



Communiqué de presse

Passez prendre le thé chez MEERT

Bruxelles, le 13 mai 2016 – La boutique bruxelloise MEERT s'agrandit pour accueillir ses clients dans un véritable salon de style directoire. A toute heure de la journée, les clients pourront y apprécier les délicieuses créations de la maison lilloise et y goûter les quelque 40 sortes de thés. Poussez la porte de la boutique située Galerie du Roi et entrez dans l'univers particulier et intimiste de MEERT.

Le nouveau salon de thé bruxellois

Situé au fond de la boutique bruxelloise, le salon de thé MEERT vous accueille dans un cadre tout à fait unique pour un moment de quiétude à l'abri du chahut de la ville, comme si vous étiez hors du temps. Le décor raffiné où tout a été pensé dans les moindres détails respecte l'identité de la maison fondée en 1677.

Un décor d'un autre temps, composé de banquettes et chaises en velours rouge, de moulures au plafond et de tables en marbre brun, sur lesquelles la vaisselle blanche dorée au chiffre de la maison vient compléter l'ensemble. Vous vous sentirez peut-être observé par l'un des 14 portraits des célèbres clients qu'a comptés MEERT depuis ses débuts. Léopold 1^{er}, Napoléon, Mozart ou encore Amélie Nothomb figurent parmi les portraits croqués au crayon noir par l'artiste Pierre Le Tan.

« L'ouverture de ce salon de thé à Bruxelles nous apparut évident suite aux nombreux encouragements de nos amis belges. Nous avons donc étudié les possibilités qu'offraient l'espace bruxellois et nous avons décidé de leur faire ce petit plaisir », explique Sébastien Potier, responsable de la boutique MEERT Bruxelles.

A la carte

Du côté de la carte, il est possible de commencer sa journée par un délicieux petit-déjeuner, servi jusque 12h, ou de se laisser tenter dans le courant de l'après-midi par l'une des pâtisseries de la Maison. Qu'elles soient classiques : Religieuse abricot amande, Baba au rhum, Merveilleux ; ou issues des créations : le Flore (ganache chocolat, cœur de caramel fleur de sel), le Printanier (pâte d'amande, crémeux passion, mousse vanille) ou l'Impérial (noisettes caramélisées crémeux, gianduja lacté). Toutes sont également disponibles à emporter au comptoir.

Les amateurs de thé ne seront pas en reste, plus de 40 sortes différentes sont proposées. Il se dit même que certains des thés ont été imaginés par de célèbres clients. Et pour les amateurs de la célèbre gaufre à la vanille de Madagascar, il sera désormais permis de s'y offrir une dégustation accompagnée d'un café serré, long ou au lait.



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 pâtissières, et crée alors la fabuleuse gaufre fourrée à la vanille, laissant son nom à la Maison devenue célèbre.

Près de trois siècles plus tard, fin 2013, MEERT renoue avec ses origines belges en venant s'installer 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.

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