

Le choix des cabosses est primordial. Samuel Maruta soupèse les fruits aux couleurs automnales qui contiennent la précieuse fève d'ouïe jallée, après une préparation méticuleuse, le délicieux chocolat.

# Les aventuriers du CHOCOLAT

**TENDANCE** Au Vietnam, deux Français se sont lancés dans la fabrication artisanale d'un grand cru 100 % local. De ce rêve un peu fou est né Marou Faiseurs de chocolat.

DE NOS ENVOYÉS SPÉCIAUX SABRINA ROULLÉ (TEXTE) ET LAURENT WEYL (PHOTOS)

La main experte de Samuel Maruta plonge rapidement dans le sac en toile de jute et en ressort une poignée de fèves de cacao, qu'il porte à ses narines grandes ouvertes. Les pépites brunes sont palpées, humées. Débute alors le travail d'orfèvre. Observer la couleur de la fève, détecter la présence de nervures, de petites bestioles et autres moisissures. Puis goûter. « On a quelque chose d'un peu astringent. Légèrement acidulé aussi. Elles sont un peu jaunes. » Au côté de Samuel Maruta, son associé et ami, Vincent Mourou, approuve. Un deuxième sac est testé. Les deux hommes sourient de satisfaction en les portant à la bouche: « Celles-ci sont plus fines et douces, avec un petit goût de noisette. »

Nous sommes à My Tho, dans le delta du Mékong, sur l'exploitation familiale de M. Hai. C'est ici, à deux heures de route à moto de Hô Chi Minh-Ville (ex-Saïgon), que deux Français, faiseurs de chocolat, sont venus s'approvisionner. La ferme de M. Hai, de un hectare seulement, est l'une des dix plantations où se fournissent



Samuel Maruta et Vincent Mourou s'approvisionnent en fèves de cacao dans les plantations vietnamiennes.

Samuel Maruta et Vincent Mourou. Dans la chaleur humide de cette fin de matinée, les deux compagnons d'aventure achètent du cacao en terre vietnamienne.

Cette aventure-là a le bon goût du chocolat. L'amertume n'est pas toujours syno- >>>

## La fève de cacao leur a porté chance

... nyme de tristesse, et celle du cacao a donné des ailes à deux amis qui se sont rencontrés au Vietnam il y a peu. De leur vie d'avant, ces deux hommes d'à peine 40 ans ne laissent filtrer que quelques détails. Débarqué en 2007 à Saïgon avec femme et enfants pour un poste de direction dans une banque, Samuel a choisi de rester sur place après son contrat de trois ans. Il rencontre Vincent, qui arrive des États-Unis où il a passé la majeure partie de sa vie. A San Francisco, il vient de monter une agence de pub. « J'avais une vie à cent à l'heure et le temps de rien. Je cherchais une porte de sortie depuis un moment. L'Asie me tentait bien. » Il se balade au Cambodge et au Laos, puis décide de poser ses valises au Vietnam : « Là, je sentais que le climat était propice pour monter une affaire, dans un environnement économique positif. »

### 120 kilomètres sur les pistes du rêve

Les deux hommes se croisent une première fois en 2010 en pleine jungle, dans la haute vallée du Dong Nai. Lors d'un trek ! Ils sympathisent. Se croisent encore à l'université de Saïgon, où ils prennent des cours de vietnamien. Puis finissent par découvrir qu'ils veulent tout deux « faire quelque chose dans le chocolat ». « C'est un copain qui m'a parlé du cacao vietnamien, en pleine renaissance depuis le début des années 2000 », explique Vincent. J'ai pris des contacts. Je devais accompagner un négociant sur une plantation, mais ça ne s'est jamais fait. Jusqu'au jour où... « C'était le 1<sup>er</sup> février 2011, se souvient Samuel. La veille, Vincent était passé à la maison et il semblait découragé de ne pas avoir pu se rendre dans une exploitation. » Ce soir-là, comme on se lance un défi, ils décident d'y aller ensemble. Ils avaient vaguement entendu parler du



Cette gaufrier fait mi-toute profession, mi-tout loisir. Les deux hommes ont fait le cacao à Saïgon.



Après un traitement soigné, les fèves de cacao sont prêtes pour être transformées en chocolat.

village de Song Xoai, dans les collines de la province côtière de Ba Ria, au sud du Vietnam. Le lendemain, ils enfourchent leurs scooters et avalent les 120 kilomètres qui les séparent de la ferme de M. Duc, tout juste indiquée par une pancarte sur la route. Ils lui achètent leurs deux premiers kilos de fèves dans le bac qui les ramène à Saïgon, ils décident de faire le chocolat qu'ils aiment.

Oui, mais comment ? « On connaissait deux, trois trucs, on avait beaucoup lu sur les différentes étapes », se souvient Samuel. Ils grillent leurs fèves dans le four de la cuisine familiale et passent leur production au blender... qu'ils exploitent littéralement. Du fait maison. Ils obtiennent leur première barre de chocolat dans un fond de moule à cake. « Un truc incroyable, certes trop acide, mais on tenait quelque chose », assure Vincent.

C'est dans une pièce de la maison transformée en laboratoire que l'expérimentation aura lieu. Au bout de six mois, ils ouvrent leur atelier. Ainsi naît le chocolat Marou (de MARUTA et MOUROU), Faiseurs de chocolat. Jamais à court d'idées, les deux amis dénichent sur e-bay un torréfacteur datant de 1937, qu'ils font venir de France par bateau. Et rapportent leur première petite meule en pierre du quartier de Little India, à Singapour. Ils ne broient alors qu'un kilo à la fois. Les deux entrepreneurs débouchent ensuite un maître chocolatier en passant une annonce sur le site de la Fédération française des chocolatiers et confiseurs. A Toulouse, Arnaud Normand répond présent et les rejoint.

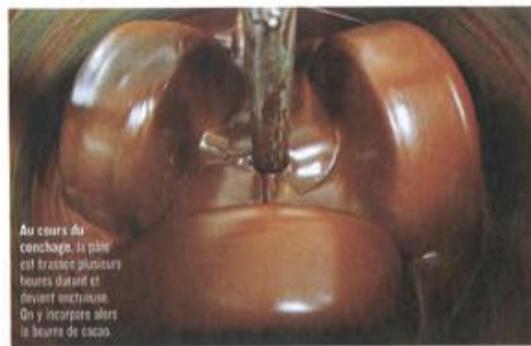
Aujourd'hui, ces Faiseurs de chocolat produisent cinq variétés d'un teneur de plus de 70 % de cacao, dont une culti-

## Agriculture bio et commerce équitable

... vée selon les règles de l'agriculture biologique. Les aventuriers du chocolat commencent à séduire le consommateur étranger. Leur production est vendue pour deux tiers à l'exportation : aux États-Unis, en Grande-Bretagne, en Allemagne, en Australie et aussi en France, où les tablettes sont disponibles, entre autres, à la Grande Épicerie du Bon Marché. Ces grands crus sont composés exclusivement (et uniquement) de cacao et de sucre de canne produits au Vietnam. « Nous tenons beaucoup à cette production locale, précise Vincent. Notre objectif est de fabriquer de la façon la plus éthique possible. » Chaque tablette est emballée à la main dans un papier au design vintage très travaillé, inspiré des papiers votifs vendus dans le quartier chinois de Cholon, à Saïgon. Il est fabriqué artisanalement lui aussi dans une petite imprimerie de la ville. Le design de l'emballage a d'ailleurs valu à son créateur, l'agence Rice Creative, installée à Saïgon, de recevoir le Pentaward de bronze 2012 lors d'une compétition bien connue des designers et qui récompense les meilleurs packagings de la planète food.

### La filière cacao à le vent en poupe

« Ce chocolat véhicule des valeurs auxquelles nous croyons. » Dans le regard bleu ciel de Vincent, une lumière passe. « Nous sommes engagés pour la qualité et l'authenticité. Au-delà de l'argent que cela peut nous rapporter, Samuel et moi tirons d'accord sur une chose : les valeurs humaines qui nous lient. Être en contact avec les petits producteurs, à l'écoute de nos employés pour une réelle qualité de vie. » Ce retour à la terre, loin des bureaux climatisés de leur ancienne vie professionnelle, les compagnons d'aventure le savourent chaque jour.



Au cours du couchage, la pâte est brassée plusieurs heures durant et devient onctueuse. On y incorpore alors le beurre de cacao.



Raffinée jusqu'au bout des angles, chaque tablette de chocolat Marou est emballée à la main selon un pliage très élaboré.

D'autant plus que la filière, au Vietnam, a le vent en poupe. Même si la culture de fèves de cacao reste encore une goutte d'eau dans l'océan de la production mondiale, dominée par la Côte d'Ivoire et le Ghana, qui représentent à eux seuls 60 % du total. Le pays compte actuellement un peu plus de 20 000 hectares de cacaoyers. Introduite par les Français en Indochine à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, sa culture a longtemps été marginale. Aujourd'hui, le gouvernement souhaite promouvoir le développement durable du cacaoyer et prévoit de quadrupler la superficie des plantations d'ici à 2020. Tout cela avec le soutien de plusieurs organisations internationales et de multinationales, notamment américaines – le groupe Cargill, spécialisé dans le négoce de matières premières, vient d'installer un centre d'achat de cacao. Du delta du Mékong à la province côtière de Ba Ria en passant par l'orée des hauts plateaux du centre, Vincent Mourou et Samuel Maruta, eux, vont continuer à sillonner à

scooter les routes du Vietnam à la recherche des meilleures fèves. « Contrairement aux grands groupes qui envoient leurs négociants sur place, nous sélectionnons nous-mêmes notre matière première, une par une. »

A l'heure où la lumière n'est jamais aussi belle que dans la douceur du crépuscule asiatique, les deux voyageurs s'agrippent à leurs scooters, dépassant les éclats de rire de jeunes Vietnamiennes à vélo. Libres comme l'air. Puis, dans la nuit noire à peine éclairée, parfois, d'un néon domestique, ils filent à vive allure rejoindre Saïgon la tumultueuse. Emportant avec eux un peu de cette liberté qu'ils semblent ne plus jamais vouloir abandonner.

■ SABRINA ROUILLE



Marou Faiseurs de chocolat seront présents au Salon du chocolat, du 30 octobre au 3 novembre, à Paris, Porte de Versailles.