



COMMUNIQUE DE PRESSE | 30 DECEMBRE 2025

À Lille, Quentin Bailly agrandit sa boutique et célèbre l'Épiphanie en revisitant les traditions du Nord

Champion du monde de pâtisserie, Quentin Bailly est aujourd’hui une référence incontournable de la chocolaterie artisanale française. Originaire du Nord, il incarne un savoir-faire d’exception mêlant rigueur, créativité et attachement profond à son territoire. Faisant partie des meilleurs chefs de sa génération, il signe des créations où les saveurs du Nord dialoguent avec des inspirations venues du monde entier, tout en valorisant visuellement et gustativement son héritage régional. Alors qu'il engage l'agrandissement de sa boutique lilloise pour accompagner le développement de son offre, Quentin Bailly célèbre également l’Épiphanie, temps fort gourmand de la saison.

La boutique de Lille s’agrandit pour accompagner le développement de l’offre

Porté par ce succès, Quentin Bailly engage aujourd’hui des travaux d’agrandissement de sa boutique lilloise, située 65 rue des Arts. La superficie de l'espace de vente sera ainsi doublée afin d'offrir une expérience client enrichie et de mieux valoriser les créations issues du laboratoire de Pérenchies, situé à quelques kilomètres.

Cet agrandissement permettra notamment de développer l’offre de pâtisserie gourmande et accessible proposée à Lille. Aux côtés des gâteaux de voyage et macarons reconnus et vendus dans le



monde entier, la boutique accueillera également des vacherins, glaces, biscuits et pâtisseries pour le week-end : fondants au chocolat, éclairs chocolat ou vanille, flan à la vanille...

Pensé comme un nouvel écrin, l'espace permettra de **distinguer clairement une partie dédiée au chocolat et une autre à la pâtisserie**, afin de sublimer chaque univers.



Pour l'Epiphanie, Quentin Bailly revisite les traditions avec gourmandise

À l'occasion de l'Épiphanie, Quentin Bailly propose une vision contemporaine et généreuse de ce temps fort incontournable. Aux côtés de sa Galette des Rois à la frangipane, délicatement feuilletée et emblématique de la tradition, le chocolatier revisite une nouvelle fois les traditions du Nord en proposant également sa désormais emblématique Gaufre des Rois®.

Vendues par 8, pour garantir un moment de convivialité et de partage, ces gaufres sont garnies d'une ganache surprenante à base d'amande "Avola", évoquant subtilement la frangipane. Fidèle à l'esprit de l'Épiphanie, l'une d'entre elles dissimule une fève, invitant petits et grands à prolonger le plaisir du jeu et de la découverte.

La Galette des Rois et la Gaufre des Rois® seront disponibles dans les boutiques de Lille et Pérenchies dès le 2 janvier et tout au long du mois de janvier. Elles sont également proposées en ligne, permettant aux gourmands de toute la France de célébrer l'Épiphanie à la manière de Quentin Bailly.

Horaires d'ouverture :

A Lille : 65 rue des Arts - Du mardi au samedi de 10h à 19h.

A Pérenchies : 1 avenue des Marronniers

Du mardi au vendredi de 11h à 18h30

Le samedi de 9h30 à 18h30

<https://www.quentinbailly.com/>



Contact presse - Presse & Cie

Laetitia Munoz – Tél. 06 20 49 90 39

lmunoz@presse-cie.com