

EX PLO RE



★ ★ ★
LES
AVENTURIERS
DU BISCUIT®





**La vraie aventure
ne consiste pas
à chercher
de nouveaux
paysages, mais
à avoir de
nouveaux yeux.**

Marcel Proust



Nos biscuits racontent des histoires

Chez les Aventuriers du Biscuit, nous créons des biscuits originaux et surprenants. Que ce soit pour (vous) faire plaisir ou pour communiquer, nos biscuits sont les messagers gourmands idéaux.





Marion Pintaux

L'ESPRIT D'AVENTURE

Comment a germé cette idée d'entreprise de biscuits décorés, « Les Aventuriers du Biscuit » ?

J'ai découvert les biscuits décorés, les « Sugar Cookies », lors d'un séjour à New York. En flânant à Chelsea Market, je suis tombée sur la boutique Eleni's qui vendait des biscuits en forme de Big Apple, de taxis jaunes, de Statue de la Liberté, des biscuits à colorier. J'ai adoré l'idée et en ai acheté pour ma fille et nos amis.

Plus tard, j'ai trouvé à la Fnac, un livre édité par Biscuiteers sur les biscuits décorés. Je l'ai acheté pour confectionner mes premiers biscuits.

J'ai toujours aimé concevoir des cadeaux personnalisés et j'ai toujours été attirée par la pâtisserie et le design. J'étais séduite par ce concept de biscuits personnalisables et n'avais jamais rien vu de tel en France. J'étais à un tournant de ma vie professionnelle. En 2018, j'en ai profité pour me lancer dans l'aventure.

Quelle a été la première étape dans la création des Aventuriers du Biscuit ?

Les biscuits décorés n'étaient pas un produit vraiment connu en France. Il fallait que je puisse tester l'idée pour voir si cela pouvait fonctionner. Il fallait donc des prototypes et un nom.

Après un brainstorming en famille, nous avons choisi « La Cerise sur le Biscuit » et ma fille m'a aidée à fabriquer des prototypes que j'ai pu présenter à des consommateurs. Ils ont été réceptifs et m'ont vite suggéré des coffrets pour les naissances, les mariages, les anniversaires.

Quels ont été les principaux défis ?

Ils étaient nombreux, il y avait tant à faire !

La Cerise sur le Biscuit était une marque déjà déposée alors j'ai dû revoir ma copie.

J'ai arpenté les salons professionnels et me suis vite rendue compte que je ne pourrais par sous-traiter la fabrication. Mais entre faire des biscuits pour un anniversaire et devenir biscuitière pro, il y avait un monde. Je me suis lancée dans la préparation d'un CAP de pâtisserie et mes premiers biscuits ont vu le jour dans ma cuisine Ikea.

Pour me faire connaître et vendre, je créé mon site web, fait mes premiers pas sur Insta et les réseaux sociaux.

Aujourd'hui, nous sommes 4 et avons notre labo. L'an dernier, nous avons fabriqué plus de 150 000 biscuits à la main.



Marion a fondé la marque des Aventuriers du Biscuit en 2018 après 25 ans dans les médias et le marketing aux Etats-Unis et à Paris

Pourquoi le nom « Les Aventuriers du Biscuit » ?

Le mot aventure est associé à l'exploration, au voyage, à la découverte mais aussi au défi, au risque. L'aventure peut susciter des émotions fortes, comme l'excitation, la peur, la joie, l'enthousiasme. Autant de thématiques qui me parlent au plus profond de moi et qui représentent bien ce que nous proposons aujourd'hui.

Nos biscuits sont un voyage. Ils racontent des histoires et créent des émotions chez ceux qui les offrent et ceux qui les reçoivent.

Portraits d'aventurier(e)s



Léna Delaporte

Je m'appelle Léna, j'ai 24 ans et je suis actuellement en Master Marketing et Communication. Mais avant d'en arriver là, ça a été une sacrée Aventure ! Après un Bac Littéraire, j'ai commencé mes études en psychologie puis en psychocriminologie pendant 2 ans avant d'arriver au Temple du Biscuit pour travailler sur le Marketing (et déguster de délicieux biscuits chaque jour !!).

Les Aventuriers du Biscuit ça représente quoi pour toi ?

Une famille et une très **belle Aventure gourmande**. Ce que j'aime par-dessus tout, c'est qu'on vient tous d'horizons professionnels différents ce qui fait de nous des vrais Aventuriers ! On a tous un point commun : **la gourmandise**.

On ne réalise pas de simples biscuits, on participe à un moment important de la vie de nos clients, qui restera gravé en eux à jamais !



Je m'appelle Marjorie, j'ai 37 ans et je suis une pâtissière passionnée depuis 2017.

Quelle gourmande es-tu ?

Mon dessert préféré c'est le tiramisu et la tarte tatin. Je suis aussi gourmande de sucré que de salé.

Si tu devais décrire les Aventuriers du Biscuit en deux mots, que dirais-tu ?

Convivialité et **passion** ! Ce que j'aime le plus dans notre travail c'est qu'aucune commande ne se ressemble, on est capable de faire **d'un simple biscuit, une œuvre d'art**.

Un voyage de rêve ?

J'aimerais beaucoup faire le tour du monde à la voile. C'était le rêve de mon grand-père ...



Marjorie Heringer



Stéphanie Mompohao

Je m'appelle Stéphanie, j'ai 36 ans et je suis passionnée de pâtisserie depuis toujours.

C'est quoi pour toi Les Aventuriers du Biscuit ?

Ce sont des personnes qui n'ont pas peur de se jeter à l'eau et de tout recommencer du jour au lendemain. Avant je n'y connaissais rien sur les « Sugar cookies » et je trouve que c'est un concept **unique et innovant**. On m'a souvent dit que c'était trop tard à mon âge mais pour moi tant que l'on respire, il n'est jamais trop tard pour partir à l'Aventure.

Si tu devais te réincarner en un(e) aventurier(e) célèbre ?

Wonder Woman. Parce qu'elle incarne la femme indépendante qui n'a peur de rien et qui fait passer les intérêts des autres avant les siens.

L'aventure

CE QUI NOUS ANIME

SURPRENDRE

Nous ne proposons pas de « simples » gourmandises à croquer. Nous créons bien plus que des biscuits : nos biscuits racontent vos histoires !

DONNER DU SENS

Nous mettons notre créativité au service de vos cadeaux gourmands.

CRÉER DE L'ÉMOTION

Marquer les yeux, les papilles et le cœur.

LES VALEURS QUI NOUS PORTENT



Gourmandise



Créativité & innovation



Emotion



Service client avec le smile



Responsabilité



Réactivité

Nos chiffres très gourmands

Chaque jour, nous créons des aventures biscuitées. Nous explorons les possibles, nous imaginons les formes, les couleurs, les saveurs, qui permettrons à nos biscuits de raconter vos histoires, avec émotion, avec gourmandise.

12 000

Biscuits fabriqués, détaillés, contourés, glacés, décorés, emballés par nos petites mains en moyenne chaque mois



Infini : les possibilités de personnalisation des biscuits aventuriers

4,9/5

C'est la note moyenne que vous nous donnez dans les avis Google

350

C'est le nombre d'entreprises qui nous ont fait confiance pour leurs projets depuis 2018.

52

C'est de nombre d'entreprises du secteur mode – beauté – accessoires et luxe qui ont tenté l'aventure.

4

Aventuriers ou plutôt aventurières œuvrent chaque jour pour faire de chaque cadeau biscuité une aventure réussie

5 200

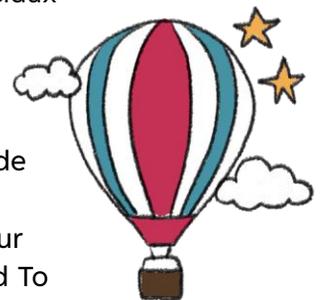
C'est le nombre de gourmands qui nous suivent sur nos réseaux sociaux

0

Plastique. C'est l'objectif vers lequel nous tendons en utilisant aussi souvent que possible des sachets compostables, des coffrets cartonnés ou métal réutilisables

112

C'est le nombre de paniers sauvés sur Too Good To Go après les fêtes.





**Il est grand
temps de
rallumer les
étoiles.**

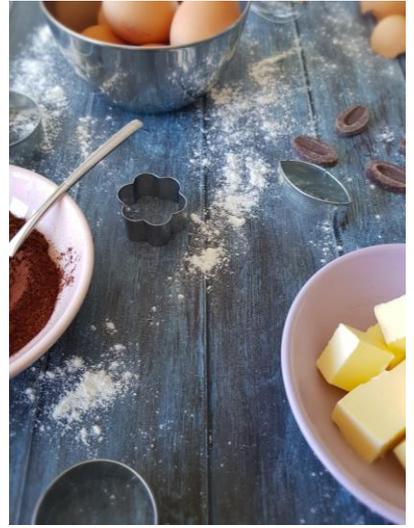
Guillaume Apollinaire

ENTREZ DANS LE

TEMPLE DU BISCUIT



Entrez et laissez-nous vous guide.
Découvrez notre univers gourmand.





DANS LES COULISSES

Nos jolis biscuits voient le jour **au Temple du Biscuit**. C'est le petit nom de notre atelier de Sèvres.

Chacun d'entre eux est fabriqué à partir d'ingrédients simples et de qualité (farine, beurre frais, sucre, œufs frais, arômes naturels de vanille, poudre de cacao, épices, citrons frais) et décoré soigneusement à la main.

Chaque étape est très délicate et nécessite une grande attention pour un résultat optimal : la découpe, nette, précise; la cuisson juste assez grillée pour le croquant et la saveur mais pas trop pour le moelleux, le contourage, délicat; le glaçage et le décor, pour un finish parfait; le séchage et enfin la mise en coffret ou en sachet.



Nous accordons une grande importance à l'utilisation de matières premières françaises, aux emballages écologiques ou réutilisables et ne produisons qu'à la commande pour minimiser le gaspillage alimentaire.



PETITS MOTIFS

GRANDE IMPRESSION





ART SUCRÉ

DOUCES ÉMOTIONS





COOKIE *Artist*

Il faut souvent **entre 3 et 6 mois pour maîtriser les différentes techniques** de glaçage, de contourage, de création des décors au sucre glace...

Passion, préparation, & précision



Explorations créatives DANS LE TEMPLE DU BISCUIT

Biscuits sablés aux teintures nature (pomme, betterave, radis...), biscuits végan, biscuits sablés nus personnalisés, biscuits débossés, embossés et glacés... autant d'explorations qui composent nos aventures sucrées.



IA INSPIRED SUGAR ART





LES MOMENTS PRÉCIEUX

BISCUIT MOMENTS



Parce que chaque moment de vie est une
célébration unique qui restera gravée à
jamais dans notre mémoire.



**FÊTES &
MOMENTS DE VIE**





Fêtes & moments de vie

La vie est une collection de moments précieux qui méritent d'être célébrés et chéris. Ce sont des souvenirs qui vous accompagnent tout au long de votre voyage, vous rappelant la beauté de chaque étape parcourue. Quoi de mieux que de les marquer avec une gourmandise qui laisse une empreinte indélébile de ce moment.

Imaginez-vous un biscuit dont chaque détail vous représenterait...

Chaque ligne tracée sur ce biscuit serait porteuse de sens, un langage visuel et gustatif qui raconterait votre histoire. Les saveurs choisies avec soin vous rappelleraient ce précieux moment, vous transportant instantanément dans le tourbillon des rires partagés, des étreintes sincères et des sourires éclatants de cette journée. Le goût sucré et acidulé du citron vous rappellerait un mariage d'été ou la douceur de la vanille vous évoquerait la venue d'un petit bout...



Ce voyage, **c'est le vôtre.**
Celui que nous avons envie de construire **avec et pour vous.**

Vos événements professionnels

Il existe des moments professionnels inoubliables qui laissent une empreinte durable dans la mémoire collective et individuelle, qui nous rappellent notre parcours, les jalons, les petits et grands succès qui méritent d'être célébrés.

La naissance d'une nouvelle idée, d'un nouveau concept, la signature d'un contrat important, le lancement d'un produit innovant, la réalisation d'un projet d'envergure...

Et si...

... vous offriez un biscuit avec le lien de votre nouvelle identité visuelle, votre nouvelle promo.

... vous tendiez un biscuit QR code en guise de carte de visite.

... vous partagiez une expérience intense avec vos clients.

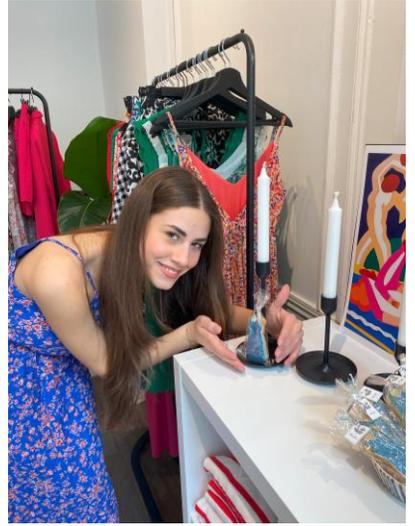
... vous encouragez votre équipe avec un message fort et très gourmand.

... vous utilisiez un biscuit pour créer un storytelling unique, à croquer.

Vous n'offrez pas un biscuit.

Vous offrez un voyage, une aventure.







PETITES ATTENTIONS







LES AVENTURIERS DU BISCUIT ÉTAIENT À

JARDINS JARDIN



Retour en images sur cette
aventure originale 100% nature

LES AVENTURIERS À JARDINS JARDIN 2023

Du 31 mai au 4 juin, les Aventuriers ont eu le plaisir de recevoir tous les gourmands amoureux de la nature au cœur du jardin historique des Tuileries.

Rencontres, cafés et thés très gourmands, échanges sur le thème de la nature et de la biscuiterie personnalisée, atelier customisation de Cookies pour la fête des mères étaient au programme de cette première édition.







Floral





BISCUIT STORY



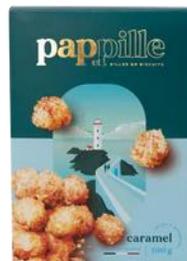
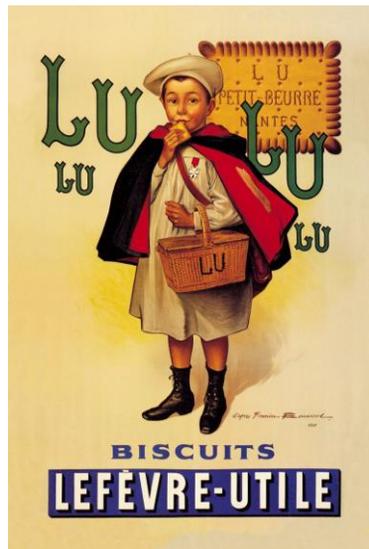
Le biscuit c'est une histoire de rencontres culturelles, de progrès technologiques et d'explorations gustatives. Ces délices croquants continuent d'enchanter nos palais, rappelant l'ingéniosité de l'humanité et son amour pour les plaisirs sucrés.

BISCUIT STORY

Les biscuits ont une longue histoire et leur rôle et utilité ont évolué au fil du temps. À l'origine, les biscuits étaient créés comme une forme de pain durci, qui pouvait être stocké et transporté sur de longues périodes sans se détériorer. Ils étaient utilisés comme une source de nourriture pratique et durable pour les voyages, les explorations maritimes, les expéditions militaires et les activités de plein air.

Au fil du temps, les biscuits ont également acquis une dimension culturelle et sociale. Ils étaient utilisés lors de rassemblements, de célébrations et de moments de convivialité, où ils étaient partagés entre amis, en famille ou offerts en cadeaux.

Les pionniers



Les nouveaux
biscuitiers



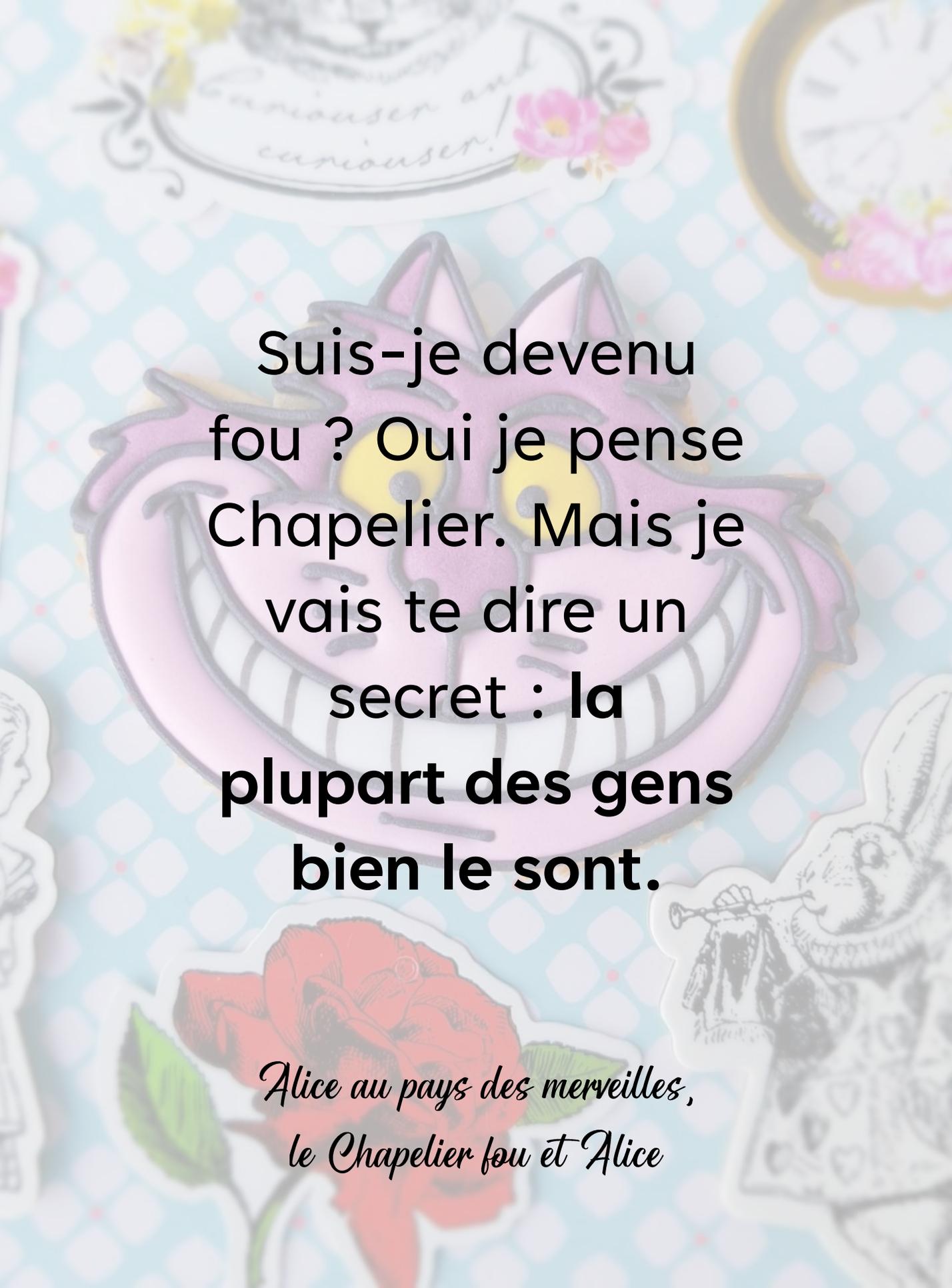
Ti Biscuit /
Shrek

Aujourd'hui, bien que les biscuits aient gardé leur côté bien pratique, leur rôle s'est étendu à celui de la pure gourmandise, de support de créativité culinaire, de cadeau apprécié et ils font désormais partie du patrimoine culturel gourmand (ah, la ptite madeleine...).

Les biscuits sont synonymes de plaisir et de partage, qu'il s'agisse de les déguster avec une tasse de thé ou de café, de les offrir en cadeau ou de créer des de petits chefs d'œuvre à croquer.

Les biscuits occupent une place spéciale dans de nombreux livres et de films, ajoutant une touche de magie et d'aventure aux récits. Que ce soit en tant que personnages magiques ou pour représenter des traditions festives, les biscuits stimulent l'imagination et créent des moments uniques mémorables.





Suis-je devenu
fou ? Oui je pense
Chapelier. Mais je
vais te dire un
secret : **la
plupart des gens
bien le sont.**

*Alice au pays des merveilles,
le Chapelier fou et Alice*

AROUND THE WORLD

BISCUIT EXPLORER



Partons à la rencontre d'aventuriers
biscuitiers à travers le monde !

Découvrons leur sweet story.



Eleni's[®]
NEW YORK

Eleni's Cookies est une entreprise de cookies personnalisés basée à New York, fondée par Eleni Gianopulos en 1991. Depuis 20 ans, Eleni's Cookies régale les papilles et les yeux des amateurs de biscuits avec ses créations originales, colorées et délicieuses. Comment Eleni a-t-elle réussi à créer un empire du cookie à New York ? Voici l'histoire d'Eleni's Cookies, une entreprise qui allie savoir-faire artisanal, innovation et passion.

Les débuts : la recette de maman

Tout commence avec la recette de cookies aux flocons d'avoine et raisins secs de la mère d'Eleni, Jeanie. Eleni, qui travaille alors pour le magazine Time à New York, se découvre une passion pour la pâtisserie et décide de se lancer dans le catering. Mais elle se rend vite compte qu'elle n'aime cuisiner que les desserts, et surtout les cookies. Elle commence alors à fabriquer ses propres biscuits dans la cuisine de son petit appartement de l'Upper East Side.



Eleni's Cookies : l'histoire d'une entreprise gourmande et créative made in USA

L'évolution : la boutique en ligne et les engagements

En 2002, Eleni ouvre sa boutique en ligne, elenis.com, qui lui permet de proposer ses cookies dans tout le pays. Elle crée des collections thématiques pour chaque occasion : anniversaire, mariage, naissance, fête des mères, Halloween, Noël... Elle lance aussi les Color Me Cookies, des kits de décoration comestibles qui permettent de s'amuser avec des marqueurs alimentaires.

Aujourd'hui, Eleni's Cookies est une institution à New York, une marque appréciée par les mamans branchées et les célébrités. Parmi ses fans, on compte Oprah Winfrey, Kerry Washington, Gwen Stefani ou encore Michelle Obama. Ses cookies ont même été servis à la Maison Blanche pendant vingt ans !

Eleni a également reçu de nombreux prix et distinctions pour son travail, comme le Women of Influence Award, le Best of New York Award ou le Best Cookie Award. Ses cookies ont aussi été présentés dans de nombreux médias, comme People Magazine, InStyle ou Bustle.

Le succès : Chelsea Market et les commandes personnalisées

En 1997, Eleni rejoint plusieurs autres pâtisseries artisanales dans le Chelsea Market, l'ancienne usine de la compagnie Nabisco, qui deviendra un lieu incontournable pour les gourmands et les foodies à New York. Eleni se concentre sur ses cookies moelleux aux saveurs variées : avoine, chocolat, citron pavot, macaron, snickerdoodle... Elle se fait rapidement remarquer par sa créativité et sa qualité.

Eleni commence alors à recevoir des commandes personnalisées de la part de clients prestigieux : Sir Elton John lui demande de réaliser une réplique en biscuit de son manoir anglais pour Noël, l'artiste Nayland Blake lui commande une maison en pain d'épices géante pour une exposition, Michael Douglas et Catherine Zeta-Jones offrent des cookies à l'effigie de New York à leurs invités de mariage... Eleni devient la reine du cookie sur mesure, capable de reproduire n'importe quel motif ou logo en glaçage.





À l'occasion du couronnement de Charles, le 6 mai prochain, la maison Biscuiteers a créé une collection spéciale de biscuits à l'effigie du nouveau roi et des symboles de la monarchie britannique.

Une façon gourmande et originale de rendre hommage à la tradition royale, qui fait la renommée de cette entreprise familiale depuis 2007.

Des biscuits comme des cadeaux

Biscuiteers, c'est l'histoire d'un couple passionné par les biscuits et par l'art. Harriet Hastings, ancienne directrice de communication, et son mari Stevie Congdon, photographe culinaire, ont eu l'idée de créer des biscuits personnalisés et décorés à la main, à offrir comme des cadeaux. "Nous avons été inspirés par les biscuits glacés que nous avons vus lors d'un voyage aux États-Unis. Nous avons pensé qu'il y avait un marché pour des biscuits de qualité, faits avec des ingrédients naturels et présentés dans de jolies boîtes illustrées", raconte Harriet.



Biscuiteers, soooo British!

Le couple se lance alors dans l'aventure, en faisant des biscuits dans leur cuisine et en les vendant en ligne. Le succès est immédiat : les clients sont séduits par ces biscuits originaux et délicieux, qui peuvent être personnalisés avec des messages, des noms ou des dessins. "Nous voulions proposer des cadeaux qui sortent de l'ordinaire, qui soient à la fois beaux et bons, et qui fassent plaisir à ceux qui les reçoivent", explique Stevie.

Une entreprise qui grandit

Face à la demande croissante, Biscuiteers se développe rapidement. En 2012, le couple ouvre sa première boutique à Londres, suivie d'une deuxième en 2014. Il crée également une usine à Wimbledon, où travaillent les biscuiteers, les artisans qui réalisent les biscuits à la main. "Nous avons une équipe formidable, qui a un vrai talent artistique. Chaque biscuit est unique et fait avec amour", confie Harriet.

Aujourd'hui, Biscuiteers propose une gamme variée de produits, qui s'adaptent à toutes les occasions : anniversaires, mariages, naissances, fêtes... Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. On trouve aussi des macarons, des chocolats et des gâteaux. L'entreprise livre dans le monde entier grâce à son site web, et collabore avec des marques célèbres comme Paddington, Smiley, Disney ou Dior.

Un hommage au roi Charles

Pour célébrer le couronnement de Charles, Biscuiteers a créé une collection spéciale de biscuits à l'effigie du nouveau roi et des symboles de la monarchie britannique. On y trouve la couronne, le manteau d'hermine, le sceptre et l'orbe du souverain, ainsi que l'Abbaye de Westminster où a eu lieu la cérémonie. Les biscuits sont présentés dans une boîte en métal ornée du portrait du roi Charles III.

"C'est un honneur pour nous de participer à cet événement historique. Nous sommes fiers de notre héritage britannique et nous voulons le partager avec nos clients", déclare Harriet. Les biscuits sont disponibles sur le site web de Biscuiteers, ainsi que dans leurs boutiques londoniennes. Ils peuvent être livrés partout dans le monde pour ceux qui veulent se joindre aux festivités.



La collection lancée à l'occasion du couronnement royal





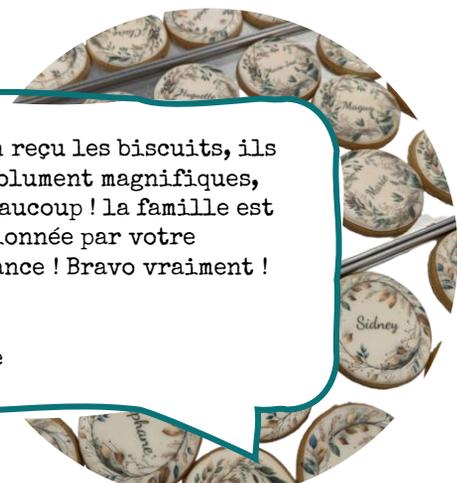
IL ÉTAIT UNE FOIS

BISCUIT BY YOU!



NOS RÉALISATIONS GOURMANDES

Nos biscuits racontent vos histoires



J'ai bien reçu les biscuits, ils sont absolument magnifiques, merci beaucoup ! la famille est impressionnée par votre performance ! Bravo vraiment !

★★★★★

Nathalie



J'ai fait faire des costumes et robes de mariée biscuits pour mon mariage. Nos invités ont tous apprécié. C'était original et les biscuits sont très beaux et bons!

Merci infiniment aussi pour votre gentillesse.

Un petit souvenir de plus gravé à tout jamais :)

★★★★★

Alice



Notre équipe tient à vous féliciter pour vos réalisations et à vous remercier de l'attention portée à notre commande.

Les biscuits ont été beaucoup appréciés, surtout les QR codes qui ont eu un franc succès auprès de nos visiteurs.

Ils ont créé la surprise, réveillés la gourmandise, et étaient un plaisir à déguster.

★★★★★

Cornerstone

Très satisfaite de ma commande. Je n'ai eu que des retours positifs sur le goût et visuel des biscuits 😊

★★★★★

Gaëlle



Un grand merci pour votre accompagnement sur notre projet de fin d'année. Les biscuits ont été très appréciés et bien savourés par les équipes qui ont trouvé l'idée très originale !

Vous avez participé avec votre équipe à créer notre magie de Noël ! Un grand merci !

★★★★★

Service Innovation Group



Je tiens également à vous remercier pour les Voyou cookies que nous avons reçu dans nos boutiques ce matin, très bien faits, merci beaucoup ! 😊

★★★★★

Givenchy





Pas besoin de les conserver davantage : tout est parti ! Une vraie réussite, nos coworkers ont adoré, il n'y a eu que des retours positifs !

La taille des biscuits était idéale, la décoration trop mignonne, et les biscuits très bons en goût.

★★★★★

Morning

Je tenais à vous remercier pour votre envoi que j'ai reçu comme prévu, délai respecté, colis emballé avec soin. Et quelle merveille en découvrant vos œuvres, oui félicitations pour vos réalisations.

Bonnes fêtes !

★★★★★

Nathalie, une cliente comblée qui sera très fière d'offrir ces magnifiques gâteaux

La distribution des biscuits lors de notre réunion de printemps ayant fait son effet, elle a donné de bonnes inspirations d'idées cadeaux et nous souhaiterions passer une nouvelle commande. »

★★★★★

Dunod



Merci de créer des émotions, de rendre les gens heureux, ceux qui reçoivent et ceux qui offrent ! »

★★★★★

Sylvia



Les biscuits ont un succès fou ! Toutes les équipes retail sont ravies

★★★★★

Messika



LES AVENTURIERS DU BISCUIT

contact@lesaventuriersdubiscuit.com | 0786013212

Suivez-nous sur lesaventuriersdubiscuit.com &



lesaventuriersdubiscuit

