

## Créations phares



### Criiks

Des billes de céréales soufflées enrobées de chocolat ou spécialité aux fruits.

Doypack de 135g  
en 3 parfums.  
Vrac en 9 parfums.



### Bom'bom

Des bonbons guimauves artisanales, saveurs fraise et banane.

Doypack de 100g.  
Vrac en 5 parfums.



### K'wouet

Cachuètes caramélisées enrobées de chocolat.

Doypack de 185g.  
Vrac.



### Barres chocolatées

Be-Coco : Noix de coco / passion  
K-Wouet : Praliné cacahuète / caramel tonka  
Ze-Twins : Duo chocolat lait-noir / caramel

Etui individuel. Existents en 5 recettes.



### P'tits Cancre chocolat noir ou lait

Sablé pur beurre,  
chocolat noir / caramel beurre salé,  
chocolat lait / praliné amande- noisette

Assortiment par 4 ou 10.

**Court.**  
LES PETITS BONHEURS

Bienvenus dans l'univers des Petits Bonheurs !  
Des recettes artisanales, inspirées des classiques de la confiserie,  
pour des moments de gourmandise retrouvés...

[www.petitsbonheurs.eu](http://www.petitsbonheurs.eu)

CONTACT PRESSE

Nadège COURT PERRIN - [nadega@digimiam.com](mailto:nadega@digimiam.com) - 06.99.64.45.23

## Thierry Court, l'artisan « créateur de petits bonheurs »



Je suis né le 23 mai 1977 à Grenoble. D'abord attiré par la cuisine, j'entre à l'école hôtelière Lesdiguières de Grenoble, après un BAC ES, pour obtenir un BTS. **Définitivement conquis pas le sucré, je décide de passer mon CAP** en alternance entre l'IMT de Grenoble et la boutique de Mr André Rosset (MOF Chocolatier). Par la suite, je travaille deux ans au restaurant Les Terrasses d'Uriage (2\*Michelin).

**Fin 2002 une opportunité se présente et je décide de m'installer comme artisan.** J'ai 25 ans et beaucoup de choses à apprendre ! Ce manque d'expérience, je l'ai surmonté en me formant et en suivant de nombreux stages auprès de professionnels de renom, dans toutes les parties du métier (macaron, pâtisserie, confiserie, glacierie, chocolat et sucre artistique, bonbons de chocolats...).

**Les concours me donneront l'envie de vouloir toujours progresser.** En 2003, premier concours de pièce artistique en chocolat et première victoire. S'en suivent une quinzaine de participations, avec des fortunes diverses. Quelques belles places, 2ème du Trophée Pascal Caffet en 2006, participations à une finale de World Chocolate Master France, deux sélections Coupe du Monde catégorie chocolatier et demi-finale du MOF Chocolatier.

**Jusqu'à la victoire dans l'émission de M6 «Le Meilleur Pâtissier Les Professionnels» en 2017.** Une belle expérience de vie et d'équipe.



## Naissance de la gamme « néo-artisanale » des Petits Bonheurs

En 2016, j'ai eu envie de créer des produits plus simples, plus chocolatés, vraiment gourmands. Des formes, des couleurs et des saveurs qui font écho à nos souvenirs d'enfance. Loin des standards de la pâtisserie de boutique, j'ai mis au point des recettes de snacking sucré «néo-artisanal». Des recettes artisanales, inspirées des classiques de la confiserie (barres, bonbons, biscuits...).

Des produits fabriqués avec des ingrédients de qualité, un juste dosage en sucre, le chocolat éco-responsable de Cocoa Valley, notre partenaire cacaofévier installé à Annecy. Son cacao est issu d'une torréfaction douce des fèves de ses propres plantations au Cameroun.

Je souhaite proposer une alternative nouvelle pour se faire plaisir et contribuer à faire évoluer les habitudes de consommation, vers le «consommer moins, mais mieux». Notre démarche se traduit également dans le choix de matériaux recyclables pour nos packaging.

Au fil des mois, l'univers des «petits bonheurs» s'est enrichi autour de cette philosophie et avec l'implication de notre communauté sur les réseaux sociaux. Et maintenant, avec l'apparition de créatures joviales et bienveillantes, les «Ptibons» ! Etre sérieux, mais ne pas se prendre au sérieux : voilà comment l'équipe souhaite avancer.

Présents dans les grands magasins parisiens (Printemps du Goût, Lafayette Gourmet, La Grande Epicerie...), ces produits «disruptifs» connaissent un succès grandissant. Notre volonté est de les diffuser auprès d'enseignes qui se reconnaissent dans notre démarche, tout en continuant à créer régulièrement de nouvelles références !

