



Persbericht

Teatime bij MEERT

Brussel, 13 mei 2016 – De Brusselse vestiging van patisserie MEERT breidt uit met een tearoom en zal haar klanten in echte ‘executive lounge’-stijl ontvangen. Vanaf heden kan men er op elk uur van de dag, al sippend van één van de meer dan 40 theesoorten, proeven van de heerlijke zoetigheden van het Rijselse huis. De deuren van de nieuwe tearoom in de Koningsgalerij leiden naar het unieke en intieme universum van MEERT. Treed binnen en geniet!

Nieuwe tearoom in Brussel

De tearoom van MEERT vindt u achteraan de Brusselse patisseriezaak terug. U wordt er ontvangen in een unieke setting waar u in alle rust, ver weg van de drukte van de stad, kan genieten van heerlijke zoetigheden. Het geraffineerde interieur katapulteert u terug in de tijd. De identiteit van het Huis, opgericht in 1677, vindt men er terug in de kleinste details.

Het decor lijkt wel afkomstig uit een ander tijdperk: met rood fluweel beklede stoelen en banken, sierlijsten aan het plafond en tafels van bruin marmer. Het witte servies met het logo van het Huis maakt het plaatje af. Bij MEERT voelt men zich nooit alleen want u vertoeft er in het gezelschap van de verschillende portretten van bekende klanten. Leopold 1, Napoleon, Mozart en Amélie Nothomb, het zijn slechts enkele van de 14 potloodtekeningen van de bekende fans van het Huis getekend door Pierre Le Tan.

“De opening van deze tearoom in Brussel was, dankzij de vele aanmoedigingen van onze Belgische vrienden, voor ons een logische volgende stap. We hebben besloten om de vraag naar meer MEERT te beantwoorden.”, legt Sébastien Potier, verantwoordelijke voor MEERT Brussel, uit.

A la carte

Heerlijk ontbijten bij MEERT is mogelijk tot 12u en ‘s middags kan men er genieten van de zalige patisserie van het Huis. De klassiekers: Religieuse abrikoos amandel, Baba au rhum, Merveilleux ; of eigen creaties: de Flore (chocoladeganache, een hart van karamel en fleur de sel), de Printanier (amandelvulling, crème van passievruchten, vanillemousse) of de Impérial (vulling van gekarameliseerde noten, gianduja van melkchocolade). Al dit lekkers kan u ook afhalen om thuis op te eten.

En ook theeliefhebbers komen bij MEERT aan hun trekken. Ze kunnen kiezen uit meer dan 40 verschillende soorten waarvan, zoals wel eens wordt gefluisterd, er enkele bedacht zijn door de beroemde klanten. Fans van het bekende wafeltje gevuld met vanille uit Madagascar, kunnen, vergezeld van een kopje koffie, komen genieten van de bekende lekkernij.



Een stukje geschiedenis

In het begin van de 17de eeuw vestigt een apotheek-kruidenier zich in de rue Esquermoise 27 in Vieux Lille, het hart van de oude binnenstad. In 1677 krijgt het Huis van de Rijselse magistraten de toelating om zijn activiteiten uit te breiden tot bakkerij en patisserie.

In 1849 wordt de zaak overgenomen door Michael Paulus Gislenus Méert, afkomstig uit Aalst. Hij gaf zijn naam aan het huis en creëerde tal van exquise zoetigheden waaronder het recept van de bekende gevulde vanillewafels.

Bijna drie eeuwen later, haalt MEERT de band met België terug aan en vestigt het Huis zich in de Koningsgalerij in Brussel. Vandaag breidt de patisserie uit naar een intieme en gezellige tearoom.

MEERT Brussel

Koningsgalerij 7, 1000 Brussel (Metro Centraal Station)
02 503 29 44

Maandag tot donderdag: 10u – 19u

Vrijdag: 10u – 20u

Zaterdag & zondag: 9u – 20u

www.meert.fr

Facebook : www.facebook.com/meert.lille/

Instagram : @meert_lille

Voor meer informatie, beeldmateriaal of interviewaanvragen (gegevens niet publiceren aub) :

Amélie Putmans
Racin Communications
amelie@racin.eu
0032 477 20 09 70