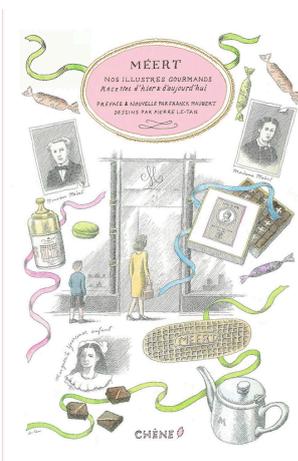


« Nos illustres gourmands »

La maison MEERT publie un nouvel ouvrage

Bruxelles, le 22 novembre 2016 – Les Editions du Chêne publient ce mois-ci un nouvel ouvrage rassemblant, tel un grimoire, les recettes et histoires qui font de la maison MEERT - plus vieille maison au monde - ce qu'elle est aujourd'hui.

Laissez-vous guider par Anne-Marie, employée, qui nous dévoile les quelques secrets de ce palais des délices. Plus de quatre siècles d'histoire, de pâtisserie et de clients célèbres sont renfermés dans « Nos illustres gourmands » un ouvrage unique illustré par le dessinateur Pierre Le-Tan et préfacé par l'auteur Franck Maubert.



« De la caisse, où elle se tenait et avait pour habitude de voir arriver les clients, l'air avenant et un sourire d'indifférence aux lèvres, Anne-Marie avait su contenir la légère tristesse de sa dernière journée chez Méert. » C'est ainsi que commence « Nos illustres gourmands », ce nouvel ouvrage illustré de facsimilés d'anciennes recettes d'apothicaire, de recettes actuelles, de dessins et autres traces des clients célèbres de la maison lilloise.

Parmi eux, Amélie Nothomb, Alain Souchon, Georges Simenon, Marguerite Yourcenar ou encore tous ceux dont le portrait croqué par Pierre Le-Tan est suspendu dans la boutique bruxelloise, située Galerie Saint-Hubert à Bruxelles.

Pierre Le-Tan, peintre et dessinateur, a réalisé plus d'une cinquantaine de portraits et dessins tous repris dans ce livre.

Cet ouvrage historique, mais aussi de recettes, est articulé autour des nouvelles écrites par Frank Maubert, auteur de livres d'art et de romans. Dans la préface, Frank Maubert donne même un petit conseil de lecture : « *Pour accompagner ce voyage au pays de la douce gourmandise, il serait plus aisé et même conseillé de tenir entre le pouce et l'index une des fameuses gaufres qui ont fait la réputation de la maison Méert ...* ».

Gaufres vanille, Baulus, brioches au sucre, cramique, gâteaux de voyage, tartes, pâtisseries, confiserie, chocolat, douceurs de fêtes ou encore recettes du XVIIIe siècle... les délices gourmands de la maison lilloise n'auront plus de secret pour le lecteur. « *C'est un régal d'avoir pu collaborer avec deux artistes de taille. Nous avons récemment récupéré un grand nombre de documents concernant la maison MEERT, ce qui nous a permis de confirmer que sa date de création remontait au moins à 1607, date à laquelle nous apparaissions comme apothicaire - pâtissier (chocolats de santé, thés, bonbons médicinaux). D'autres archives nous ont donné les habitudes de célèbres gourmands. Il était évident pour nous de partager cette jolie histoire avec le grand public* », explique Sébastien Potier, Directeur de la boutique Méert de Bruxelles.

Une belle idée de cadeau à glisser sous le sapin pour les cuisiniers, férus d'histoire et autres bouches sucrées.



Fiche technique

Nos illustres Gourmands

Préface & nouvelle par Franck Maubert, dessins par Pierre Le-Tan

Editions du Chêne – 2016 - 192 pages – Broché

Disponible en français

Prix : 24,90 €

Un petit bout d'histoire

C'est au début du XVIIème siècle qu'un apothicaire épicier s'installe au 27 rue Esquermoise, au cœur de ce que l'on appelle aujourd'hui le Vieux-Lille. La Maison reçoit dès 1677 l'autorisation des magistrats lillois pour étendre ses activités à la boulangerie et à la pâtisserie.

En 1849, l'affaire est reprise par Michael Paulus Gislinus Méert, originaire d'Alost en Belgique, qui développe de nombreuses douceurs pâtisseries, et crée alors la fabuleuse gaufre fourrée à la vanille, laissant son nom à la Maison devenue célèbre.

Près de quatre siècles plus tard, fin 2013, MEERT renoue avec ses origines belges en s'installant dans la Galerie du Roi à Bruxelles. Pâtisserie-Confiserie jusque-là, l'espace s'agrandit aujourd'hui afin de proposer un véritable salon de thé intime et chaleureux où sont servis également sandwiches délicats au saumon ou au foie gras.

MEERT Bruxelles

Galerie du Roi 7, 1000 Bruxelles (Métro Gare Centrale)

02 503 29 44

Lundi au jeudi : 10h – 19h

Vendredi : 10h – 20h

Samedi & Dimanche : 9h – 20h

www.meert.fr

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

Instagram : @meert_lille

Pour toute demande d'interviews, d'informations ou de matériel visuel (ne pas publier) :

Amélie Putmans

Racin Communications

amelie@racin.eu

0032 477 20 09 70