



biscornu
DÉLICIEUSEMENT VRAI
🇫🇷



@biscornufamily

DÉLICIEUSEMENT VRAI !

Et si derrière la différence se cachait un véritable trésor inexploré ? Et si les fruits et légumes « moches » pouvaient révéler des saveurs prodigieuses ? Et si les petites mains des personnels en situation de handicap qui les préparent, étaient capables de prouesses inattendues, que des chefs étoilés n'auraient alors plus qu'à sublimer à leur convenance ?



« C'est le pari fou
que nous relevons chaque jour
chez Biscornu »

Notre mission :

vous offrir des bocaux et verrines bio exceptionnels, faits maison et issus d'une filière unique, mais dont la finesse gustative vous surprendra et vous réglera comme jamais.

L'IMPORTANT, C'EST L'AMOUR

Bousculer les idées reçues. Nous montrer créatifs, généreux, responsables. Oui, on peut faire du bon avec du hors normes. Du très bon. Du délicieux, même. Et pour nous, ça ne suffit pas.

Nous avons choisi de mettre au travail des personnels en situation de handicap pour leur offrir la possibilité de trouver leur place dans la société. Tout comme les légumes et fruits disgracieux de nos verrines et bocaux, ils sont injustement exclus.





Je m'appelle Olivier, je suis le fondateur de Biscornu. Mais avant tout, je suis le papa d'Alexandre, porteur de troubles autistiques sévères. Il n'a plus sa place ni à l'école, ni en institut spécialisé, et pour tout dire, aucun avenir viable ne s'offre à lui.

Comme mon garçon, la plupart des personnes porteuses de handicaps n'ont aucune perspective. Pourtant, ils sont capables de belles choses. Il faut juste leur donner un coup de pouce.

Car la difficulté ne se situe pas dans le fruit ou dans le handicap. Elle se niche dans notre capacité collective à exclure ce qui est différent.

Alors je me suis fixé une mission. **Je veux que Biscornu ait du sens.** Que cette aventure soit un de ces coups de pouce justement, dont ils ont tant besoin.

« Goûter ces verrines, c'est faire partie de cette belle histoire »



Notre histoire, celle de mon fils, celle de Biscornu, a séduit des chefs étoilés de renom. Sans hésiter, ils nous ont prêté leur concours pour prouver aux yeux de tous que ce défi était possible.

Avec eux, nos verrines extraordinaires sont devenues succulentes et magnifiques, plébiscitées par les uns, jalousées par les autres.

JIMMY COUDEL,

Chef étoilé, distingué « Grand de Demain » par le Gault et Millau 2016.

« Ému par l'histoire d'Olivier et de son fils Alexandre, j'ai été le premier parrain à offrir des recettes que je crée gracieusement pour Biscornu, en soutien affectueux aux personnes en situation de handicap que l'entreprise accompagne.

Je souhaite que beaucoup d'autres participent comme moi à la construction de ce beau projet solidaire ».



ÊTRE RESPONSABLE DÈS AUJOURD'HUI, UNE ÉVIDENCE !

A l'heure du dérèglement climatique et des crises multiples que nous traversons, nous faisons bien sûr le choix de minimiser l'impact de notre activité sur la planète, pour tous nos enfants et les générations futures.



- Toute notre matière première est issue de la filière bio, locale, dans une production de saison.
- Nos verrines sont lavées, reconditionnées, recyclées dans un objectif zéro déchet.
- Notre obsession est de maîtriser et réduire au maximum l'énergie consommée de bout en bout, de l'élaboration à la distribution de nos verrines, dans une économie circulaire.

« On peut être biscornu
et être parfaitement droit
dans ses idées ! »

Vous l'avez compris, notre démarche se veut la plus vertueuse possible. Parce que le seul succès qui vaille la peine, c'est celui qui diffuse le bonheur autour de lui.

 +  +  +  = biocornu



biscornu

DÉLICIEUSEMENT VRAI



Email :
contact@biscornu.org

Site web :
www.biscornu.org

Tél :
06 77 37 72 57

Biscornu
7, rue Bosman
92 700 Colombes

Retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux !



➤ @biscornufamily

