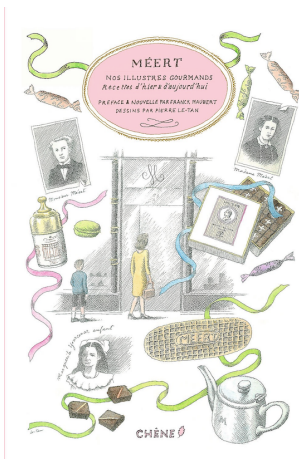


“Nos illustres gourmands”

Pâtisserie MEERT geeft nieuw werk uit

Brussel, 22 november 2016 – Les Editions du Chêne geeft deze maand een nieuw verzamelwerk uit, een grimoire met recepten en verhalen van MEERT die de oudste patisserie van de wereld typeren. Laat u rondleiden door medewerkster Anne-Marie die u enkele geheimen van het paleis der geneugten onthult. Meer dan vier eeuwen geschiedenis, patisserie en bekende klanten werden vereeuwigd in “Nos illustres gourmands” een uniek werk doorspekt met illustraties van tekenaar Pierre Le-Tan en met voorwoord van schrijver Franck Maubert.



“Vanachter haar kassa waar ze met de eeuwige glimlach op de lippen steeds klanten verwelkomde, beleefde Anne-Marie met verholen tristesse haar laatste dag bij Méert.”

Dat is hoe “Nos illustres gourmands” begint. Dit nieuwe werk bevat oude facsimiles van apothekersrecepten, actuele recepten, tekeningen en details over de bekende klanten van het Rijselse huis.

Onder anderen Amélie Nothomb, Alain Souchon, Georges Simenon, Marguerite Yourcenar en alle anderen die door Pierre Le-Tan zijn getekend en waarvan de portretten te bewonderen zijn in de Brusselse boetiek in de Galerie Saint-Hubert in Brussel.

Pierre Le-Tan, schilder en tekenaar, maakte meer dan 50 portretten en tekeningen die allemaal in het boek zijn opgenomen.

Het boek bevat naast de hele geschiedenis ook recepten en is opgebouwd rond nieuwe teksten van Frank Maubert, auteur van kunstboeken en romans. In het voorwoord geeft Frank Maubert de lezer zelfs een kleine tip : *“Wanneer u deze reis door het land van lekkernijen maakt, is het aan te raden deze te beleven met één van de bekende wafeltjes in de hand die het huis Méert wereldberoemd hebben gemaakt.”*

Vanillewafels, ronde rozijnenkoeken, suikerbrioches, kramiek, cakes, taarten, gebak, suikerwerk, chocolade, en zelfs recepten uit XVIIIde eeuw... De heerlijke zoetigheden van het Rijselse huis hebben geen geheimen meer voor de lezer. *“Het is een geschenk te mogen samenwerken met deze twee kunstenaars van formaat. We konden recent een groot aantal documenten over het huis Méert recupereren waardoor we de bevestiging kregen dat het ontstaan van het huis teruggaat naar het jaar 1607. Daar komen we reeds ter sprake als apotheek-pâtissier [chocolade voor de gezondheid, thee en medicinale bonbons]. Andere archieven gaven dan weer de gewoonten van onze bekende klanten en fijnproevers prijs. Het was voor ons een evidentie om deze mooie geschiedenis te delen met het grote publiek.”*, vertelt Sébastien Potier, Directeur van de Brusselse boetiek van Méert.

Een fijne cadeautip voor onder de kerstboom waar koks, geschiedenisliefebbers en zoetekauwen ongetwijfeld blij mee zullen zijn.



Technische fiche

Nos illustres Gourmands

Voorwoord & tekst door Franck Maubert, tekeningen door Pierre Le-Tan

Editions du Chêne – 2016 - 192 pagina's – paperback

Beschikbaar in het Frans

Prijs : 24,90€

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 exquisite zoetigheden waaronder het recept van de bekende gevulde vanillewafels.

Bijna vier eeuwen later, eind 2013, haalt MEERT de band met België terug aan en vestigt het Huis zich in de Koningsgalerij in Brussel. De patisserie breidde uit naar een intieme en gezellige tearoom waar eveneens verfijnde broodjes met zalm of foie gras worden geserveerd.

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 en interviewaanvragen (contactgegevens niet publiceren) :

Amélie Putmans

Racin Communications

amelie@racin.eu

0032 477 20 09 70