

## Pâtisserie La reine **Meert**



GUIJA BESANA POUR TÉLÉRAMA

**Proust avait sa madeleine, le général de Gaulle, sa gaufre. La légende du Nord descend à Paris.** L'histoire de la maison Meert débute à Lille, en 1761, lorsque cette pâtisserie devient le haut lieu des rendez-vous mondains de l'époque. C'est en 1849 que le maître des lieux crée la recette de son iconique gaufre à la vanille. Depuis cette époque, le succès du gâteau ne se dément pas. Originaire de Lille, le général de Gaulle raffolait tellement de cette

gourmandise qu'il y envoyait régulièrement son chauffeur afin qu'il lui en rapporte à l'Elysée. Ce fut également l'une des madeines de Proust de Marguerite Yourcenar. Depuis l'année dernière, les Parisiens peuvent enfin déguster cette spécialité sans avoir à prendre le TGV. Aujourd'hui encore, la recette originale est jalousement conservée dans le même petit carnet usé par le temps. Cette gaufre plate et ovale au sucre et au beurre est cuite de façon artisanale, entre deux fers, puis fourrée à la vanille de Madagascar (2,50 € l'unité, 15 € les 6 ou 26,50 € les 12). Souvent imitée, mais jamais égalée, on la reconnaît facilement à son gaufrage à damiers et au blason de la maison. Les plus gourmands dégusteront aussi les gaufres EphéMeert aux parfums surprenants de spéculos, de praliné et de riz soufflé ou encore de pistache et de griotte (16,50 € la boîte de 6). **G.Py.**

**Meert, 16, rue Elzévir, 3°, 01-49-96-56-90, [www.meert.fr](http://www.meert.fr). Du mar. au ven. 10h30-19h, sam. 11h-19h, dim. 11h30-13h30 et 14h30-19h.**  
↪ Toutes nos boutiques sur [sortir.telerama.fr](http://sortir.telerama.fr)