

Lille. Cette enseigne de boulangeries fait les meilleurs croissants et galettes des rois de toute la région !

Lors du salon professionnel Horesta, organisé à Lille du 21 au 23 septembre 2025, une enseigne de boulangeries très appréciée de la métropole lilloise a été doublement sacrée.



Le 22 septembre 2025, une célèbre boulangerie de la métropole de Lille a gagné deux trophées : meilleur croissant au beurre et meilleure galette des rois frangipane. ©Boulangerie Brice

Ça a du croustiller sévère à **Lille Grand Palais**, ce lundi 22 septembre 2025 ! C'est ce jour là que le salon pour les professionnels des métiers de bouche **Horesta** organisait ses fameux **concours culinaires**. Pour les **artisans**, c'est l'occasion de se retrouver et de se confronter aux autres professionnels. Et parmi eux, une **célèbre boulangerie de la métropole lilloise** s'est largement démarquée. L'enseigne, qui compte pas moins de six points de vente, a remporté deux trophées : **meilleur croissant au beurre et meilleure galette des rois frangipane**.

Une boulangerie déjà sacrée de nombreuses fois pour son incomparable croissant

Au jury de cette édition 2025, il fallait présenter des produits parfaits sur tous les plans. Pour le croissant, il y a la cuisson, la dorure, la croustillance, la qualité du feuilletage, le goût et l'arôme qui importent. Tandis que pour la galette des rois, l'originalité du « rayage », la crème frangipane ainsi que la proportion feuilletage/garniture sont des détails essentiels.

L'enseigne lauréate de ces deux prix n'est autre que la **Boulangerie Brice**, habituée à ce genre de concours, et notamment aux médailles d'or. En effet, en 2018, 2020, 2021 et 2022, l'artisan boulanger **Maxime Brice** remportait déjà le prix du meilleur croissant des Hauts-de-France. Elle a aussi déjà raflé le trophée de la meilleure galette des rois frangipane en 2021.



Malgré tout, ces deux nouveaux trophées ont une saveur toute particulière. « On est super fiers ! **Il y avait plus de 200 candidats et un niveau de fou.** C'est de plus en plus difficile de gagner », concède Marion Brice, sœur de Maxime et en charge de la gestion des boulangeries. « Il faut continuer de se former et progresser pour faire la différence. On recherche toujours le petit truc pour s'améliorer. »

« Avec 6 boulangeries, certains pensent que nous sommes une chaîne : c'est tout l'inverse ! »

Fondée il y a 10 ans par l'artisan boulanger Maxime Brice, l'enseigne compte aujourd'hui six points de vente à Marcq-en-Baroeul, Marquette-lez-Lille, [Wasquehal](#), [Roubaix](#), [Croix et Pérenchies](#). Des ouvertures que nous avons bien souvent relayées ici. Désormais incontournable dans la métropole lilloise, la marque a bâti sa réputation sur la qualité de ses produits.

Maxime, Marion et leurs équipes ont aussi fièrement représenté ce métier passionnant, mais difficile, en participant deux fois à la célèbre émission de M6 *La Meilleure Boulangerie de France*. C'est d'ailleurs à cette occasion, en 2019, que [nous les avons rencontrés pour la première fois](#).

En 2025, comme pour fêter la 10ème année de son existence, [la Boulangerie Brice était de nouveau sous le feu](#)

[des projecteurs](#). Cette fois, elle a remporté le titre de meilleure boulangerie de la région. « On a eu 9,8/10, c'est la meilleure note sur les 12 saisons confondues », s'enthousiasme Marion.

Communiquer encore et toujours sur les produits et la formation des équipes est essentiel pour la famille Brice. « Comme nous avons désormais 6 boulangeries et un nom comme 'Paul' ou 'Louise', **les gens pensent que nous sommes une chaîne. Or c'est tout l'inverse !** Certains n'entrent pas chez nous à cause de ça, alors qu'en venant ils se rendent tout de suite compte que c'est une entreprise familiale et qu'on ne fait que de l'artisanal. »

Pour le constater par vous même, et vous régaler du meilleur croissant des Hauts-de-France, vous savez ce qu'il vous reste à faire !

0eevqSli1QidPXVGY6Gy9SirkW6z507ebuSd]LngzuIT7f1PrIGP]c9ksNVV9YD1U8vFibNJ9RROxwQL-PAbE-ubGV2jJmythgJAPdP8Z]Yz