



L'artisan-confiseur Thierry Court lève 850k€ pour construire une « Usine à Petits Bonheurs » et soutenir sa stratégie de développement commercial

#industrie #cestnouveau #grenoble #entrepreneuriat #levéedefonds

Communiqué de presse, mars 2023 – LES PETITS BONHEURS imaginés en 2016 par Thierry Court ont le vent en poupe ! La marque de bonbons et gourmandises, « made in Grenoble » et sans équivalent sur le marché, a déjà conquis les plus belles enseignes et vise désormais de nouvelles opportunités de distribution. Le leader de la confiserie artisanale en France compte sur sa notoriété croissante et sur une levée de fonds de 850k€, signée tout début mars 2023, pour booster ses projets de développement industriel et commercial à l'échelle nationale. Et pour soutenir les cadences de production à venir, le site de production historique de la rue de La Poste va céder la place à un atelier flambant neuf, puisque le confiseur isérois lancera très prochainement la construction d'une usine de 500 m² à Apprieu, près de Grenoble.

Thierry Court, l'artisan français qui réinvente les classiques du snacking industriel

C'est un peu notre Willy Wonka français ! Thierry Court, chocolatier et confiseur passionné, est le créateur de LES PETITS BONHEURS, un univers gourmand unique dans lequel il transpose de manière artisanale tout le snacking sucré industriel de nos étagères de cuisine.

Snickers®, Mars®, Bounty®, Petit Écolier®, fraises Tagada®, M&M's®, bonbons banane, ours en guimauve... Depuis 2016, l'entrepreneur grenoblois revisite bonbons, barres et biscuits phare de l'industrie agro-alimentaire dans une version plus saine et savoureuse grâce à un travail exigeant sur les goûts, les textures et les ingrédients : des recettes moins sucrées, de vrais fruits, des épices et du chocolat écoresponsable sélectionnés avec soin, des arômes et des colorants exclusivement naturels, zéro huile de palme, des gélifiants vegan...

L'art (oublié) de la confiserie artisanale fait son come-back

Si la cuisine et la pâtisserie sont représentatives de la gastronomie à la française, l'art de la confiserie retrouve peu à peu ses lettres de noblesse grâce à des artisans passionnés tels que Thierry Court, qui perpétuent les traditions et les gestes... en y ajoutant une touche de modernité. « Depuis 2016, nous défendons des produits **gourmands, régressifs et accessibles, qui mêlent nostalgie, plaisir et émotion** », confie Thierry Court.

Une démarche qui a déjà séduit des enseignes prestigieuses (Galeries Lafayette, Le Printemps, La Grande Épicerie, la SNCF...) et des hôtels de luxe parisiens tels que De Berri ou Dokhan's, qui ont référencé la gamme pour la proposer à leurs clients en cadeau d'accueil, minibar, petit déjeuner...

Au-delà d'une sélection rigoureuse des matières premières, **c'est toute une philosophie que poursuit la marque** : sélection de partenaires de proximité, conception de packagings éco-sourcés (= packs issus de déchets agricoles pour limiter le plastique)... Et pour son cacao, l'artisan grenoblois collabore depuis plusieurs années avec le chocolatier franco-camerounais Serges Ngassa, avec lequel il a pour projet de **contribuer au développement commercial et agricole du Cameroun**, à travers la **formation des populations locales** pour transformer, fabriquer et distribuer le cacao sur le marché intérieur.

Une levée de fonds de 850k€ qui devrait permettre à la marque de doubler son chiffre d'affaires

Fort de la fidélité et de la confiance de ses distributeurs malgré un contexte économique complexe, **l'artisan grenoblois a pu lever 850k€ en ce début d'année 2023** pour construire sa toute première « Usine à Petits Bonheurs », **en s'appuyant sur :**

- **des partenaires privés de la distribution et du e-commerce,**
- **le soutien des fonds CASRA CAPITAL et RDD,**
- ainsi que **des financements bancaires** pour les aménagements et le matériel, pour un investissement global de plus de 1,3 m€.

Une nouvelle boutique 100 % PETITS BONHEURS verra le jour courant septembre, afin de conserver l'implantation historique dans le centre de Grenoble. **Quant à l'exploitation, elle se fera désormais à Apprieu**, à quelques kilomètres de Voiron. « *La capacité de production de notre atelier actuel, situé en plein centre de Grenoble, n'était absolument plus adaptée à nos ambitions et notre carnet de commandes* », explique l'artisan. « *Nous avons besoin que notre nouveau site de production soit suffisamment facile d'accès pour l'acheminement des matières premières, et suffisamment spacieux pour quadrupler, a minima, notre production* ».

Cette augmentation prochaine de la capacité de production devrait permettre à Thierry Court de répondre à une demande croissante et de poursuivre son ambitieuse stratégie de développement, notamment en **s'implantant sur de nouveaux réseaux de distribution** : boutiques Relay en gares et aéroports, stations-services, cinémas ou encore parcs d'attractions.

Une nouvelle usine, dédiée à la production... mais aussi à l'innovation

Après une période d'environ 4 à 5 mois de travaux estimés, **la nouvelle usine devrait être opérationnelle dès la rentrée de septembre 2023**. « *Au-delà de la zone de production qui accueillera les nouvelles machines, nous avons pris le temps de concevoir un espace laboratoire, où seront élaborées les futures gourmandises estampillées LES PETITS BONHEURS* », explique le confiseur.

Grâce à cette nouvelle usine, **Thierry Court ambitionne de passer son chiffre d'affaires de 500.000 € à 1,2 M€ à l'horizon mi-2024**. « *Malgré cette recherche (nécessaire !) d'innovation et ses projets de croissance, LES PETITS BONHEURS est - et restera - une marque artisanale, où la transmission des gestes et le savoir-faire humain primeront toujours sur la mécanisation* ». Pour soutenir son développement, l'entreprise, qui compte s'appuyer sur une équipe de 8 salariés d'ici à la fin de l'année, est **actuellement en cours de recrutement** : production, emballages et préparateur de commande, gestion des ventes, commerciaux, ou encore directeur général.



À propos de LES PETITS BONHEURS

Déclinés en trois gammes (bonbons, barres et biscuits), LES PETITS BONHEURS sont des produits gourmands fabriqués depuis 2016 à Grenoble par le pâtissier, chocolatier et confiseur Thierry Court, qui s'inspire des grands standards des snackings sucrés et des bonbons industriels pour en proposer une version alternative artisanale, éthique et responsable. Aux côtés de sa brigade, Thierry Court avait remporté en 2017 la finale de l'émission LE MEILLEUR PÂTISSIER - LES PROFESSIONNELS diffusée sur la chaîne M6.

Contact presse :

Ludivine-Mary BESSON - 06.76.46.65.97 - besson.ludivinemary@gmail.com