

ROUBAIXXX

Edition : Decembre 2025 P.13

Famille du média : Médias

institutionnels

Périodicité : Mensuelle

Audience : 50000

Journaliste : -

Nombre de mots : 317



Commerce

Les douceurs de fin d'année signées la Boulangerie Brice



© Lucas Demoor - Ville de Roubaix

De gauche à droite, Maxime, artisan boulanger et fondateur des boulangeries Brice, entouré d'Amélie, responsable adjointe des ventes, et d'Elodie et Rita, vendeuses à la boutique de Roubaix

Infos pratiques :
324 avenue Gustave-Delory, Roubaix
Suivez leurs actualités sur Instagram :
@boulangeriebrice

À l'approche des fêtes, la Boulangerie Brice, bien connue des gourmands de la métropole lilloise, dévoile ses incontournables de saison. De la coquille de Noël au panettone, en passant par la galette des rois primée, les créations de Maxime Brice allient tradition, excellence et esprit familial.

Fondée il y a plus de dix ans à Marcq-en-Barœul, l'enseigne compte aujourd'hui six boulangeries (Marcq, Marquette, Wasquehal, Roubaix, Croix et Pérenchies) et ouvrira prochainement à La Madeleine. Aux côtés de Maxime, sa sœur Marion gère la partie administrative et le développement de l'entreprise.

Pour les fêtes, la maison met à l'honneur ses produits emblématiques :

- **Les coquilles de Noël**, nature, sucre, chocolat ou raisin, disponibles du 1^{er} au 31 décembre, ornées du traditionnel petit Jésus artisanal.
- **Le panettone**, au levain naturel, décliné en version classique aux fruits confits ou au chocolat gianduja et noisettes, à déguster quelques jours après sa sortie du four pour en révéler toutes les saveurs.
- **Le pain d'épices**, moelleux et parfumé, compagnon parfait d'un thé ou d'un chocolat chaud de réveillon.
- Et bien sûr, **la galette des rois**, primée meilleure galette frangipane des Hauts-de-France lors du salon **Horesta** à Lille, se décline dès la fin décembre et tout au long du mois de janvier en deux versions : à la frangipane généreuse ou à la pomme fondante.

Les fèves, à l'effigie des spécialités maison, rappellent l'histoire de la boulangerie.

Récompensée à de multiples reprises, la maison Brice séduit par son savoir-faire artisanal, ses matières premières d'exception et son authenticité. Certains clients viennent même de Belgique pour retrouver ces saveurs de tradition et de convivialité.