

SYLVAIN TESSON
ET LES GILETS JAUNES

LE PÈRE EST-IL
OBSOLETE ?

LE GUIDE DES
ÎLES À LOUER

LA PROF QUI PEUT
SAUVER LES BANLIEUES

Le Point

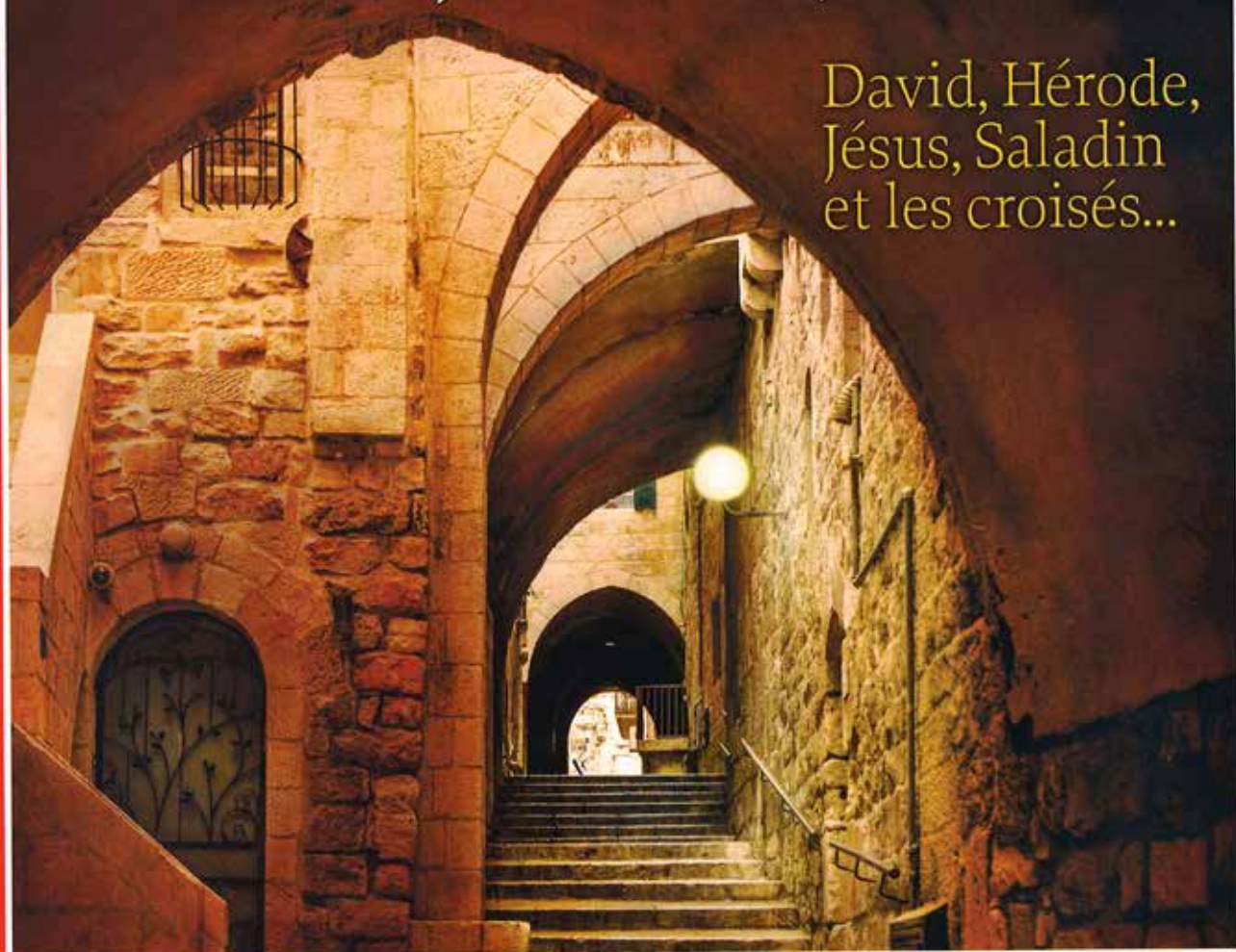
www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information des jeudis 20 et 27 décembre 2018 n° 2416-2417

L. 13780-2416 - F. 5,50 €

Jérusalem

Histoire, découvertes, secrets

David, Hérode,
Jésus, Saladin
et les croisés...



Numéro double

livri



Pour tous les goûts.
Les célèbres gaufres à la vanille sont désormais déclinées en différentes saveurs : marron glacé, praline noisette, rhum-raisins...

Méert, le tycoon français de la gaufre

Success story. L'entreprise lilloise fabrique des gaufres d'exception depuis 1677.

PAR JÉRÔME CORDELIER

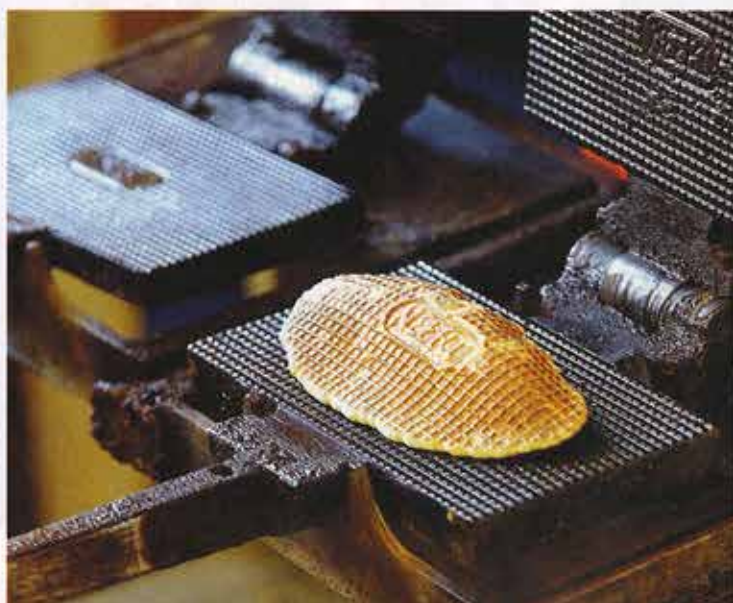
Qu'y a-t-il de commun entre le général de Gaulle, Marguerite Yourcenar, Amélie Nothomb et Mireille Mathieu ? Tous adorent les gaufres. Mais pas n'importe lesquelles : celles, fondantes et vanillées, de la Maison Méert. Ces gaufres sont plates et de forme oblongue. Elles sont cuites entre deux fers à gaufre marqués du monogramme Méert, puis détournées à l'emporte-pièce et garnies à la main d'une crème à la vanille. Elles sont conditionnées dans d'élégantes boîtes de 6 ou 12 unités et ne se conservent qu'une dizaine de jours. Au cœur de Lille, dans la très commerçante rue Esquermoise, à deux pas de la Grand-Place, cette institution attire une foule matin, midi et soir. La gamme de gaufres s'est élargie récemment et on peut y déguster également des gaufres au marron, au rhum-raisins, au spéculoos, à la pistache et aux griottes, praliné et riz soufflé, etc.

Cette histoire a débuté en... 1677 ! En quelques siècles, avant l'équipe actuelle, seulement trois pâtisseries ont bâti la renommée de Méert : Aimé Joseph Rollez, qui a imaginé les décors de la boutique aujourd'hui classés, Jacques Méert, qui a inventé la recette de la gaufre (dont le secret est toujours jalousement gardé) et Louis Léon Cardon, qui a créé

le salon de thé. Dans ces murs historiques, on peut croiser les fantômes de Mozart qui, jeune et souffrant, se rassérénait en dégustant des confiseries, du roi Léopold I^{er}, sous le règne duquel la maison fut fournisseuse officielle de la couronne belge, et même encore de Proust ou Stendhal... Dans le sous-sol transformé récemment en un ravissant musée privé, on peut admirer des gaufriers estampillés à l'effigie de Napoléon I^{er}, souvenir du passage de l'Empereur à l'occasion de son voyage de noces, ainsi que des moules rachetés à la collection d'André Breton, anticlérical convaincu et néanmoins amateur de moules à... hosties. Mais si les gaufres ont fait le succès ■■■

Monogramme.

Des gaufres fines et blondes, estampillées du nom de la maison.



PHILIPPE HUGUENAU/IFP - FRANKY CRUSAUX/REA POUR « LE POINT »

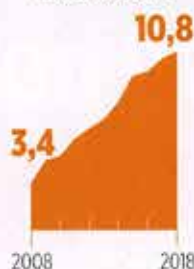


Institution. La boutique Méert, rue Esquermoise, dans le Vieux Lille.

historique de l'établissement, on ne saurait résumer son activité à ces gourmandises. Dans le restaurant renommé de la maison, François Hollande tenta – en vain – de ramener à sa « raison » présidentielle la frondeuse maire de Lille Martine Aubry « autour d'un pigeonneau acidulé et épicé ».

Dans un enchevêtrement d'arrière-cuisines se succèdent pâtisseries, confiseries, chocolateries... « Nous fabriquons 90 % de nos produits ici même, explique Thierry Landron, le gérant et associé du groupe familial qui possède Méert. Nous n'externalisons pas, nous ne standardisons pas. » Ce quinquagénaire, père de trois enfants, est une personnalité lilloise respectée puisque cet ancien joueur de water-polo (il gère toujours l'équipe féminine de la métropole) préside le Lille université club – qui fédère 35 sections sportives et 10 000 membres –, a cofondé la chaire en social-business à La Catho de Lille et est à la tête d'un petit groupe d'investisseurs en art contemporain. Thierry Landron, après un cursus d'expert-comptable, a racheté Méert en 1996 avec deux associés, « quittant, dit-il dans un sourire, La Fiduciaire du Nord (KPMG) pour s'installer comme pâtissier rue Esquermoise ». En vingt-deux ans, l'entreprise a vu son chiffre d'affaires multiplié par dix, pour avoisiner les 10 millions d'euros, et emploie aujourd'hui 120 salariés. Hormis les 2 000 mètres carrés de la rue Esquermoise, Méert exploite le restaurant de La Piscine, le musée de Roubaix qui vient de rouvrir, avec succès, une boutique-salon de thé à Bruxelles ainsi que deux

En chiffres



Evolution du chiffre d'affaires en dix ans en millions



Salariés



Poids de la gaufre dans le chiffre d'affaires

boutiques à Paris – dans le 6^e arrondissement et Le Marais. Méert exporte au Japon mais, contrairement à une autre institution lilloise, Aux merveilleux de Fred, qui multiplie les points de vente comme des petits pains, il délivre ses produits maison au comptegouttes dans quelques institutions choisies – comme la grande épicerie du Bon Marché, à Paris. « Nous ne nous plaçons pas sur du mass market, souligne Thierry Landron. On veut garder le côté confidentiel, exclusif. Notre politique, c'est de nous différencier des autres. Que voulez-vous ? On aime ce qui brille, c'est dans nos gènes. »

« Incubateur ». Les gâtseries Méert restent des produits de luxe, faits maison – les prix sont à cette aune : 17,50 euros pour 6 gaufres – même si ses patrons réfléchissent à étendre la marque. « Le rayonnement international, qui n'était pas un sujet, le devient puisque tout se mondialise, confie le directeur. Nous devons davantage nous positionner sur de très grandes villes, comme Paris. » Mais pas question pour autant de vendre son âme au diable. Depuis 1677, l'entreprise maîtrise autant ses produits que son développement : on ne change pas une recette qui gagne. « Méert, cela reste une histoire unique, sans équivalent en France, par son passé et sa dimension, à part peut-être Ladurée, affirme Thierry Landron. Dans nos métiers, les produits, la main-d'œuvre, le pas-de-porte coûtent cher, mais on ne peut pas réfléchir seulement en termes de rentabilité financière. Méert, c'est un sujet de patrimoine français. Cette maison ne m'appartient pas. C'est pour cela que nous ne serons jamais cédés à un fonds d'investissement. » Les patrons de Méert préfèrent miser sur un autre capital : l'humain.

« De chez nous sortent au moins une dizaine d'apprentis chaque année qui essaient dans d'autres maisons, un peu partout, s'enorgueillit Thierry Landron. Ici, c'est un incubateur. Nous parions sur les jeunes. Quand je suis arrivé chez Méert, j'avais 33 ans et j'étais le plus jeune ; aujourd'hui, je suis le plus vieux, mais surtout la plupart des employés ont moins de 30 ans. » Méert se prépare à passer à une nouvelle étape de son histoire, en créant un laboratoire pâtissier à Lille-Fives, près du Lycée hôtelier, qui compte 800 étudiants. Un nouveau chapitre pour cette « aventure humaine » qui, comme certaines entreprises de métiers d'art, se prolonge depuis des siècles, en France ■

Noël chez Méert, c'est, en moyenne :



10 000
boîtes de gaufres à la vanille de Madagascar



800
pots de confiture de Noël (châtaigne-mandarine et figue-orange)



3 000
coquilles de Noël



15 000
nougats (guimauve, chocolat)



2 000
bûches de Noël



450
sapins de Noël au chocolat



150
cakes aux marrons, éclats de marrons, oranges confites, rhum

Prospère. Thierry Landron, gérant et associé de Méert.



BRIDE ÉDOUARD/PHOTODISC VOIX DU NORD/MAKPPP - FRANCK CRUSIAUX/REA POUR LE POINT