

QUENTIN BAILLY ACCÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT ENTRE EXCELLENCE ARTISANALE, INNOVATION GOURMANDE ET AMBITIONS INTERNATIONALES.



Trois ans après l'ouverture de son site de Pérenchies, qui réunit sa seconde boutique et La Fabrique QB, son atelier de production, Quentin Bailly poursuit sa croissance et multiplie les projets. Agrandissement des espaces, renforcement des équipes, enrichissement des gammes, montée en puissance de la vente en ligne et accélération à l'international : le Nordiste, champion du monde de pâtisserie et figure incontournable de la chocolaterie artisanale française, franchit une nouvelle étape de son développement.

Un développement structuré porté par 1,1 million d'euros d'investissement.

Afin d'accompagner la croissance de son activité, Quentin Bailly a engagé ces derniers mois plusieurs projets majeurs à Lille et Pérenchies, pour un investissement de 1,1 million d'euros. À Pérenchies, **La Fabrique QB a ainsi récemment fait l'objet de travaux d'extension** permettant de porter la surface totale du **site de 1 000 à 1 500 m²**. Ce nouvel espace permettra notamment de **renforcer les capacités de production** avec la création d'une nouvelle salle de cuisson dédiée à l'activité macaron et l'acquisition d'un four supplémentaire pour répondre à une demande en constante progression. L'extension accueille également de nouvelles zones de stockage, ainsi que les équipes administratives, et s'accompagne de l'installation d'équipements de conservation en température positive et négative.

Cette montée en puissance s'est accompagnée d'un important développement des équipes. Ainsi, depuis 2023, les effectifs ont doublé, atteignant désormais 32 collaborateurs répartis entre l'atelier et les boutiques.

Grâce à ces investissements et à la structuration de ses activités, **La Fabrique QB produit aujourd'hui 4 tonnes de chocolats, confiseries et autres créations gourmandes chaque mois, et plus de 1,5 millions de macarons chaque année.**

Cette production accompagne le développement commercial de la maison, aussi bien en France qu'à l'international. Quentin Bailly fournit aujourd'hui différents hôtels et événements à travers le monde, tandis que ses créations sont exportées notamment vers le Japon, l'Arabie saoudite et les Émirats arabes unis.

Cette dynamique se reflète également dans la vente en ligne, qui connaît une forte accélération avec une hausse de 30 % des commandes expédiées entre 2024-2025 et 2025-2026.

Une boutique lilloise entièrement repensée.

Portée par son succès, la boutique historique située rue des Arts à Lille a également connu une importante transformation avec l'agrandissement de son espace de vente. Désormais répartie sur les numéros 65 et 67, elle a **doublé sa superficie** afin de mieux mettre en valeur les créations issues du laboratoire de Pérenchies et **accompagner le développement des différentes gammes de la maison.**

Pensé comme un véritable lieu de découverte et de dégustation, ce nouvel écrin distingue désormais clairement les univers du chocolat et de la pâtisserie, offrant aux clients un parcours plus fluide et plus riche. Ce réaménagement accompagne une offre toujours plus gourmande autour d'une même philosophie : conjuguer excellence artisanale et gourmandise accessible.

Aux côtés des gâteaux de voyage et des macarons, reconnus et vendus dans le monde entier, **la partie pâtisserie s'est particulièrement enrichie avec une offre plus large en semaine** — financiers individuels, moelleux citron, brownies — **et l'arrivée de nouvelles créations le week-end** comme les flans individuels chocolat ou vanille, ou encore les opéras.

Produit signature de la maison, le macaron continue lui aussi d'évoluer avec le **développement de nouveaux parfums** actuellement en préparation par les équipes



Le Comptoir Glacé : un nouvel espace dédié aux créations glacées

La boutique lilloise vient également d'inaugurer Le Comptoir Glacé, un nouvel espace entièrement dédié aux glaces et sorbets artisanaux à emporter. Pensé comme un véritable écrin gourmand, il met à l'honneur des créations élaborées à partir d'ingrédients rares et premium.

Parmi les signatures de cet univers glacé : **le Barquillo, expression haut de gamme du cône traditionnel.** Fabriqué selon un savoir-faire artisanal espagnol, il se distingue par sa finesse et son croustillant. Il ne subsiste aujourd'hui que **neuf fabricants dans le monde, tous situés en Espagne.**

Et pour parfaire l'univers dédié aux glaces, Quentin Bailly poursuit le développement de ces créations glacées à partager. Historiquement centrée autour des vacherins, l'offre s'enrichit aujourd'hui avec des profiteroles glacées et une merveille glacée imaginées comme de nouveaux moments de dégustation gourmands.



Des ingrédients d'exception au service de la création.

Derrière chaque création signée Quentin Bailly se cache la même exigence : sélectionner des ingrédients d'exception issus des meilleurs terroirs afin d'offrir une expérience gustative singulière. La maison travaille ainsi des produits rares et premium comme **la pistache de Bronte de Sicile, surnommée « l'or vert » et reconnue parmi les meilleures au monde,** ou encore **la vanille Pompona de Madagascar, une variété rare aux notes florales et épicées** particulièrement intenses.

Cette quête d'excellence se retrouve dans les **pralinés, tous réalisés à La Fabrique QB selon un savoir-faire artisanal maîtrisé de la torréfaction à la cuisson en cuve de cuivre.** Les recettes sont élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées, comme les **noisettes françaises Pautet, les amandes espagnoles de gros calibre ou les cacahuètes françaises d'Aquitaine.**

Le Japon occupe également une place particulière dans l'univers créatif de Quentin Bailly avec l'utilisation de **jus de yuzu frais** importé directement de l'archipel, de riz soufflé japonais ou encore de **mandarine yuko,** un agrume rare qui vient compléter la clémentine corse à l'automne.

Qu'ils proviennent des Hauts-de-France, du Japon ou de Sicile, ces ingrédients ont tous un point commun : leur qualité, leur traçabilité et leur histoire. Une philosophie chère à Quentin Bailly, pour qui derrière chaque produit d'exception se cachent un terroir, des producteurs et un savoir-faire.

Le chocolat, toujours au cœur de la maison Bailly.

Si les gammes se développent, le chocolat demeure l'ADN de la maison Bailly. Qualité des matières premières, traçabilité des origines et singularité des profils aromatiques guident chacune des créations. Car pour le chef, un chocolat sans histoire est un chocolat sans âme.

Cette exigence se traduit par un travail constant de sélection des fèves et des producteurs, mais aussi par une volonté de mieux raconter ce qui se cache derrière chaque création. De nouvelles tablettes fourrées viendront prochainement enrichir la collection, tandis que la présentation des tablettes classiques et garnies a été entièrement repensée afin de valoriser l'origine des fèves, les méthodes de fabrication et les caractéristiques aromatiques de chaque chocolat.

Chaque création s'accompagne désormais d'informations détaillées permettant d'orienter le client dans son choix tout en mettant en lumière le savoir-faire chocolaterie de la maison et la richesse des terroirs sélectionnés.

Pour accompagner cette évolution, **Quentin Bailly a également renforcé son sourcing avec une sélection de producteurs reconnus et primés à l'international.** Une démarche exigeante, plus lisible et davantage tournée vers des chocolats d'exception.



Contact presse

Presse & Cie - Laetitia Munoz
lmunoz@presse-cie.com
Tél. 06 20 49 90 39