

# Bisc'oui!

## ne dites pas non!

Quand les deux épiciéristes se rencontrent à une formation, c'est le coup de foudre professionnel. Résultat: la création d'une gamme de biscuits sucrés et salés bio, artisanaux et locaux, à savourer en en-cas ou à l'apéro.



Reportage Aurélie Dejond

### ► UN DUO GOURMAND

Il est des rencontres qui changent une vie! C'est le cas de ces deux gourmandes passionnées de cuisine, dont le destin est à présent lié par des biscuits atypiques et audacieux. **Côté pile, Cynthia.** Dans sa vie d'avant, elle travaillait dans la communication. Passionnée par la cuisine depuis qu'elle est toute petite, elle adore régaler sa famille et ses amis, au point de tout lâcher pour se lancer un nouveau défi plus en phase avec ses valeurs. À 33 ans, elle entame des études de traiteur et de boulangerie-pâtisserie. **Côté face, Fanny.** Après plusieurs années dans le marketing, elle décide de se reconvertir et de donner plus de sens à sa vie pro. Elle adore créer: bricoler, décorer, cuisiner! Elle reprend des études de traiteur. C'est là, en 2018, que leurs chemins se croisent. C'est l'évidence: l'envie de collaborer, de revisiter les en-cas, d'allier gourmandise et santé.

### ► DES VALEURS COMMUNES

La philosophie de *Bisc'oui!*? L'économie circulaire, le manger sain et le zéro déchet. Les filles privilégient les circuits courts, faisant de l'agriculture locale et responsable une priorité absolue. Elles connaissent l'origine de chaque ingrédient et tissent un vrai lien avec chaque

fournisseur pour un produit gourmand, mais sain: farines plus digestes, pauvres en glucides et plus riches en fibres, sucres alternatifs, pas de conservateurs ni d'arômes artificiels, peu de beurre... Sensible au gaspillage et aux déchets, le duo privilégie également le vrac, avec possibilité d'emballages compostables et/ou réutilisables.

### ► DU SUCRÉ ET DU SALÉ

Collations de dix heures, goûter, pause-café, en-cas sportif, apéro... la volonté de Cynthia et Fanny était claire: concevoir des biscuits savoureux pour chaque moment de la journée, pour les petits et pour les grands. Au rayon classique, les incontournables Cook'oui! et le Nocciolino, irrésistible sablé à la noisette, les palais curieux oseront l'Albicocca, mélange d'abricot,



Des ateliers gourmands



**Vous avez envie de réaliser vous-mêmes vos biscuits avec les kids ou pour vos collègues de bureau? Parce que le goût du partage les anime plus que tout, Fanny et Cynthia travaillent à la conception d'ateliers de goûters et apéros faits maison ouverts à différents publics: les enfants comme les adultes, mais aussi les écoles et les entreprises.**

cardamome et pignons de pin. Quant aux bouches salées, la déclinaison de grissinis est un formidable voyage vers l'Italie... Coup de cœur pour le Mandorla, cookie aux amandes entières et vrai shot d'énergie à 11h et pour le grissino origano, véritable pépite en after work! Pour la petite histoire, si on a souvent tendance à associer les biscuits aux plaisirs sucrés, il n'en a pas toujours été ainsi. À l'origine, le mot «biscuit» remonte au Moyen Âge, lorsque les marins les préparaient à base de farine et de levain, avant de longues traversées en mer...



Sucrés à pd 4,40 €/100g, salés à pd 5 €/100g sur [biscoui.be](http://biscoui.be) et pop-up store situé dans l'ancien Tri postal de Saint-Gilles, à Bruxelles.