

**VIVRE
MATCH
SAVEURS**

Samuel Maruta
(à gauche) et Vincent
Mourou (à droite)
en train de sélectionner
leurs fèves dans la jungle
vietnamienne.

Emballées à la main, les tablettes Marou
sont d'un graphisme raffiné. Elles s'adressent
aux amateurs de cacao intense et poivré.
Ici du Ba Ria 76 % de cacao.



CHOCOLAT MAROU LE JOYAU DU VIETNAM

Par Emmanuel Tresmontant
Photos Justin Mott

Les Français Samuel Maruta et Vincent Mourou
ont élevé cet or noir au rang des meilleurs du monde.

Marou, c'est l'histoire de deux Français trentenaires perdus dans la jungle du Vietnam qui découvrent l'existence de cacaoyers oubliés datant de l'époque coloniale, et qui décident, n'y connaissant rien, de fabriquer du chocolat dans leur cuisine... avec trois casseroles, un four à gaz et un robot made in India destiné à la purée de lentilles... C'était en 2010.

Aujourd'hui, Samuel Maruta et Vincent Mourou sont à la tête d'une entreprise qui emploie plus de 100 personnes au Vietnam. Leurs chocolats, fabriqués à la main, sont vendus dans les meilleures épiceries fines du monde et remportent les concours internationaux les plus prestigieux (Club des croqueurs de chocolat à Paris, Academy of Chocolate de Londres). La création de la manufacture Marou (contraction de Maruta et de Mourou) s'inscrit dans le mouvement historique et universel du «bean-to-bar» (de la fève à la tablette) qui est apparu au début des années 2000 en Californie. Le principe étant de ne retenir que les meilleures fèves, et de ne fabriquer du chocolat qu'en très petites quantités, sans beurre de cacao, afin d'exalter le goût éclatant, méconnu et intense du cacao pur tel que l'appréciaient (Suite page 118)

**VIVRE
MATCH
SAVEURS**



Cette mallette, appelée guillotine, permet de couper en deux les fèves pour vérifier leur qualité.

OÙ

A Paris, on trouvera ces chocolats aux Galeries Lafayette Gourmet et à Montmartre chez Kosak, le meilleur spécialiste français du chocolat «bean-to-bar». kosakchocolat.com.

les Aztèques, au détriment du «goût chocolat», rassurant, beurré et sucré des tablettes de notre enfance...

Jusqu'en 2007, Samuel Maruta s'ennuyait dans la finance et Vincent Mourou dans la publicité. A la recherche d'un nouveau souffle, ces deux-là se rencontrent un jour au Vietnam. Ils partent en excursion dans la jungle, et découvrent les fameux cacaoyers. «La

culture du cacao au Vietnam est très marginale, explique Samuel. Nous nous sommes dit alors : soit le chocolat vietnamien est mauvais, soit rien n'a été mis en œuvre pour en faire du bon. Pour le savoir, le plus simple est encore d'en fabriquer nous-mêmes !» Aussitôt dit, aussitôt fait. Ils achètent quelques sacs de fèves à un paysan, rentrent à Saigon et vont sur Internet afin d'apprendre la recette... «On est parti de zéro, mais faire du chocolat est assez simple, les étapes sont toujours les mêmes : torréfier les fèves, enlever leur coque (comme des cacahouètes), broyer l'amande (le «grué» de cacao) et l'affiner en passant d'un morceau de quelques millimètres d'épaisseur à une texture liquide à l'échelle du micron. Le chocolat obtenu était un peu granuleux, mais nous avons été subjugués par son goût et son parfum.»

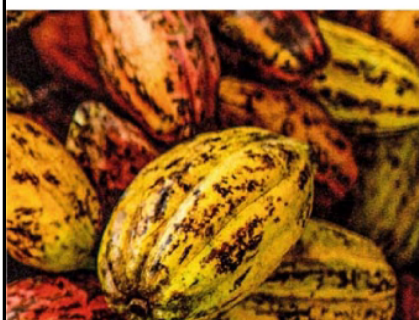
Après quelques mois d'expérimentations, ces deux olibrius s'en vont faire goûter leur chocolat à Blanxart, le grand fabricant catalan de Barcelone, qui n'en

croit pas ses papilles et les encourage à créer leur fabrique.

En quelques années, Samuel et Vincent nous ont fait découvrir la typicité du chocolat vietnamien, qui se distingue par son fruit, son acidité, ses notes épicées et boisées. Des chocolatiers aussi célèbres que Patrick Roger et Christophe Michalak n'hésitent pas à leur commander des couvertures, qu'ils fondent et emballent en mettant leur propre nom. «Ce succès, nous le devons aux paysans que nous payons deux fois plus cher que le marché (dont le cours s'est effondré en 2016, passant de 4000 dollars la tonne à 2000 dollars). Nous fidélisons ainsi les producteurs qui nous laissent choisir les plus belles fèves de cacao du delta du Mékong et des hauts plateaux.» Sans vanille ni lécithine de soja, les chocolats Marou sont peu cuits, peu sucrés et offrent un nez délicat de miel et de fruits jaunes, une bouche fruitée de coing et de prune, des notes un peu fumées qui s'étirent longuement sur le palais. ■ Emmanuel Tresmontant

« Nous fidélisons les producteurs, qui nous laissent choisir les plus belles fèves de cacao »

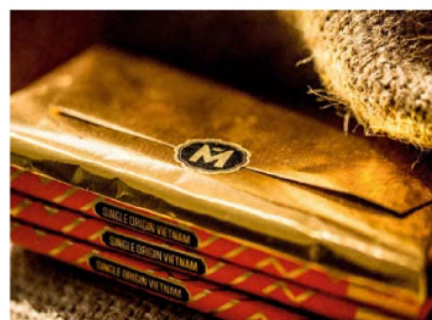
Samuel Maruta et Vincent Mourou



Cabosses fraîchement cueillies dans la jungle tropicale le long du Mékong.



Fèves encore dans leur pulpe blanche au goût de litchi.



Tablettes revêtues d'un papier Art déco inspiré de l'époque coloniale.