

Quentin Bailly

CHAMPION DU MONDE

ARTISTE CHOCOLATIER

COMMUNIQUE DE PRESSE | JUIN 2026

A Lille, Quentin Bailly célèbre l'arrivée des beaux jours avec son nouveau Comptoir Glacé : des créations artisanales aux produits rares et premium

Champion du monde de pâtisserie et artisan chocolatier, Quentin Bailly dévoile sa nouvelle offre de glaces artisanales et inaugure, au sein de sa nouvelle boutique lilloise, un écrin gourmand : le Comptoir Glacé. Pistache de Bronte de Sicile, vanille Pompona de Madagascar, chocolat pure origine République dominicaine... cette nouvelle offre met à l'honneur des ingrédients rares et premium, sublimés dans un Barquillo artisanal, un cornet d'exception au savoir-faire espagnol devenu particulièrement rare.



Des glaces élaborées à partir d'ingrédients rares et d'exception

Fidèle à son exigence du produit, Quentin Bailly sélectionne des matières premières premium issues des meilleurs terroirs pour imaginer des recettes intenses et authentiques.

Le Comptoir Glacé met ainsi à l'honneur une sélection de créations artisanales élaborées à partir d'ingrédients rares et soigneusement sélectionnés. Parmi elles, **une glace chocolat pure origine République dominicaine**, choisie pour la richesse et l'équilibre de ses arômes, ou encore une **vanille Pompona de Madagascar**, plus rare et plus parfumée que la vanille Bourbon classique, dévoilant des notes florales et épicées particulièrement intenses.

La Maison propose également une **glace à la pistache de Bronte de Sicile**, surnommée « l'or vert », cultivée sur les terres volcaniques de l'Etna et reconnue comme l'une des meilleures pistaches au monde. Récoltée et décortiquée à la main, **elle ne représente qu'1 % de la production mondiale de pistaches.**

Autre parfum à l'honneur une **glace praliné cacahuète, caramel et cacahuètes caramélisées**, réalisée à partir de **pralinés maison confectionnés selon un savoir-faire artisanal traditionnel**, avec des fruits secs torrifiés et cuits à l'ancienne en cuve de cuivre, à partir de cacahuètes françaises d'Aquitaine, de noisettes françaises Pautet et d'amandes espagnoles de gros calibre rigoureusement sélectionnées.

L'offre se complète de **sorbets plein fruit** : à la **fraise**, avec une texture particulièrement gourmande, ou encore une **recette exotique** mêlant l'acidité du fruit de la passion, la douceur de la mangue, la fraîcheur de l'ananas et la vivacité du citron vert dans un équilibre subtil et intense.

Le Barquillo : la version haute couture du cornet à glace

Véritable signature du Comptoir Glacé, **le Barquillo réinvente le cornet à glace dans une version haut de gamme et artisanale.**

Façonné selon **un savoir-faire traditionnel espagnol**, il se distingue par sa finesse, son croustillant délicat et son goût subtilement biscuité. Un patrimoine rare puisqu'il ne subsiste aujourd'hui que neuf fabricants de Barquillos dans le monde, tous situés en Espagne.

Pour encore plus de gourmandise, chaque Barquillo est nappé à la demande d'une **fine couche de chocolat fondu grâce à une fontaine de chocolat** installée directement au comptoir.



Horaires d'ouverture :

A Lille : 65-67 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/>

Contacts presse - Presse & Cie

Laetitia Munoz – Tél. 06 20 49 90 39 lmunoz@presse-cie.com

Laurence Zeera