



MAROU : le meilleur chocolat du monde*

MAROU Faiseurs de Chocolat, est la réalisation du rêve de deux Français, Samuel Maruta et Vincent Mourou qui en combinant leurs noms et leurs efforts ont créé «MAROU». Ils vivent au Vietnam et cherchaient à conjuguer leur histoire avec celle de leur pays d'accueil.

Créé à partir de **100% d'ingrédients locaux**. Ce chocolat noir le plus pur, intègre le grand **savoir-faire des cultivateurs du Sud-Vietnam avec la tradition des chocolatiers français**.


Magnifiques fèves de cacao sélectionnées pour le chocolat Marou

Afin d'arriver à ce résultat, Marou a revisité **l'histoire ancienne du cacao au Vietnam**. Une culture introduite en Indochine au 19ème siècle. Ensuite oubliée pendant les années de guerre. Et finalement redécouverte au cours de la dernière décennie. Si vous voulez en savoir plus lisez un article de fond sur le cacao [ici](#).

Maruta et Mourou ont passé leur première année de Marou à **sillonner la campagne vietnamienne** afin de découvrir des cultivateurs de grand cacao. Leur chemin a été parsemé de nombreuses tentatives et errements. Ils ont rencontré tant de personnes merveilleuses et se sont perdu dans des lieux extraordinaires avant de trouver leur chemin et d'arriver à leur fin.

L'aventure Marou, c'est aujourd'hui, entre autre, des ingénieurs, des soldats chevronnés et des chefs pâtissiers de grand talent. Leur curiosité et leur goût pour le chocolat les a tous réunis dans la maison de Marou.

Le meilleur chocolat du monde*

Le New York Times l'a consacré «**le meilleur chocolat que vous n'ayez jamais goûté»***. Mais ce qui est exceptionnel chez Marou, c'est avant tout le **souci du détail** à chaque phase de la réalisation du produit.

Pour le reste, on vous laisse juge.

Marou se rend dans **chaque ferme, sélectionne chaque fève de cacao** et aide chaque agriculteur à être meilleur.

A la ferme stock des fèves



L'entreprise travaille maintenant en étroite collaboration avec des **agriculteurs passionnés par le cacao**. Leur dur labeur fait du Vietnam l'un des nouveaux producteurs et sans doute l'un des plus

prometteur au monde.

Le cacao pousse principalement dans des pays d'Afrique dont l'instabilité politique rend la pérennité des cultures relative.

En 2016, le Vietnam est reconnu comme une origine raffinée pour les demandeurs de cacao.



Les sacs Marou de cacao en vrac

En 2016, des fermiers qui travaillent avec Marou reçoivent un prix pour la **qualité** de leurs fèves de la part du **programme Cacao of excellence**. Cet organisme salue et récompense le travail des producteurs de cacao à travers le monde.

Grâce à la publicité offerte par Marou, les **junkies du cacao** ont commencé à faire leur apparition au Vietnam à la recherche de ses **grains puissants et épicés**.

Les Marou ont ouvert la voie à d'autres maisons. Elles viennent maintenant chercher cette matière première rare et particulièrement qualitative dans cette région du monde. On constate la **renaissance** de la culture de cette fève

Le « plus » produit de Marou, c'est d'effectuer la transformation sur place.

Jusqu'à maintenant la fabrication du produit fini s'effectuait dans des pays lointains et froids. **Tout le monde croit que le chocolat pousse en Suisse ou en Belgique...**

Aujourd'hui, grâce à ces deux français, le Vietnam peut s'enorgueillir d'un savoir-faire de qualité sur toute la chaîne.

L'emballage, ça compte aussi

Pour emballer leurs chocolats, ces artistes ont imaginé un papier doré qui renforce l'impression de consommer un trésor . Le papier de couverture est chic et mat avec un beau quadrillage art déco. Des motifs subtilement asiatiques révèlent en filigrane l'origine du produit. La couleur change en fonction du pourcentage de cacao.



Les tablettes Marou de toutes les couleurs et de toutes les forces du cacao

Nous, celui qu'on préfère, c'est le **jaune**, mais quand il n'y a plus de jaune, le **vert** va très bien, le **rouge** aussi d'ailleurs... en fait **on les aime tous**. Le plus difficile, c'est de choisir.

Mais si vous passez à **Hanoi ou Saigon**, allez essayer leurs pralines ou leurs gâteaux, rien ne les égale.

Question à Samuel Maruta :

Qu'est-ce qui caractérise les acheteurs singapouriens en terme de goût, d'habitudes d'achat, d'éducation du palais.

Je pense que l'acheteur singapourien est en train de changer, ce qui reflète un **niveau de connaissance et d'appréciation du chocolat** qui a beaucoup progressé ces dernières années. C'est une évolution que l'on constate au niveau mondial pour tous les marchés à fort pouvoir d'achat comme Singapour.



Les tablettes avant le papier de couverture final: de l'or en barre

Au niveau local, on voit aussi que certains Singapouriens commencent à se rendre compte que **le cacao pousse près de chez eux en Asie du Sud Est**, en Malaisie, au Vietnam... et pas en Belgique ou en Suisse!

Cette reconnaissance reste malgré tout marginale: le cacao comme matière première agricole ne passionne pas vraiment.

Le chocolat reste soit de l'ordre de la sucrerie bon marché ou (mais certainement moins qu'au Japon par exemple) du **luxe raffiné**. Pour une marque comme la nôtre, dont le prix relativement élevé traduit davantage un souci de qualité et d'authenticité, qu'un positionnement marketing, ça peut être un challenge.

Made in Vietnam

D'autant que le label « **Made in Vietnam** » n'est pas dans la plupart des cas reconnu comme un gage de qualité à Singapour! Alors évidemment c'est à nous de changer cette perception.

En mettant en avant par exemple notre savoir-faire et notre « **bon goût français** ». **Un chocolat noir, intense et savoureux**, fabriqué sans artifice à partir des meilleures fèves de cacao.

La **chaleur** intense du climat de Singapour ne facilite pas les choses d'un point de vue logistique. Il est rare que le chocolat fonde (il faut qu'il soit exposé assez longtemps à plus de 30°C) mais il est en revanche assez fréquent qu'il perde son brillant.

Contrairement à une idée reçue, il n'est **pas interdit de garder son chocolat au frigo**. En revanche, on veillera à ne pas lui imposer des aller-retours trop fréquents entre le frigo et disons le comptoir de la cuisine. Il faut aussi comme pour une bouteille de vin, laisser au chocolat le temps de se **réveiller aromatiquement** de son hibernation.

Donc une fois sortie du frigo autant finir la tablette!

- Voici quelques adresses ayant les chocolats MAROU à Singapore :

Chye Seng Huat Hardware: 150 Tyrwhitt Road, Singapore 207563 quartier de Jalan Besar. La seule adresse à présenter toute notre gamme de produits.

Grand Hyatt 10 Scotts Rd, Singapore 228211

Memo bar 3 Nanson Road, Studio M Hotel, Singapore 238910

Marou, faiseurs de chocolat n'aura pas de gamme de chocolats spécifiques pour Pâques, en revanche, chaque année, la chef Stéphanie fait un œuf en chocolat qui n'est vendu que dans les boutiques de Saigon et de Hanoi

Sophie Merlin

**The Best Chocolate You've Never Tasted.* New York Times.



Maruta et Mourou dans la jungle Vietnamienne avec leurs fèves

Et vous aussi, partagez-nous la photo et l'adresse de votre chocolat de Pâques préféré...