



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 gagneuse.

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 acheté 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 décents, des intermédiaires et du savoir-faire. »*



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