COMMUNIQUE DE PRESSE

UNE CAMPAGNE DE CROWDFUNDING POUR BISC'OUI !

Bisc'oui !, vous en avez déjà entendu parler ? C'est quoi ? C'est qui ?

C'est l'histoire de deux filles qui se sont dit OUI ! pour se lancer dans une grande aventure : la création d'une gamme de biscuits sucrés et salés artisanaux. OUI ! pour des biscuits moins sucrés, OUI ! pour la collaboration avec des producteurs locaux, pour la plupart bio. OUI ! pour une réduction des emballages et surtout OUI ! pour des saveurs irrésistibles. Tant de valeurs conjuguées au féminin pour un projet qui a du peps !

C'est dans la continuité du projet, après leur occupation à l'Auberge Espagnole de Saint-Gilles initiée par hub.brussels, que Fanny & Cynthia ont décidé de lancer une campagne de financement participatif (crowdfunding) afin de permettre à Bisc'oui ! de continuer à vivre.

La levée de fonds a débuté le lundi 15 février 2021 pour une durée de 45 jours. Elle a pour objectif de financer les investissements nécessaires à l'installation de Bisc'oui ! dans son futur atelier bruxellois. L'objectif financier visé a des chances d'être atteint si tout le monde se mobilise.

Via la campagne de crowdfunding, les donateurs ont le choix entre un don libre ou une multitude de contreparties : des gourmandises, un workshop dans le futur atelier, ou pour les plus généreux, une journée complète de workshops au moulin de Vencimont, le producteur de farine de Bisc'oui ! L'occasion de rencontrer des artisans passionnés qui exercent leur métier avec amour.

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'entreprenariat au féminin : besoin de changer d'air

Avant même de se rencontrer, Fanny et Cynthia ont déjà un point commun : elles ont quitté leur « vie d'avant » pour se lancer un nouveau défi. Leurs chemins se croisent lors d'une formation culinaire et c'est le coup de foudre professionnel. Leur objectif ? Proposer des biscuits sains, gourmands et savoureux, tant pour les adultes que pour les enfants.

Après 2 ans de réflexion, le projet soutenu par Job Yourself, hub.brussels et Village Partenaire est lancé sur le marché en 2020, malgré un contexte économique peu propice. Aujourd'hui, la gamme de Bisc'oui ! bruxellois s'étend du déjà célèbre Cook'oui !, au Nocciolino, un sablé à la noisette, en passant par l'Albicocca, un subtil mélange d'abricot, cardamome et pignons de pin. Bisc'oui ! propose également une gamme apéritive : une déclinaison de grissini aux saveurs méditerranéennes.

Une suite logique : un atelier en plein cœur de Bruxelles

Pour leur permettre de poursuivre l'aventure, Cynthia et Fanny ont décidé de déménager leur production dans un atelier situé au centre-ville de Bruxelles. Pour cela, elles doivent initier des travaux d'aménagement dans le local et investir dans l'équipement professionnel nécessaire à la production.

Fort d'un réseau impliqué et d'une communauté active sur les réseaux, Bisc'oui ! fédère une clientèle fidèle. De quoi donner du baume au cœur aux deux entrepreneures qui jonglent entre production, livraison, devis et démarches administratives pour la location du lieu qui accueillera bientôt leur vitrine : un atelier en plein cœur de Bruxelles.

BISC'OUI ! EN QUELQUES CLICS

ULULE
LA CAMPAGNE DE CROWDFUNDING

http://
LE SITE WEB

LES RÉSEAUX SOCIAUX

CYNTHIA
+32 479 49 58 03
HELLO@BISCOUI.BE
CONTACT PRESSE