



Edition : 25 septembre 2025 P.17

Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)

Périodicité : Quotidienne

Audience : 82575



Journaliste : Mahefa

Rakotoson-Bertin

Nombre de mots : 268

Métropole lilloise

C'est chez Brice qu'on fait les meilleurs croissants et galettes frangipane des Hauts-de-France



Maxime Brice et ses croissants.
Photo archives

Une chose est sûre, il ne compte laisser de miettes à personne. Déjà vainqueur en 2018, 2020, 2021, 2022 et 2023, Maxime Brice a de nouveau vu son croissant récompensé du premier prix du concours organisé ce week-end lors du salon professionnel Hores-ta à Lille Grand palais, pour les Hauts-de-France. « On est super contents d'avoir récupéré notre titre cette année », s'exclame sa sœur Marion Brice, d'une joie sincère émue. Mieux encore, le boulanger a remporté un deuxième prix : celui de la meilleure galette frangipane. Comme en 2021.

« Le niveau est de plus en plus élevé »

Le frère et la sœur, à la tête des boulangeries Brice à Marcq-en-Barœul, Marquette, Wasquehal, Roubaix,

Croix et Pérenchies, le concèdent : « À une époque, on commençait à s'y habituer (à gagner). » Naturellement. « Or, ce n'est pas facile du tout, c'est hyper minutieux, poursuit Marion. Le niveau est de plus en plus élevé. La preuve, on est passé de quelques dizaines de participants les premières années, à 200 aujourd'hui ! »

Comment, donc, expliquer ces succès ? « On se forme. » Le boulanger suit au minimum deux formations par an, auprès de Meilleurs ouvriers de France, pour améliorer ses produits. Autrement dit, le croissant de 2025 n'est pas le même que celui de 2018. « Vous comprenez, on n'a pas envie de se faire détrôner de notre place de numéro un dans le cœur de nos clients ! » ●

Mahefa
Rakotoson-Bertin

5252.