



COMMUNIQUE DE PRESSE | MARS 2026

Pour Pâques, Quentin Bailly invite à une escapade chocolatée au cœur de sa “Forêt Gourmande”

Champion du monde, Quentin Bailly s’impose aujourd’hui comme une référence incontournable de la chocolaterie artisanale française. À l’occasion de Pâques, il dévoile La Forêt Gourmande, une collection poétique et créative qui célèbre la nature à travers des pièces en chocolat d’exception. Disponible dès le 7 mars, cette parenthèse gourmande coïncide avec l’agrandissement de la boutique lilloise, désormais repensée pour offrir une expérience encore plus immersive, où chocolat et pâtisserie dialoguent au service du savoir-faire artisanal.

Pâques, entre tradition et création

À l’occasion de Pâques, Quentin Bailly invite à découvrir un univers inédit où créativité et savoir-faire s’expriment à travers une collection de pièces en chocolat d’exception.

Cette année, le Chef a imaginé La Forêt Gourmande, un voyage poétique au cœur de la nature où se mêlent tradition et imagination. Aux côtés des incontournables œufs, lapins et cloches, la collection dévoile des créations surprenantes — écureuil, coccinelle, hérisson ou encore délicat nid d’oiseau — chacune promettant une expérience gourmande unique.

Pensée comme un véritable terrain d’expression artistique, la collection se décline également à travers une pièce de vitrine, interprétation du thème, ainsi qu’une vitrophanie dédiée venant habiller la boutique et inviter à la découverte.

Pour donner vie à cette édition 2026, les équipes ont réalisé près de **5 000 montages et moulages**, mobilisant **5 tonnes de chocolat**. Rien que pour les œufs pralinés noir et lait, **près de 5 000 pièces** ont été confectionnées, témoignant de l’ampleur du travail engagé.

Disponible en boutique à partir du **7 mars**, l’ensemble des créations célébrera le savoir-faire artisanal et l’esprit de partage propre à cette fête incontournable.





Mi-mars, la boutique de Lille ouvre un nouvel écrin pour accompagner le développement de l'offre

Portée par son succès, la boutique lilloise située au 65 rue des Arts va dans les prochains jours voir se terminer les travaux d'agrandissement. La superficie de l'espace de vente a été doublée afin d'offrir une expérience client enrichie et de mieux valoriser les créations issues du laboratoire de Pérenchies, situé à quelques kilomètres.

Ce nouvel écrin permet 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 propose désormais vacherins, glaces, biscuits et pâtisseries pour le week-end — fondants au chocolat, éclairs chocolat ou vanille, flan à la vanille — venant compléter l'offre chocolat.

Pensé comme un lieu à part entière, l'espace distingue clairement une partie dédiée au chocolat et une autre à la pâtisserie afin de sublimer chaque univers et offrir un parcours de dégustation complet.

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