

bonnetable

## Deux siècles et demi de gourmandise...

En ouvrant un restaurant dans son arrière-boutique, la célèbre pâtisserie lilloise **Méert** élargit nos horizons gustatifs, sans renoncer aux traditions qui font son histoire. Par Juliette Dubar.

L'histoire, justement, commence en 1761, avec le confiseur chocolatier Delcourt. En 1839, c'est Rollez qui lui succède. Lorsqu'un contrat lui permet de stocker des pains de glace dans les remparts de la ville, il lance les crèmes glacées qui établiront sa renommée et demande à Benvignat, l'architecte de la Vieille Bourse, de créer le décor orientaliste-flamboyant qui lui vaut aujourd'hui d'être classé monument historique. En 1849, la famille Méert estampille définitivement ce 27 de la rue Esquermoise et pose désormais sa signature d'excellence sur le biscuit populaire des grands-mères de Flandres : la gaufre, soit une fine pâte à brioche fourrée de crème. La recette est connue mais les proportions de vanille, sucre et beurre participent à l'alchimie magique et secrète qui enchantent les palais depuis plus d'un siècle, avec

notamment des commandes régulières de la cour de Belgique ou du palais de l'Élysée. En 1909, la famille Cardon rachète l'enseigne, sans en changer ni le nom ni les spécialités, et y installe le premier salon de thé « family tea » de la ville. La belle époque va durer jusqu'à nos jours. La façade a gardé ses tonalités... chocolat. Les tentations commencent dès le lèche-vitrines et se confirment dans l'antré dorée du confiseur, cernée par une double allée de pralines. L'enfer est pavé de caramels quand le chemin qui y mène s'appelle la gourmandise ! Dans une

ambiance surannée, les belles dames investissent toujours les fauteuils Louis XVI. « Le monde va changer mais jamais la maison Méert », s'est juré Thierry Landron lorsqu'il a repris l'entreprise en 1996. Sa formation d'expert-comptable ajoute un peu de rigueur à l'exploitation et sa ténacité de champion de water-polo lui donne l'endurance nécessaire pour maintenir ce qui marche, améliorer ce

N.



qui peut l'être. Chez nous, la petite madeleine a saveur de gaufre. Il va la décliner en petits modèles pour cocktails,

et la distribuer au musée La Piscine à Roubaix mais aussi à la Grande Epicerie du Bon Marché à Paris, la diversifier enfin quand, sous le label « éphéméert », la pâtisserie propose deux fois par an des parfums inédits. Ces collections ont si bien inspiré le compositeur Bruno Mantovani qu'il en a écrit des pièces pour piano, enregistrées par l'Orchestre de Lille !

### Un chef de talent, une cuisine iconoclaste

Mais Thierry Landron ne souhaite plus cantonner notre gourmandise aux desserts. Ce lieu chargé d'histoire valait bien un restaurant mais surtout un chef de talent. Nicolas Pourcheresse, étoilé au Michelin en 2005, n'en manque pas quand il revendique l'émotion. De fait, sa carte est ludique quand on picore un de ses nems de légumes ou une de ses brochettes d'escargots au réglisse. Sa carte est iconoclaste quand il enferme dans une *lunch box* armoriée, un *fish and chips* revisité à base de langoustines et goujonnettes en tempura de

châtaigne. Sa carte est exquise quand il caramélise les Saint-Jacques à la confiture de lait ou donne à sa melba un parfum de mangue confite. ■

Méert, 27, rue Esquermoise, Lille. Restaurant ouvert du mardi au samedi de 12 h à 15 h. Réservations : 03 20 57 93 93. [www.meert.fr](http://www.meert.fr).

