaucoup d'anciens emballages et remis d'anciennes étiquettes au goût du jour », se félicite-t-il, ajoutant avoir bénéficié ces dernières années de la nouvelle attractivité de la capitale des Flandres et de son rayonnement. S'il a abandonné les tentatives de distribution à l'étranger – Dubaï et Tokyo –, compliquée en termes de logistique et de conservation pour un produit frais, il espère ouvrir une boutique en fin d'année à Paris dans le Marais pour répondre à une demande parisienne « énorme », souligne le PDG : « Nos habitués viennent en acheter toutes les semaines au Bon Marché, qui nous distribue. » Les Nordistes expatriés et autres



A Lille, au 27 de la rue Erquemoise, la pâtisserie Meert est emblématique tant par son décor que par ses gauffres.

expert-comptable de formation a voulu redonner toute sa gloire à ce produit en créant de nouveaux parfums lorsqu'il a acheté la pâtisserie, au bord de la faillite, à la quatrième génération de la famille Cardon qui l'avait, elle, reprise en 1900. Celle-ci avait gardé l'enseigne, ouvert un salon de thé en 1909, rapidement devenu le rendez-vous de toute la bourgeoisie lilloise. Louis Cardon, l'ancêtre, pharmacien de formation, développa la confiserie avec la fabrication de caramel. Devant le développement de la grande distribution, ses héritiers reproduisirent même un ersatz de salon dans une galerie marchande de périphérie. Au contraire, Thierry Landron choisit le créneau de l'hyperluxe et de l'étiquette régionale. « *La gaufre*

accros des gauffres nordistes se fournissent via le site Internet marchand « *qui marche très bien* », précise encore le dirigeant. La société a réalisé l'année dernière un chiffre d'affaires de 3,5 millions d'euros, dont 15 % pour l'activité traiteur. Développée maintenant depuis 2001, elle se fait via le restaurant dont Meert est concessionnaire à La Piscine de Roubaix (musée d'Art et d'Industrie), via son propre salon de thé lillois qui fait restaurant à midi, ou encore via l'activité cocktails que la maison lilloise veut développer.

NICOLE BUYSÉ

Demain : la maison Mulot et Petitjean à Dijon.

Retrouvez l'intégralité de la série sur www.lesechos.fr