



Wildness, le choco qui a un truc en plus

**Peut-on être addict au chocolat et en avoir bonne conscience ?**

**Après avoir rencontré Marie, la réponse est oui. Cent fois oui !**

**Quand on craque son délicieux petit carré noir Wildness, en apprenant que non seulement il est local, bio, durable, mais qu'en plus il est le fruit d'un projet 100% social à Singapour... Alors on**

**fond direct. On avale tout le paquet.  
Et on se précipite pour vous le recommander.**

## **Wildness, c'est quoi ?**

**Une entreprise sociale installée à Singapour depuis 2019, qui fabrique son propre chocolat dans les cuisines de l'APSN de Geylang Serai, un centre de formation professionnelle spécialisé pour adultes qui ont une déficience intellectuelle.**

Et il est bon au moins ?

Yes lah ! Un chocolat tout simplement **délicieux, artisanal, local, bio, durable et respectueux de l'environnement.**



## **À SG live, on est fans ...**

- **de son cacao pur** sans *milk powder* ajouté
- **de ses saveurs inhabituelles** associant **chocolat - cupuacu** (un fruit du Brésil), chocolat-**poivre**, chocolat-**kaffir**, chocolat-**chili**, chocolat-**miel**
- **de ses produits sans gluten, sans huile de palme**
- **de ses boîtes (8 barres) colorées** collector « Asia » ou « made in Singapore »
- **de ses éditions spéciales** dattes fourrées à la ganache ou marshmallow (si si)



*Par ici les petites boîtes et la grosse boîte collector*



*On l'achète où ce chocolat ? Ici en ligne.*

*Ou bien à l'issu d'un workshop (adulte, enfant, tout âge), privés, corporate.*

*Ou bien à l'issu d'une visite (sur rendez-vous)*

*Ou ici, en prenant un café à l'APSN.*

## **Derrière la marque, il y a Marie. Une femme impressionnante.**

**Le genre de rencontre qui vous file une claque (salutaire). Et que vous n'êtes pas prêts d'oublier.**

Sa personnalité est aussi nature que son chocolat est sauvage.

Impossible à encager. Tellement bon à apprivoiser.



*The Boss Marie, la poigne, l'humour et le sourire*

**Marie, c'est une pure entrepreneuse.**

**Sans peur et sans panne** (d'énergie). Un **optimisme** à tout crin. Un **bagou** de gagnieuse.

Une **volonté de fer...** jusqu'à **détourner une rivière** (pour de vrai), imposer ses conditions et parvenir à **faire changer les lois** des pays où elle s'installe (pour de vrai aussi !).

## Son histoire ?

**Elle a un parcours incroyable de femme, de mère et d'entrepreneuse.**

Si riche et foisonnant qu'on pourrait en **écrire un roman** voire une saga Netflix.

Vous l'aurez compris, on ne rentrera pas ici dans les détails.

En revanche **l'écouter est un régal.**

Alors un conseil, surtout **aux start-upers en herbe, filez la rencontrer dans son atelier. Et prenez-en de la graine !**

Pour faire très court,

Marie est **Française, originaire de l'Ain**. Elle tombe très jeune dans la marmite.

**BEP CAP cuisine-chocolaterie** en poche, la talentueuse est **repérée à 17 ans** par le groupe Ritz-Carlton qui l'envoie à l'étranger.

Avec eux, puis pour le groupe Intercontinental, puis en indépendante... Elle **construit sa vie hors de France.**

**Elle mène sa barque comme elle l'entend** sur tous les continents, **aux USA, en Afrique du Sud, en Australie, au Brésil, au Yémen, en Nouvelle-Zélande, Singapour.**

Et s'essaye avec fougue et succès à **tous les projets (ou presque !)** : boulangerie, pâtisserie, traiteur, ferme, permaculture, miel...

## **Aujourd'hui, Marie poursuit avec deux objectifs toujours fixés au cœur.**



*L'emballage, un véritable apprentissage*

**Fabriquer du chocolat**, sa passion, son métier.

**Au cœur d'un projet social**, qui œuvre pour l'équité et l'inclusion.

Le filon à la mode ? Non. Ce n'est franchement pas son style de suivre les autres.

En revanche, **si le projet peut faire des émules et bouger les lignes, elle fonce.**

**En 2013, elle montait son premier projet en Nouvelle-Zélande, en milieu carcéral.**

Une start-up de vente de chocolats bio qui emploie des prisonniers leur apportant du travail, un salaire minimum décent et la possibilité d'un nouveau départ. C'était à l'époque inédit. **Wildness était la première entreprise sociale du pays.**



**Six ans plus tard, elle monte son second Wildness à Singapour, dans un tout autre univers.**

Là aussi, son projet est novateur.

Il y a moins d'une décennie, **l'action autour du handicap mental était encore une préoccupation secondaire pour le pays.** Un tabou dans les familles. Il n'y avait pas grand avenir pour ceux qu'on gardait chez soi, à l'abri des regards...

**Aujourd'hui, elle les rémunère tout en accompagnant leur formation** à l'hygiène, à l'emballage et à la cuisine professionnelle.

## Ses mantras ?

**Transparence. Équité. Qualité. Avant-tout. Et à tout prix.**

**« Ce n'est pas parce qu'on est social qu'il faut faire *cheap* » dit-elle en souriant.**

Traduction : ici on propose un chocolat digne des meilleures maisons.



*Interdit d'y mettre le doigt pour goûter! Sinon tu payes;)*

Ce qui se retrouve concrètement dans :

L'utilisation d'**ingrédients top qualité**, comme les **fèves de cacao biologiques** produites par **Barry Callebaut** (qui en viennent en partie de la ferme qu'elle a achetée au Brésil près de Bahia ).

La collaboration avec des **producteurs qu'elle connaît bien**, qu'elle paye honnêtement et dont elle indique les références sur son site. En toute transparence.

L'utilisation de véritable **matériel** de pro en cuisine, comme les **fouets Matfer**. Et pour le chocolat, des **machines françaises et italiennes** (elle sait même les démonter !).

Et des **tarifs uniques**.

Vous voulez une ristourne, des soldes, des tarifs VIP, un prix de gros ? Allez voir ailleurs.

« Ici vous payez le chocolat au prix de la qualité, des ingrédients, de salaires décentes, des intermédiaires et du savoir-faire. »

Wildness, le choco qui a un truc en plus



*Y'a même de la poésie dans la réserve*

#### **EN PRATIQUE**

**On l'achète où ce chocolat ? Ici en ligne.**

**Ou bien à l'issu d'un workshop (adulte, enfant, tout âge), privés, corporate.**

**Ou bien à l'issu d'une visite (sur rendez-vous)**

**Ou ici, en prenant un café à l'APSN.**

**Dans l'esprit des cafés joyeux. Du lundi au Vendredi de 9h30 à 20h. Le samedi de 10h à 14h30.**

LDR